

## Alara ARICI

Adres: İzmir/TÜRKİYE

Mobil: +90 5514062052

E-mail: [alaraarici@gmail.com](mailto:alaraarici@gmail.com)

### EĞİTİM

**EGE ÜNİVERSİTESİ** - İzmir, TÜRKİYE (2024 - 2026)

**Fen Bilimleri Enstitüsü**

**Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı**

**EGE ÜNİVERSİTESİ** - İzmir, TÜRKİYE (2019 - 2023)

**Mühendislik Fakültesi – Gıda Mühendisliği Bölümü**

**Ağırlıklı Not Ortalaması:** 3.69/4.00

- ◆ Yüksek onur derecesi (Sınıf ikinciliği)
- ◆ Avrupa Teknoloji Öğrencileri Topluluğu, Biyomühendislik Topluluğu ve Astrobiyoloji Topluluğu üyeliği

**İzmir Kız Lisesi** - İzmir, TÜRKİYE (2013 - 2017)

### DENEYİM

**TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ GIDA ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ**- Gebze, Kocaeli (07/2022 - 08/2022)

**Pozisyon:** Stajyer

- ◆ Görev alınan laboratuvarlar: Mikrobiyoloji, Mineral analiz, HPLC, Ambalajlama ve Genel Kimya
- ◆ Farklı gıda işletmelerinden endüstriyel numune analizi kapsamında gönderilen gıda örneklerinin çeşitli fiziksel ve kimyasal analizlerini gerçekleştirdim.
- ◆ Enstitünün devam eden projeleri ve akademik çevrelerle işbirliği şeklinde yürütülen çalışmalar hakkında bilgi sahibi oldum.

**EGE ÜNİVERSİTESİ BİYOTEKNOLOJİ LABORATUVARI** - İzmir, TÜRKİYE (01/2022 - 06/2023)

**Pozisyon:** Lisans Araştırma Asistanlığı

- ◆ Atık incirden mikrobiyal selüloz üretimi üstüne gerçekleştirilen bir yüksek lisans projesinde (TÜBİTAK 1002 – Hızlı destek Modülü) görev aldım.
- ◆ Mikrobiyal kültür besiyerlerinin hazırlanması, mikrobiyal selüloz polimerinin üretimi, saflaştırılması ve karakterizasyonu çalışmalarında bulundum.
- ◆ Fermantasyon süreçlerinde bilgi birikimimi genişlettim.

### ARAŞTIRMA ÇALIŞMALARI

**EGE ÜNİVERSİTESİ** - İzmir, TÜRKİYE (09/2022 - 07/2023)

**Pozisyon:** Proje Yürütücüsü

- ◆ TÜBİTAK 2209 – A – Lisans Öğrencileri için Araştırma Projeleri Yürütücülüğü
- ◆ Lisans bitirme tezi: Atık Ekmek Kullanılarak Mikrobiyal Selüloz Üretimi ve Karakterizasyonu

### ÖDÜLLER VE ONURLAR

**EGE ÜNİVERSİTESİ** - İzmir, TÜRKİYE (2019 - 2023)

**Mühendislik Fakültesi – Gıda Mühendisliği Bölümü**

**Ağırlıklı Not Ortalaması:** 3.69/4.00 (Sınıf ikinciliği, 2/250)

- ◆ Sekiz dönem boyunca Yüksek Onur derecesi

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| YETENEKLER ve<br>SERTİFİKALAR | <b>YABANCI DİL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ İngilizce (C2)</li><li>◆ Fransızca (B1)</li></ul> <b>SERTİFİKALAR</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ BEEReady, Politechnika Warszawska (2022)<br/>Polonya’da yoğunlaştırılmış bira üretimi kursu –<br/>Biranin biyokimyasal yapısında meydana gelen<br/>değişimlerin belirlenmesi – Bira yapımı için<br/>gerekli olan hammaddelerin seçiminde gerekli<br/>kriterlerin belirlenmesi – Prof. Waclaw<br/>Dabrowski Gıda ve Tarımsal Biyoteknoloji<br/>Araştırma Enstitüsü’nde çeşitli analizlerin<br/>gerçekleştirilmesi</li><li>◆ Biotech İzmir, Ege Üniversitesi (2022)</li><li>◆ İkinci Uluslararası Atrobiyoloji Konferansı<br/>(2022)</li><li>◆ B1 seviye sertifikası, Institut Français D’İzmir<br/>(2022)</li><li>◆ Rekombinant Protein Üretimi, EGE MATAL<br/>(2022)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                              | <b>BİLGİSAYAR BECERİLERİ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ MS Office (Word, Excel, Power Point)</li><li>◆ Autocad</li><li>◆ Matlab</li></ul> |
|                               | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Biyoteknoloji Politikası, Hukuku ve Bilimi, Udemy (2021)</li><li>◆ Nükleer Bilimler ve Uygulamaları “Curie’nin Z Kuşağı” Ege Üniversitesi Nükleer<br/>Bilimler Enstitüsü (2021)</li><li>◆ Bira Tarihi ve Kültürü Eğitimi, Neo Skola (2021)</li><li>◆ Viski Kültürü ve Tadımı, Neo Skola (2021)</li><li>◆ Sağlıklı Mikrobiyota Üzerine Fonksiyonel Gıdaların Etkisi, Gençlik Durağı (2021)</li><li>◆ Astrobiyoloji Konferansı, Ege Üniversitesi (2021)</li><li>◆ İmmün Sistemi, Beslenme ve Diğer Faktörler, Gençlik Durağı (2021)</li><li>◆ Psikosomatik IBS Tedavisinde Beslenmenin Önemi, Sertifika ID: S204774 Gençlik Durağı (2021)</li><li>◆ Akredite edilmiş Gıda İntoleransı ve Alerjisi Diploması, Sertifika ID: UC- 519f67ff-d553-4532-<br/>9e6c-efc38d49319d, Udemy (2020)</li><li>◆ İnsan Kaynakları Yönetimi, Sertifika ID: 314402-160-008-0740, Berlin International Business<br/>Management Institute (2020)</li><li>◆ Şarapla Tanışma Eğitimi, Neo Skola (2020)</li><li>◆ C2 Level Certificate, Turkish-American Association (2020)</li></ul> |                                                                                                                                                        |
| KONFERANSLAR ve<br>YAYINLAR   | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü bünyesinde gerçekleştirilen Gıda Bilimi ve Teknolojisinde<br/>Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi (NaFOST) tam metin gönderimi (2023)<br/><b>Çalışma Başlığı:</b> Atık Ekmek Kullanılarak Mikrobiyal Selüloz Üretimi ve Karakterizasyonu</li><li>◆ 2023 Nafost özet kitabı, Ref no: NaFoST23_0121</li><li>◆ 2nci Tarım Uluslararası Konferansı, Genje, Azerbaycan, Azerbaycan Devlet Tarım Üniversitesi<br/>ve Ege Üniversitesi işbirliğiyle (2024)<br/><b>Çalışma Başlığı:</b> Teröpatik Bitkilerle Fonksiyonel Balkabağı Suyu Üretimi (Sözlü sunum ve tam<br/>metin bildirisi)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                        |