

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI



Martina Denami

📍 Via San Giovanni Bosco, 50, 41121, Modena (MO)

📞 (+39) 3315643674

✉️ martina.denami@unimore.it
martinadenami3@gmail.com

Data di nascita: 15 marzo 1998

Nazionalità: Italiana

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1° NOVEMBRE 2023 - ATTUALE

DOTTORATO DI RICERCA IN "MODELS AND METHODS FOR MATERIALS AND ENVIRONMENTAL SCIENCES", XXXVIII CICLO

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Titolo tesi: "Floristic biodiversity and bee products for a regional melissopalynological characterization "

AA 2020/2021 - AA 2021/2022

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

- ♦ *Titolo tesi:* "**Assessment of antioxidant-related parameters in Calabrian honeys**"

Tutor: Prof.ssa Marilena Musci;

Co-tutor: Prof.ssa Maria Teresa Sancho Ortíz

Votazione: 110/110 e lode

AA 2017/2018 - AA 2019/2020

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (L-13)

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

- ♦ **Titolo tesi: "Analisi critica degli aspetti produttivi e qualitativi di alimenti e bevande: il latte microfiltrato UHT"**

Tutor: Prof. Germano Mucchetti

Votazione: 110/110

GIUGNO 2015

DIPLOMA DI LICEO CLASSICO

Liceo Classico Michele Morelli, Vibo Valentia (VV)

Votazione: 100/100

TIROCINI FORMATIVI

MAGGIO 2023-OTTOBRE 2023

BORSA DI RICERCA NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPASS

Università degli Studi di Bologna- Laboratorio di Animal and Food Genomics

- ♦ Acquisizione di competenze sui metodi di analisi del DNA delle api e del DNA presente nel miele
- ♦ Sviluppo di competenze specifiche per l'applicazione della genomica per l'autenticazione e tracciabilità dei prodotti alimentari
- ♦ Miglioramento della capacità di trattamento dei dati, analisi statistica e ricerca bibliografica

MARZO 2022 – GIUGNO 2022

ERASMUS TRAINSHEEP

Università di Burgos- Laboratorio di Biotecnologie e Scienze degli Alimenti

- ♦ Acquisizione di competenze per le tecniche di analisi per la determinazione di parametri legati all'attività antiossidante nei mieli
- ♦ Sviluppo di competenze nell'ambito dell'assicurazione qualità e controllo qualità relativamente al miele

TECNICO ASSICURAZIONE QUALITÀ

Valcolatte S.p.a

- implementazione di sistemi di prevenzione con particolare attenzione alle problematiche legate ai corpi estranei;
- gestione dei rilievi di corpi estranei e dei reclami dei clienti
- assistenza durante la formazione igienico-sanitaria HACCP e durante i controlli giornalieri effettuati in produzione

CONOSCENZE LINGUISTICHE

- Inglese - livello B2

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (regolamento UE 2016/679).

Modena, 11/11/2023

Martina Denami

