

Tel: 3473960100 mail: eleonora.roggia@gmail.com via Gazzo, 6/A Pianezze S.Lorenzo via Coda.l Asiago

PANORAMICA

Dott.ssa Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana e in Sicurezza e Igiene degli Alimenti. Il mio percorso di studi è finalizzato a conseguire l'Abilitazione di Biologo Nutrizionista.

CERTIFICAZIONI

Corso formazione Insegnanti (in corso), per l'abilitazione all'insegnamento nelle scuole secondarie di primo e secondo grado.

ECDL livello Full Standard (2014) Attestato "Detersione e Sanificazione nell'industria alimentare e legislazione vigente in materia".

LINGUE

Inglese livello B2 conseguito presso lo SLAM all'Università degli Studi di Milano.

Tedesco livello scolastico. Francese livello scolastico.

COMPETENZE

Automunita patente B.
Ottima capacità di lavorare in gruppo e in pubblico.
Flessibilità, puntualità e capacità organizzativa.

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).

ELEONORA ROGGIA

DOTT.SSA IN ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA E SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

FORMAZIONE

Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana

Università degli Studi di Milano / 23 marzo 2021 Tesi sperimentale: Analisi e valutazione dell'enzima Lattato Deidrogenasi (LDH) sulla funzionalità epatica. Studio condotto presso l'Ospedale San Paolo di Milano.

Laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti

Università degli studi di Padova / dicembre 2017 Tesi: Latte, prodotti lattiero caseari e salute umana. Condotta presso l'Università degli Studi di Padova.

Tecnico dei servizi e della ristorazione Istituto d'Istruzione Superiore Statale di Asiago | 2014

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Lattebusche s.c.a

San Pietro in Gu (PD)| Aprile 2017 - Giugno 2017 Tirocinio in Laboratorio chimico-microbiologico. Analisi del latte e dei prodotti lattiero-caseari, in particolare del Grana Padano DOP.

Cameriera

Trattoria-Ristorante | Giugno 2012 - Aprile 2018 Accoglienza ospiti, servizio ai tavoli. Cuoca e gestione reparto primi piatti. Preparazione verdure. Preparazione della sala,pulizie.

Laboratorio di pasticceria-stage

Pasticceria Marcon (Nove)| Febbraio 2012 - marzo 2012 Preparazione piccola pasticceria. Preparazione e decorazione torte. Pulizia e sanificazione del laboratorio.

Ripetizioni e aiuto compiti

Privati| attualmente in corso

Aiuto compiti e ripetizioni per ragazzi dalle elementari alle superiori in tutte le materie. Gestione metodo di studio personalizzato.