

Renée Abou Jaoudé

La Dr. Renée Abou Jaoudé ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Ecologia Forestale presso l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo nel 2011. Da marzo 2022, ricopre la posizione di Ricercatore a tempo determinato (RTD-A) presso il Dipartimento per la Innovazione dei Sistemi nei Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo. La sua attività di ricerca è incentrata sull'isolamento di ceppi batterici, e sulla creazione di consorzi microbici sintetici e microbiomi con attività di promozione delle piante e della loro applicazione in piante di interesse alimentare. La Dr. Abou Jaoudé è stata docente di Chimica degli Alimenti presso l'European Bachelor in Italian Culinary Arts erogato dalla Cordon Bleu Academy di Firenze (novembre 2020 - marzo 2022), Principi di Chimica e Chimica degli Alimenti, Matematica Applicata e Statistica (MAT/02, CHIM/10), Pasticceria 1 e Pasticceria 2 (AGR-16) negli anni accademici 2020/21 e 2021/22 e Scienza e Tecnologia della Fermentazione (AGR-16) per l'anno accademico 2021/22, nell'ambito del Master in Arti e Scienze Culinarie dell'Università Telematica degli Studi IUL. Ha inoltre insegnato Chimica e Biotecnologia della Fermentazione per l'anno accademico 2023/24 e 2024/25 per il corso di laurea triennale in Biotecnologie (Classe L-2) presso il Dipartimento per la Innovazione dei Sistemi nei Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia. Attualmente, è docente del corso di Scienze e Tecnologie dei Prodotti da Forno e di Pasticceria per il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) presso lo stesso Ateneo. Ad oggi è autore di pubblicazioni scientifiche pubblicate in riviste internazionali, di cui 18 indicizzate su Scopus, con un H Index di 10.

A questa base accademica, si aggiunge l'esperienza pratica come pasticciera e titolare del laboratorio di pasticceria "Le Cose Buone" (Viterbo), da aprile 2013 a gennaio 2018. La Dr. Abou Jaoudé ha ricevuto riconoscimenti nel settore della pasticceria dal Gambero Rosso, inclusi "Stella Foodies" (novembre 2013) e "Migliori due torte" (novembre 2017). Dal febbraio 2018 al febbraio 2022, ha insegnato Pasticceria Professionale presso l'Accademia Cordon Bleu di Firenze, l'Università Telematica degli Studi IUL e l'Accademia di Cucina del Gambero Rosso - Città del Gusto di Roma. Ha inoltre tenuto corsi professionali di Pasticceria da forno per la CNA Sostenibile di Viterbo, nell'ambito del Progetto "Arte bianca: innovazione di mestiere" - Linea 3 Az. Form. qualifica "Panificatore" della Regione Lazio. È stata docente responsabile del corso di Pasticceria Professionale presso la scuola di formazione in e-learning "Mia Academy" dal 2020 al 2025. Ha collaborato con Gambero Rosso come recensore per le guide Pasticceri e Pasticcerie, Bar d'Italia, Ristoranti (2018-2020), e con L'Espresso alla redazione della guida "I Pani d'Italia" (2022).