

ELEONORA MAUREL

Esperienza Lavorativa

- 01/2023 – oggi **Borsista Senior**
IRCCS materno infantile Burlo Garofalo, Trieste
Città: Trieste
Paese: Italia
- o Borsa di studio senior per il progetto “Lo stato di salute delle donne e dei bambini in Friuli Venezia Giulia e la valutazione dei suoi determinanti” (5x1000, anno 2014), (CUP:C92F17003560001), Subcentro: 5MILLE14.
- 08/2022 – oggi **Libera professione**
Biologo Nutrizionista
Città: Trieste
Paese: Italia
- 12/2021 – 09/2022 **Borsista Senior**
IRCCS materno infantile Burlo Garofalo, Trieste
Città: Trieste
Paese: Italia
- o Borsa di studio senior CCM 2018: La peer education come strumento per aggiungere e coinvolgere le famiglie e la scuola nella promozione degli stili di vita salutari dei bambini (codice obiettivo 201806) CUP: C96C18004590005, subcentro: CCM_PEER.
- 05/2021 – 11/2021 **Tirocinio Volontario**
IRCCS materno infantile Burlo Garofalo, Trieste
Città: Trieste
Paese: Italia
- o Tirocinio osservazionale presso il dipartimento di Clinica Pediatrica e Gastroenterologia

Istruzione e Formazione

- 22/07/2021 **Iscrizione all'Albo Professionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi**
- 07/2020 **Abilitazione alla Professione di Biologo**
- 2017-2019 **Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione (classe LM-61)**
Università degli Studi di Firenze, Scuola di Scienze della Salute Umana
Città: Firenze
Paese: Italia
Voto finale: 110/110 e Lode

Tesi: "L'analisi genetico-molecolare nei difetti del metabolismo della fenilalanina nello screening neonatale toscano dal 2004 al 2019"

- o Principali materie di studio: Alimentazione e Nutrizione Umana, Biochimica Clinica, Chimica degli Alimenti, Igiene Generale e Applicata

2012 – 2017 **Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Biologiche (classe L-2)**
Università degli Studi di Trieste, Dipartimento di Scienze della Vita
Città: Trieste
Paese: Italia

2012 **Diploma di Maturità di Liceo Classico, indirizzo Linguistico**
Liceo Classico Statale "Dante Alighieri" di Trieste
Città: Trieste
Paese: Italia

2021-2023 **Attestato Privato di Profitto Finale per CUOCO PROFESSIONISTA**
Centro Europeo di Formazione
Paese: Italia
Voto finale: XXX

- o Scienza e Cultura dell'Alimentazione, i segreti della dieta – la gestione dell'attività gastronomica: alimenti e alimentazione, salute e igiene, dietetica e fabbisogno nutritivo dell'uomo, estetica a tavola e tendenze, i mestieri in cucina e la sicurezza.
- o Fondamenti di Enogastronomia, strumenti e materie, dal breakfast all'happy hour, i vini: i ferri del mestiere e le materie prime, la gastronomia in Italia e nel mondo, colazione, aperitivi e guarnizioni, il vino.
- o Tecniche di Preparazione e Cottura degli Alimenti: la cottura e la conservazione, le tecniche di preparazione, preparazione di base di impasti, salse e condimenti.

Esperto Gourmet, Realizzazioni Culinarie: antipasti e contorni, primi piatti, secondi piatti e piatti unici, la pasticceria.

Competenze Linguistiche

Italiano	Madrelingua
Inglese	Ascolto C2 Comprensione del testo C2 Scrittura C1 Produzione Orale C1 Interazione Orale C1
Francese	Ascolto B1 Comprensione del testo B1

Scrittura A2
Produzione Orale B1
Interazione Orale B1

Spagnolo **Ascolto** B2
Comprensione del testo B2
Scrittura B1
Produzione Orale B1
Interazione Orale B1

Curriculum vitae ai fini della diffusione online

Aggiornato al 14/06/2023