

INFORMAZIONI PERSONALI

Chiara Cassiani

ESPERIENZA
PROFESSIONALE2021-2022 **Assegno di ricerca presso Università degli Studi della Tuscia, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE)**

Assegno di ricerca dal titolo: "Produzione sostenibile, con tecnologie innovative, e caratterizzazione chimica, di estratti e micronizzati fenolici, standardizzati in idrossitirosolo, ottenuti da scarti e sottoprodotti oleari" nell'ambito del progetto dal titolo "Declino cognitivo, perdita di funzionalità muscolare e alterazioni del microbiota intestinale associati all'invecchiamento: effetti protettivi dell'idrossitirosolo, componente dell'olio di oliva e di estratti da sottoprodotti oleari (OLIVIA)" - CUP B55F21003560008 Codice Progetto A0375E0161 di cui l'Avviso Pubblico "Gruppi di ricerca 2020" - POR FESR Lazio 2014-2020 - Azione 1.2.1 - approvato con Determinazione n. G08487 del 19/07/2020 (BURL N.93 del 23/07/2020) - modificato con Determinazione n. G10624/2020 (BURL n. 116 del 22/09/2020). Responsabile scientifico: Prof.ssa Roberta Bernini.

2018-2022 **Dottorato di Ricerca Triennale – Borsa PON – Asse FSE I.1**

Università degli studi di Bari ma con sede di lavoro presso Laboratorio Qualità delle Merci e Affidabilità di Prodotto (QuMAP); Polo Università Città di Prato, Università degli studi di Firenze e Laboratorio Interdipartimentale di Tecnologia e Analisi di Preparazioni Vegetali di interesse Farmaceutico, Alimentare e Cosmetico, (PhytoLab), DiSia, Università degli studi di Firenze.

Dottorato di Ricerca innovativo con caratterizzazione industriale nell'ambito del settore "economia e management", con Tesi di dottorato dal titolo "Circular Viticulture: Valorization of Georgian and Italian germplasm for the production of high quality wines, new active ingredients for food, nutraceutical and cosmetic use, and use as renewable sources of the waste for energy production" in collaborazione con Consulente Enologica S.r.L GT Enologica e Laboratorio Qualità delle Merci e Affidabilità di Prodotto (QuMAP); Polo Università Città di Prato.

Esame di Dottorato con discussione avvenuta il 04 marzo 2022 con valutazione: Ottimo con Lode.

In particolare il progetto di dottorato ha svolto attività nell'ambito di concetti di economia circolare in particolare nel settore di produzione olivicolo e vitivinicolo. Sono stati sviluppati progetti e svolte attività per la prototipazione di impianti atti all'estrazione, trasformazione, conservazione e micronizzazione di scarti da filiera olivicola e vitivineria. Gli scarti di queste filiere, fondamentali nella produzione nazionale, sono fonte di composti bioattivi come i polifenoli.

I progetti:

- Piano strategico di Gruppo Operativo – "BioSynOil Olio e leguminose: culture biodinamiche e sinergiche per alimenti naturalmente fortificati e prodotti innovativi per la salute e per lo sport"
- Partenariato europeo per l'innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura. Sottomisura 16.2

- "NITROGENIO Nuove Interazioni per la circolarità nella generazione e nell'utilizzo dell'azoto". POR FESR 2014.2020 Azione 1.1.2 e 1.1.2 – bando B "Sostegno a progetti innovativi di carattere strategico sperimentale.
- "NAT-BAKERY-INNOV produzione innovativa di una linea Bakery a base di estratti naturali funzionali per il benessere e per lo sport." Bandi 1 e 2 RS – POR FESR 2014-2020.
- "MIOMENU", finanziato dalla regione Lazio. Collaborazione Università di TorVergata Roma referente Professor Daniele, Università di Viterbo referente la Professoressa Bernini e PhytoLab Università di Firenze referente Professoressa Romani. "Valorizzazione della biodiversità autoctona laziale, per la formulazione di nuovi alimenti per la creazione di un menu personalizzato laziale.

