

ELEONORA DAMETTO

● ESPERIENZA LAVORATIVA

13/01/2025 – ATTUALE UDINE, Italia

LAUREATA FREQUENTATRICE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

- Svolgimento di prove di ripetibilità del metodo di microestrazione green di due antiossidanti (tirosolo ed idrossitirosolo) presenti all'interno di campioni di olio extra vergine di oliva messo a punto durante il tirocinio magistrale.
- Esperienza nell'uso di elettroforesi capillare e di tecniche di microestrazione liquido-liquido.
- Elaborazione tracciati elettroforetici e analisi dei dati.
- Acquisizione di autonomia nell'organizzazione del lavoro.

26/02/2024 – 31/10/2024 UDINE, Italia

TIROCINANTE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Il tirocinio si è svolto presso il laboratorio di chimica analitica sostenibile del dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine. Durante il periodo di tirocinio è stato messo a punto un metodo di microestrazione green di due antiossidanti (tirosolo ed idrossitirosolo) presenti all'interno di campioni di olio extra vergine di oliva e la loro successiva determinazione mediante elettroforesi capillare. Come fase estraente, per lo svolgimento della microestrazione sono stati utilizzati i Deep Eutectic Solvents (DESS). Durante questo periodo sono state svolte anche delle analisi spettrofotometriche per la caratterizzazione degli spettri dei due antiossidanti.

21/04/2022 – 30/07/2022 UDINE, Italia

TIROCINANTE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Il tirocinio si è svolto presso il laboratorio di chimica analitica sostenibile del dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine. Durante il periodo di tirocinio è stato messo a punto un metodo di estrazione di due antiossidanti (tirosolo ed idrossitirosolo) presenti all'interno di campioni di olio vegetale (in particolare olio extra vergine) e la loro successiva determinazione mediante elettroforesi capillare.

08/10/2018 – 09/11/2018 Abano Terme, Italia

CUOCA GRAND HOTEL ABANO G. B. THERMAE HOTELS

- Stagista presso la cucina dell'hotel. Addetta alla preparazione della linea base degli antipasti e dei primi piatti. Addetta alla preparazione degli antipasti durante il servizio.

20/02/2017 – 10/03/2017 Rapallo, Italia

CUOCA EXCELSIOR PALACE HOTEL RAPALLO 5*L

Stagista presso la cucina dell'hotel. Preparazione linea antipasti e verdure per primi e secondi.

23/06/2018 – 06/08/2018 Bad Abbach, Germania

ADDETTA ALLE VENDITE GELATERITA EIS-CAFÉ

- Preparazione del gelato. Addetta alle vendite.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

13/12/2022 – 09/12/2024 UDINE, Italia

LAUREA MAGISTRALE Università degli Studi di Udine

- Percorso: Controllo e Gestione della qualità degli alimenti.
- Campo di studio: Chimica Analitica, Controllo qualità, ricerca e sviluppo.

Campo di studio Scienze e Tecnologie Alimentari **Voto finale** 110/110 con lode |

Tesi Development of a one-step green liquid-liquid microextraction and hydrolysis procedure coupled to capillary electrophoresis for the determination of antioxidants in extra vergin olive oil.

16/09/2019 – 12/12/2022 UDINE, Italia

LAUREA TRIENNALE Università degli Studi di Udine

- Campo di studio: chimica analitica, tecnologie alimentari.

Campo di studio Scienze e Tecnologie alimentari **Voto finale** 110/110 e Lode |

Tesi L'elettroforesi capillare come tecnica analitica green per l'analisi di alimenti.

09/2014 – 06/2019 Montebelluna, Italia

DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE IPSSEOA Istituto Alberghiero "G. Maffioli"

- Campo di studio: Scienze dell'Alimentazione, Scienze Enogastronomiche.

Campo di studio Scienze enogastronomiche **Voto finale** 86/100

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE DIGITALI

Posta elettronica | Windows | Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Gestione autonoma della posta e-mail

CAPACITÀ E COMPETENZE

Capacità e competenze

- Autonomia nell'utilizzo di elettroforesi capillare.
- Autonomia nell'utilizzo di spettrofotometro UV/vis.
- Esperienza con l'utilizzo di tecniche di microestrazione liquido-liquido.
- Capacità di analisi dati ottenuti dall'elettroforesi capillare e dallo spettrofotometro UV/vis.
- Autonomia operativa.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

09/04/2025