

Dalila Di Menna

TECNOLOGO ALIMENTARE

CONTATTO



 dimennadalila@gmail.com



CHI SONO

Precisa, puntuale e determinata. Entusiasta di continuare a crescere ed evolvere nella professione. Attenta ai dettagli e alle relazioni sociali.

COMPETENZE

Esperienza di laboratorio consolidata in analisi chimico-microbiologiche. Padronanza del pacchetto Office (gestione file, uso di fogli elettronici, software di scrittura e presentazione). Attitudine al problem solving, capacità organizzative in lavori individuali e cooperazione in lavori di squadra. Abilità comunicative e interpersonali.

LINGUE

Italiano - Madrelingua
Inglese - Intermedio, livello B2

ESPERIENZE LAVORATIVE

2024

Collaborazione studentesca a supporto del delegato del rettore per la disabilità, al job placement e welfare studentesco, per aiuto nello studio, nelle ricerche bibliografiche e facilitazione nello sviluppo della rete sociale di sostegno e nella vita universitaria a favore di studenti con disabilità e per favorirne l'occupabilità.

2023

Tirocinio in laboratorio di microbiologia di 9 mesi Chulalongkorn University, Bangkok.

ISTRUZIONE

25/03/2024

Laurea Magistrale in Food Science and Technology con votazione 110/110 cum laude.

Tesi dal titolo "Production of yeast probiotic *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* effervescent tablets from mangosteen pericarp juice extract" con relatori Dott. Antonello Paparella e Dott.ssa Cheunjit Prakitchaiwattana. Percorso doppio titolo presso Università degli studi di Teramo e Chulalongkorn University, Bangkok. Esami in Food Analysis, Food Microbiology, Packaging of Food Product.

21/07/2021

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110 cum laude.

Tesi dal titolo "Aspetti emergenti del botulismo alimentare" con relatori Dott. Annalisa Serio e Dott. Fabrizio Anniballi (Istituto Superiore di Sanità) conseguita presso Università degli studi di Teramo.

25/05/2021

Percorso Formativo 24 CFU.

Conseguito presso Università degli studi di Teramo.

09/07/2018

Diploma di istruzione Tecnica - Settore Tecnologico, indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie - articolazione Chimica e Materiali con votazione 99/100.

Conseguito presso I.S.S. Alessandrini - Marino.

ESPERIENZE FORMATIVE

14/03/2024

Certificazione internazionale di alfabetizzazione informatica.

Risultato "Altamente specializzato 7".

2018/2021

Corso di Formazione sulla sicurezza in Laboratorio Chimico-Microbiologico.

Conseguita presso l'Università degli Studi di Teramo.

2016/2018

Alternanza Scuola-Lavoro.

Presso Perfetti Van Melle Srl.