Attività o settore Universitario/alimentare

Dal 2015 Consulente Qualificato Agro Alimentare

PIN Polo Universitario Città di Prato

- Coordinamento attività di Ricerca e Sviluppo di nuovi ingredienti funzionali e prodotti innovativi per il settore agronomico, alimentare, nutraceutico e cosmetico. Analisi e valutazione mercati estratti naturali polifenolici da fonte vegetale. Project Manager per progetti a finanziamento Fondi Nazionali ed Europei in collaborazione con Laboratorio Qualità delle Merci e Affidabilità di Prodotto (QuMAP); Polo Università Città di Prato, Università degli studi di Firenze e Laboratorio Interdipartimentale di Tecnologia e Analisi di Preparazioni Vegetali di interesse Farmaceutico, Alimentare e Cosmetico, (PhytoLab), DiSia, Università degli studi di Firenze.

Attività o settore Universitario/alimentare

Dal 2004 - 2015 Consulente direzionale Sistema Gestione Qualità

F.Ili Polli S.p.A

- Gestione e mantenimento del SGQ secondo la norma **UNI EN ISO 9001:2008** con partecipazione a tutte le fasi dell'iter di certificazione, comprensiva anche della trattativa economica, fino all'ottenimento della certificazione secondo suddetto standard rilasciata da **SGS** luglio 2015.
- Gestione e mantenimento delle certificazioni secondo lo standard **IFS vs 07** (compreso la **FOOD DEFENCE**) e **BRC vs 06**. L'azienda ha ottenuto la certificazione rilasciata da **SGS** luglio 2015 con il massimo livello.
- Collaborazione per la preparazione e partecipazione ad audit su standard di clienti come COOP, TESCO, SAINSBURY'S...
- Gestione e organizzazione della formazione aziendale secondo le direttive regionali sia per l'igiene che per la sicurezza.
- Collaborazione con l'alta direzione nell'analisi dell'organizzazione aziendale gestione e monitoraggio dei processi aziendali per la promozione di azioni di miglioramento.
- (2009) Collaborazione con l'alta direzione per la pianificazione e realizzazione di un progetto di formazione (480 ore) cofinanziato da Servindustria di Pistoia (Progetto ONCE). Il progetto è consistito nel delineare e realizzare percorsi formativi che partissero dai livelli organizzativi già adottati e finalizzati a colmare carenze già conosciute o da individuare. Argomento principali trattati suddivisi in due parti: Addestramento e Formazione di sistema.

Attività o settore Industria conserviera (vegetali sott'olio sotto aceti e salse)

2002-2007 STEVE JONES S.R.L

- Responsabile per l'ottenimento del finanziamento della regione Toscana secondo DOCUP.... con la stesura del progetto ETIFITOFARMA presentato il 30 aprile 2003. Il finanziamento è stato ottenuto e l'azienda è entrata a far parte anche del tutoraggio della regione.
- Consulente per l'implementazione e mantenimento del sistema di gestione per la Responsabilità Sociale secondo lo standard **SA 8000**. Certificazione rilasciata da DNV dicembre 2003.
- Coordinatore di nuovi contatti tra Steve Jones e centri universitari con i quali l'azienda intende promuovere e sviluppare attività di ricerca su bio-molecole d'origine naturale per uso cosmetico e farmaceutico.
- Collaboratore in attività di sviluppo nuovi prodotti e stesura della documentazione farmacologica di accompagnamento al prodotto. Studio di mercato nella fase di prevendita, ricerca e selezione dei fornitori finalizzata alla qualità ed economicità del prodotto.

Attività o settore Industria fitofarmaceutica

2002 Johnson Diversey

Consulenza e supporto nella stesura di manuali HACCP e in corsi di formazione sulle tecniche di detergenza in industrie alimentari. Partecipazione a convegni e incontri in qualità di esperto in ottimizzazione di fasi di pulizia di stabilimenti di produzione alimentare.

Attività o settore Chimico (detergenti)

Dal 1999 **Tecnico commerciale**

Tecnochimica Srl

Consulenza relativa a detergenza e disinfezione per in settori di produzione alimentare e farmaceutico
Responsabile della sede di Pistoia (1999-2005). L'azienda in questione si occupa di produzione e vendita di prodotti detergenti e disinfettanti industriali con particolare concessione di vendita per la Toscana e Lazio di prodotti Johnson Diversey e Tego.

1997 -1998 **Informatore medico del farmaco**

SERVIER ITALIA S.p.A.

FIRMA S.p.A.

Attività o settore Farmaceutico

1999 - 2021 **Attività scientifiche di laboratorio**

Frequenza del Laboratorio Qualità delle Merci e Affidabilità di Prodotto (QuMAP); Polo Università Città di Prato, Università degli studi di Firenze e Laboratorio Interdipartimentale di Tecnologia e Analisi di Preparazioni Vegetali di interesse Farmaceutico, Alimentare e Cosmetico, (PhytoLab), DiSia, Università degli studi di Firenze.

