

Dott.ssa Sofia Menestò – Curriculum Vitae

Nata il 22/03/2000, nazionalità italiana.

POSIZIONE ATTUALE:

- Dal 01/02/2025 ad oggi: PhD Student del corso di Economia, Management e Metodi Quantitativi, curriculum: “Management” - Università degli Studi della Tuscia
Tematica di ricerca: *“Innovazione, qualità e sostenibilità per la competitività della filiera olivicola-olearia”*.

POSIZIONI PRECEDENTI:

- Da marzo 2024 a luglio 2024: Stagista presso il Laboratorio dell'Innovazione della filiera Olivicola Olearia dell'Università degli Studi della Tuscia, sede di Rieti.
Acquisizione di competenze pratiche nell'analisi sensoriale dell'olio extravergine d'oliva, nel controllo qualità e nello sviluppo di progetti di ricerca. Ideazione e creazione di un prodotto alimentare innovativo.
- Da gennaio 2022 ad aprile 2022: Stagista presso I.I.S.P.T.C. A. Casagrande – F. Cesi di Terni – indirizzo “Ragioneria”.
Acquisizione di competenze pratiche nell'ambito della didattica dell'economia, attraverso l'affiancamento ad una docente e la conduzione di alcune lezioni. Sviluppo di capacità di progettazione di unità didattiche, selezione di materiali didattici, gestione della classe e comunicazione efficace.

FORMAZIONE:

- Dal 01/02/2025 ad oggi – Viterbo, Italia
PhD Student – corso Economia, Management e Metodi quantitativi- curriculum: “Management” Università degli Studi della Tuscia
Tematica di ricerca: *“Innovazione, qualità e sostenibilità per la competitività della filiera olivicola-olearia”*.
- Dal 2022– 2024 – Roma, Italia
Laurea Magistrale in “Management delle scienze gastronomiche per il benessere” (LM-GASTR), conseguita nell'ambito di un programma di studi congiunto tra l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" e l'Università della Tuscia, con la votazione di 110/110 con Lode.
Titolo della Tesi: *“Il gelato: aspetti economici e nutrizionali. Un caso studio”*.
L'elaborato analizza il concetto di qualità alimentare nelle sue diverse accezioni (sicurezza, nutrizione, sostenibilità, innovazione, tradizione e sensorialità), inquadrandolo nel contesto normativo. Si concentra sull'incidenza di patologie e intolleranze alimentari, proponendo lo sviluppo di un nuovo prodotto alimentare come possibile strategia di prevenzione. Vengono esaminate le richieste del mercato di alimenti salutari, con un focus sul settore dei gelati, e le relative strategie di commercializzazione. Infine, si presentano i risultati di uno studio sull'accettabilità e l'efficacia di un prototipo alimentare, valutandone il potenziale impatto sulla salute dei consumatori.

- Dal 2022 – 2024 – Perugia, Italia
 Laurea Triennale in “Made in Italy, Cibo e Ospitalità” (L-GASTR), conseguita presso l’Università per Stranieri di Perugia, con la votazione di 110/110.
 Titolo della Tesi – “*Cibo malato. Disturbi del comportamento alimentare nella storia ed effetto della pandemia Covid – 19*”.
 L’elaborato esplora la complessa fenomenologia dei disturbi del comportamento alimentare, inquadrandola in una prospettiva storica che dalla "santa anoressia" arriva alle manifestazioni contemporanee. Analizza l’evoluzione di queste patologie, con un focus sulle dinamiche psicologiche e sociali che le sottendono. Particolare attenzione è dedicata all’impatto della pandemia Covid-19, che ha agito da fattore di stress e cambiamento, influenzando l’incidenza e la gravità dei disturbi alimentari. La ricerca indaga come il contesto pandemico abbia interagito con i fattori di rischio preesistenti, delineando le sfide attuali nella comprensione e nel trattamento di queste patologie.

- Dal 2014–2019 – Terni, Italia
 Diploma per i servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - I.I.S.P.T.C. A. Casagrande – F. Cesi, indirizzo “*Sala e Vendita*”, con la votazione di 80/100.

PRINCIPALI ESPERIENZE LAVORATIVE:

- Da marzo 2024 a luglio 2024: Tirocinio presso il Laboratorio dell’Innovazione della filiera Olivicola Olearia dell’Università degli Studi della Tuscia, sede di Rieti.
- Da gennaio 2022 ad aprile 2022: Tirocinio presso I.I.S.P.T.C. A. Casagrande – F. Cesi di Terni– indirizzo “*Ragioneria*”.

COMPETENZE LINGUISTICHE:

- Inglese livello B2
- Spagnolo livello A2

CERTIFICAZIONI:

- Content and Language Integrated Learning (CLIL)
- 24 Crediti Formativi Universitari per l’insegnamento

CONOSCENZE INFORMATICHE:

- Microsoft Office
- Gestione di database
- Utilizzo di software di grafica
- Familiarità con sistemi operativi Windows
- Padronanza nell’utilizzo di strumenti di comunicazione digitale e social media.

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI – ORGANIZZATIVE:

La mia esperienza professionale è stata caratterizzata da un costante impegno verso l'eccellenza e da una forte passione per il mio lavoro. Sono una persona proattiva e intraprendente, sempre alla ricerca di nuove sfide e opportunità di crescita. Mi impegno a fondo in ogni progetto, mettendo a disposizione le mie competenze, la mia creatività e la mia determinazione per raggiungere gli obiettivi prefissati. Sono un membro affidabile e collaborativo del team, capace di lavorare in sinergia con i colleghi per ottenere risultati eccellenti. Animata da una curiosità instancabile, sono sempre desiderosa di apprendere e migliorarmi, affinando continuamente le mie capacità.

Data: Terni, 12/02/2025

Firma

Sofia Menestò