Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI:

Semeraro Elisa

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Settembre-Giugno 2017/18	Corso di inglese generale, Kensington and Chelsea college, Londra.
2013/2016	Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Udine. Tesi di laurea: *Effetto della luce visibile sulla stabilità di β-carotene e curcumina in microemulsioni.* Voto finale 107/110
Febbraio- Luglio 2014	"Grado de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos" Universitat de Barcelona, UB. Borsa di studio Erasmus.
2009/2012	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli studi di Udine. Relazione di Tirocinio: *Valutazione delle caratteristiche fisiche e strutturali di miscele contenenti monogliceridi-olio-latte in rapporto* variabile. Voto finale 103/110.
2004/2009	Liceo Scientifico Galileo Galilei, indirizzo sperimentale Scienze, Trieste.

© Unione europea, 2002-2013 | http://europass.cedefop.europa.eu

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Marzo-Agosto 2017 **Consulente alimentare e addetta vendite per Naturhouse Trieste**

Luglio-Gennaio 2016/17 **Stagista per Dr. Schär**
Presso il reparto di ricerca e sviluppo nell'AREA Science Park di Trieste

Giugno 2015 **Volontaria per Expo Milano**
Visite guidate all'interno di Palazzo Italia, accoglienza pubblico, collaborazione e organizzazione delle iniziative ed eventi Expo

Marzo-Dicembre 2015 **Tirocinio**
Il mio progetto di tesi ha riguardato la formulazione di microemulsioni trasparenti, con metodo PIT, in grado di veicolare aromi e composti bioattivi per la produzione di bevande o soft drinks.
Istituzione: Laboratorio di tecnologie alimentari, Università degli Studi di Udine

Settembre 2013 **Volontaria per Trieste Next 2013**
Accoglienza pubblico e scuole, promozione e organizzazione degli eventi in programma.
Istituzione/azienda: Trieste Next 2013 –II ediz. salone europeo della ricerca scientifica. Un progetto del Comune di Trieste e Università degli Studi di Trieste

Maggio-Settembre 2012 **Tirocinio**
I risultati ottenuti in questo lavoro hanno permesso di sviluppare una mappa composizionale di miscele olio, latte e monogliceridi per formare gel stabili nel tempo e utilizzabili come potenziali sostituti di grassi saturi negli alimenti.
Istituzione: Laboratorio di tecnologie alimentari, Università degli studi di Udine

2013/2015 **Collaborazioni occasionali come Hostess e Promoter**
Accoglienza pubblico e promozione tramite iniziative dimostrative e utilizzo di dispositivi multimediali, gestione e organizzazione dello spazio di lavoro.
Aziende: Cameo, Tescoma, Fastweb, Generali, Zara

2010/2015 **Collaborazioni occasionali come baby sitter, insegnante di ripetizioni, volantinaggio**

COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA : ITALIANO

ALTRE LINGUE:

INGLESE	Livello:B2 (compresione orale, parlato, scritto)
SPAGNOLO	Livello: B1 (comprensione orale, parlato), B1 (scritto)
CATALANO	A2

CAPACITA' COMUNICATIVE /ORGANIZZATIVE

Buone competenze organizzative, di gestione e sviluppo di un progetto di ricerca consolidate durante i miei tirocini all'Area Science Park di Trieste e presso l'Università di Udine. Eccellenti capacità comunicative e relazionali acquisite durante le mie esperienze lavorative come consulente Naturhouse e le attività di promoter . Buone competenze relazionali con bambini e ragazzi acquisite durante le ore di aiuto compiti e la mia recente esperienza come ragazza *au pair* nel Regno Unito.

COMPETENZE INFORMATICHE

Buona padronanza del pacchetto Microsoft Office, eccellente utilizzo di Excel, Word e Power Point.

Patente di guida

B, automunita.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".