Frequenza del Laboratorio di Fitofarmacia del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Firenze, per il lavoro di ricerca Svolto in collaborazione con il CNR di Scandicci, Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose nell'ambito del progetto di ricerca "Caratterizzazione del contenuto polifenolico in oli mono varietali toscani", sotto la coordinazione del Dr. Antonio Cimato.

Metodi analitici utilizzati:

Metodi di estrazione di composti bioattivi come polifenoli da matrici vegetali del settore oleario e vitivinicolo.

Analisi del profilo quali-quantitativo dei polifenoli in una matrice vegetale che prevedono l'utilizzo di tecniche cromatografiche, spettroscopiche e spettrometriche quali: TLC, HPTLC, LC, HPLC (con rivelatori UV-Vis, Refraction Index, Diode Array Detector), Thermospray HPLC/MS, Electrospray HPLC/MS, MS-FAB, GC e GC-MS.

Analisi spettrofotometriche per la determinazione dell'attività antiossidante di estratti di matrici vegetali con metodo Folin-Ciocalteu e analisi spettrofotometriche per la determinazione dell'attività antiradicalica percentuale, test del radicale DPPH

Studi ed applicazione di metodologie biologiche per l'isolamento, purificazione e dosaggio proteico-enzimatico in sistemi tissutali e cellulari con esperienza di lavoro in ambiente sterile ed uso di radioisotopi.

FORMAZIONE e
AGGIORNAMENTO
2018 .2021

Corsi frequentati nell'ambito delle attività di Dottorato

- Seminario 1: "Valorizzazione degli scarti della produzione agroalimentare" Dott. Massimo Lucarini CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)
- Seminario 2: "Molecole bioattive, alimenti e database" CREA Dott.ssa Alessandra Durazzo
- Seminario: "Working with ideas, how to share ideas in effective ways for papers" Prof. Luigi Pascali - UPF; (Associate Editor at the Economic Journal)
- Corso di Scienze Merceologiche e Qualità degli Alimenti, Corso di Medicina Dietistica, tenuto dalla Prof. Annalisa Romani, a.a. 2019-2020
- Workshop online – Webinar: "Il Regolamento CE 834/07 sull'agricoltura biologica: focus sulla certificazione della produzione primaria"
- Workshop online – Webinar: "Economia circolare e sostenibilità"
- Seminario: "Innovazione nella filiera vitivinicola: produzione vino e sostenibilità ambientale"
- Congresso nazionale di Scienze Merceologiche 2020 (AISME), "Le scienze merceologiche nell'era 4.0" - 13-14 Febbraio 2020, Salerno
- Corso di "Autocontrollo nell'impresa alimentare – Adempimenti e criticità" I parte (Albo Chimici e fisici della regione toscana)
- Corso di "Autocontrollo nell'impresa alimentare – Adempimenti e criticità" II parte (Albo Chimici e fisici della regione toscana)
- Corso di "Esercizio della Professione nel Settore alimentare – criticità e profili di responsabilità" (Albo Chimici e fisici della regione toscana).
- "Course Practical Problems in Quantification" Dipartimento di Statistica, Informatica, Applicazioni "Giuseppe Parenti". Firenze 16-17 maggio 2018

2020 Corso di "Value Brand" Auditor/Lead Auditor

PIN Polo Universitario Città di Prato - European Consulting

Sistemi di Gestione secondo la Norma **UNI EN ISO 22000:2018**.
Attestato e certificato

2015 Corso 30 ore Aggiornamento Lead Auditor di terza parte ISO 9001:2015

PIN Polo Universitario Città di Prato - European Consulting

Sistemi di Gestione Qualità secondo la Norma **UNI EN ISO 9001:2015**.
Attestato e certificato.

2002 - 2003 **Master universitario di 1° livello in Economia ed Ingegneria della Qualità (Voto 110/110 e lode)**

Università degli studi di Firenze (Facoltà di ingegneria)

- Argomento: "Procedure di controllo per il miglioramento dell'efficienza ed efficacia del processo di pastorizzazione di prodotti sott'olio e sott'aceto". Tutor Aziendale Ing. Antonio Mario Massocco Direttore Operations della F.Ili Polli S.p. A.

