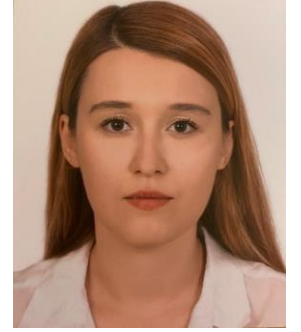


SELEN SEYHAN

KİŞİSEL BİLGİLER

İsim Soyisim	Selen SEYHAN
Doğum Yeri	Mersin
Doğum Tarihi	02.09.1998
Medeni Durumu	Bekar
Uyruğu	T.C.
Tel	0 (506) 928 3044
E Mail	selenseyhann@gmail.com
Adres	Yalı Mahallesi 6412 Sokak No:12 Daire:3 Karşıyaka/İZMİR



EĞİTİM BİLGİLERİ

2021 – Halen	Yüksek Lisans - Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
2016 – 2021	Lisans - Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2012 – 2016	İzmir Karşıyaka Lisesi

YABANCI DİL VE DÜZEYİ

Türkçe	Ana dil
İngilizce	İyi derecede çalışma bilgisi
Korece	Orta
Almanca	Başlangıç

BİLGİSAYAR BECERİLERİ

Microsoft Office Programları (Word – Excel – Power Point)
MATLAB
AUTOCAD
Design Expert Stat-Ease
IBM SPSS Statistics
SketchUp

Çalışma Deneyimi

2020 Fersan Fermantasyon Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. – Stajyer Mühendis, 1 ay

- Müşteri şikâyetleri, Aksiyon/DÖF takipleri ve raporlanması
- Üretim ekipmanlarının doğrulamasının sağlanması
- Hammaddeden son ürüne kadar gerçekleştirilen proseslerin kalitesel özelliklerinin değerlendirilmesi ve takibi
- Üretim ve laboratuvar malzemeleri kalibrasyonunun takibi

Projeler ve Yayınlar

2023	Besin İçeriği Bakımından Morio Kurdunun (Zophobas morio) Değerlendirilmesi – 6 th International Health Science and Life Congress (IHSLC 2023)
2023	Healing from the Plant: Berberine – 11. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi (ISPEC)
2023	Hesperidin: A Promoting Agent of Health – 11. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi (ISPEC)
2023	Çay Yapraklarındaki Değerli Aminoasit: Teanin - ICAFVP 1. Uluslararası Tarım, Gıda, Veteriner ve Eczacılık Bilimleri
2022	Sürdürülebilir Beslenme Kapsamında Yenilebilir Böcekler – Bilecik Şeyh Edabali Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi
2022	Jerez (Sherry) Sirkesi – 14. Gıda Kongresi
2022	Nar Kabuğu Hakkında Bir İnceleme – 14. Gıda Kongresi
2022	Shiitake mantarı (Lentinula edodes) ve eşsiz biyokaktif bileşeni: Lentinan - Niğde Ömer Halisdemir University Journal of Engineering Sciences
2020- 2021	Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Lisans Bitirme Araştırma Tezi, ‘Düşük Molekül Ağırlıklı Aldehitlerin Tespitinde Kullanılan Ekstraksiyon Yöntemleri’

Araştırma Alanları

Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası, Beslenme, Enstrümental Gıda Analizleri, Tıbbi ve Fonksiyonel Gıdalar, Bitkisel Protein Kaynakları, Yenilebilir böcekler, Sürdürülebilirlik, Sıfır atık

KURS VE SERTİFİKALAR

2022	Etkili Sunum Teknikleri Eğitimi (Döhler)
2022	Proje Yönetimi Eğitimi (Döhler)
2022	Shape D-Future Proje Yarışması (Döhler)
2019	GHP İyi Hijyen Uygulamaları
2019	ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
2019	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi
2019	2. Ulusal Sütçülük Kongresi
2018	Gıda Güvenliği Eğitimi (Pakmaya)
2017	Ege Üniversitesi Hazırlık Sınıfı İngilizce B1 Belgesi
2017	Ege Üniversitesi Hazırlık Sınıfı Temsilcilik Belgesi
2017	Samimi İletişim ve Hitabet Sanatı (Yaşamartı Kişisel Gelişim Zirvesi)
2017	Kaostan Sadeliği; Hayatta Kendini Bulma Metodu (Yaşamartı Kişisel Gelişim Zirvesi)
2017	Fütüristik Düşünce Yapısı ile Kendini Tasarla (Yaşamartı Kişisel Gelişim Zirvesi)
2017	Haydi Geri Kazan Enerjini (Yaşamartı Kişisel Gelişim Zirvesi)

REFERANSLAR

Doç. Dr. Emine Nakilcioğlu	Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Telefon numarası: 0 (507) 051 56 66
Seda ZİGEN	DYO – R&D Specialist Telefon numarası: 0 (530) 581 21 33