- **Stage di 500 ore** previste dal corso di Master alla F.Ili Polli S.p.A. stabilimento di Monsummano Terme per la formazione su tematiche quali: Organizzazione aziendale, controllo di processo, tecniche statistiche, carte di controllo, analisi di correlazione fra parametri.

2003 **Corso di 40 ore per Auditor di Terza parte**

Centro toscano per la qualità (CTQ)

Sistemi di Gestione Qualità secondo la Norma **UNI EN ISO 9001:2000** effettuato dall'ente di certificazione **D.N.V**

1988-1996 **Laurea in Chimica (Voto 104/110)**

Università degli studi di Firenze (dipartimento di chimica organica)

- Argomento della tesi di laurea: "*Studio dell'inibizione degli isoenzimi 1 e 2 della steroidi 5 α -riduttasi umana*", svolta presso il Dipartimento di Chimica Organica e in collaborazione con il Dipartimento di Fisiopatologia Clinica dell'ospedale Careggi di Firenze.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Fluente	Fluente	Fluente	Fluente	Fluente

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- Ieri F., Campo M., Cassiani C., Urciuoli S., Jurkhadze K., Romani A. ANALYSIS OF AROMA AND PHENOLIC COMPOUNDS IN SAPERAVI RED WINE VINIFIED IN QVEVRI METHOD" Food Science & Nutrition.

- Silvia Urciuoli; Chiara Cassiani; Chiara Vita; Margherita Campo, Annalisa Romani. Prodotti innovativi funzionali da viticoltura ed enologia circolare." Micronizzati e prodotti nutraceutici da Vitis vinifera L., ad alto contenuto polifenolico standardizzato L'integratore nutrizionale.

- Annalisa Romani Margherita Campo Silvia Urciuoli; Giulia Marrone; Annalisa Noce and Roberta Bernini. Frontiers in nutrition An Industrial and Sustainable Platform for the production of Bioactive and Micronized Power and Extracts Enriched in Polyphenols from Olea europea L. and Vitis vinifera L. Wastes.

- Silvia Urciuoli, Chiara Cassiani, Chiara Vita, Francesca Ieri, Annalisa Romani. Poster "PRODUZIONE INNOVATIVA DI UNA LINEA BAKERY A BASE DI ESTRATTI ANTIOSSIDANTI NATURALI PER L'AUMENTO DELLA SHELF LIFE" Congresso XXIX-AISME Salerno 2020.

- Romani, Ieri, Cassiani, Urciuoli, Vita "Optimization of a poly-functional platform of Circular Viticulture for the production of quality wines, active principles from waste biomasses and energy": XXI IGWT SYMPOSIUM - 20-25 September 2018, Università degli Studi di Roma Tre, Roma, Italy

- Urciuoli S., Vita C., Ieri F., Cassiani C., Romani A Poster "Nuovo approccio biointegrale per la valorizzazione di prodotti primari e secondari della filiera vitivinicola: azienda castello del trebbio".. AISME Firenze 21-23 febbraio 2018

- D. Heilmler, A. Pieroni, C. Cassiani, C. Giaccherini, N. Mulinacci, A. Romani, F.F. Vincieri: "Analisi di biflavonoidi in foglie di Cupressus sempervirens L."; Poster presentato al X Congresso Nazionale SIF, Società Italiana Fitochimica, Firenze 7-10 Maggio 2000.

- P. Pinelli, C. Cassiani, C. Galardi, N. Mulinacci, A. Cimato, F.F. Vincieri, A. Romani "Analisi ed utilizzo di diverse matrici di Olea europaea L."; Comunicazione orale presentata al XIX Congresso Nazionale di Merceologia, Sassari-Alghero, 27-29 Settembre 2000.

- A. De Belli, P. Ghiandi, A. Comerci, C. Cassiani, G. Danza, A. Guarna, M. Serio.: "Inhibition of the activity of 5 α -reductase (type II) expressed in Cos-7 cells"; Poster premiato al II Congresso nazionale di Andrologia Medica 1996.

- A. De Belli, P. Ghiandi, A. Comerci, C. Cassiani, G. Danza, A. Guarna, M. Serio.: "19-nor-10-Azasteroids: A novel class of inhibitor for human sterids 5 α -Reductase 1 and 2"; International Journal of Andrology, 1996

**Autorizzo il trattamento dei miei dati personali personali ai sensi dell' art.13 d.lgs. 30 Giugno 2003 "codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16" – Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali.*

Data Firenze 14 dicembre 2022

Firma