

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	BIANO GIORGIA
Telefono	331 9757927
E-mail	giorgia.biano@gmail.com
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	15 NOVEMBRE 1988

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>FEBBRAIO 2019 – IN CORSO</p> <p>MASTER UNIVERSITARIO IN “TRATTAMENTO INTEGRATO MULTIDISCIPLINARE DEI DISTURBI DELL’ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE” – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA</p> <p>INTEGRAZIONE MULTIDISCIPLINARE DEL LAVORO TERAPEUTICO NEI DAN</p> <p>IDENTIFICAZIONE E PREVENZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO CORRELATI A SCORRETTI COMPORTAMENTI ALIMENTARI E STILE DI VITA</p> <p>CONOSCENZE SPECIFICHE PER L’ACCERTAMENTO DELLO STATO DI NUTRIZIONE NELLE DIVERSE FASCE D’ETÀ</p> <p>PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DI INTERVENTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE TARGET SPECIFICI</p> <p>ACQUISIRE CONOSCENZE SPECIFICHE NELLA DIETETICA APPLICATA A CONDIZIONI PATOLOGICHE O DI RISCHIO PER I DAN</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>GENNAIO 2018 – DICEMBRE 2018</p> <p>MASTER UNIVERSITARIO IN “NUTRIZIONE E DIETETICA VEGETARIANA” – UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE</p> <p>I CIBI DELL’ALIMENTAZIONE VEGETARIANA E VEGANA; PRESENZA E BIODISPONIBILITÀ DEI NUTRIENTI</p> <p>COPERTURA DEI FABBISOGNI NUTRIZIONALI CON UNA DIETA VEGETARIANA O VEGANA</p> <p>NUTRIZIONE VEGETARIANA E VEGANA IN CONDIZIONI FISILOGICHE E PATOLOGICHE</p> <p>ELABORAZIONE DI DIETE VEGETARIANE E VEGANE</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>GIUGNO 2018</p> <p>CORSO FEDERAZIONE ITALIANA TENNIS PER LA QUALIFICA DI “EDUCATORE ALIMENTARE PER IL TENNIS”</p> <p>EDUCAZIONE ALIMENTARE COME SOSTEGNO PER LA FORMAZIONE E LA CRESCITA DI UN GIOCATORE DI TENNIS. L’INSERIMENTO DELLA FIGURA DELL’EDUCATORE ALIMENTARE IN ORGANIGRAMMA È NECESSARIA PER IL RICONOSCIMENTO DI SUPER SCHOOL O DI TOP SCHOOL DELLA FEDERAZIONE ITALIANA TENNIS</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>FEBBRAIO- MAGGIO 2018</p> <p>Corso ECM su “STRESS E DISTURBI DA SOMATIZZAZIONE”</p> <p>MECCANISMI COGNITIVO-EMOTIVI E NEUROPSICOFISIOLOGICI</p> <p>PRINCIPALI QUADRI CLINICI DELLE PATOLOGIE LEGATE ALLO STRESS: DISTURBI DEL SONNO, MALATTIE DERMATOLOGICHE, DISTURBI FUNZIONALI DIGESTIVI, SISTEMA IMMUNITARIO, ALLERGIE E INTOLLERANZE, MALATTIE CARDIOVASCOLARI, BINGE EATING E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>FEBBRAIO 2017</p> <p>Corso ECM su “L’USO DEI PROBIOTICI COME CURA INNOVATIVA PER LA SALUTE”</p> <p>I MICRORGANISMI AD ATTIVITÀ SAPROFITICA E SIMBIONICA: ASPETTI AMBIENTALI E DI SOPRAVVIVENZA</p> <p>L’EVOLUZIONE DEL MICROBIOMA INTESTINALE DAL NEONATO ALL’ANZIANO</p> <p>LA DISBIOSI: I BENEFICI DI UNA CURA EUBIOTICA</p> <p>CORRELAZIONE TRA PRIMO E SECONDO CERVELLO</p> <p>INTOLLERANZE E ALLERGIE: RISPOSTA DEL SISTEMA IMMUNITARIO BIO-MEDIATA</p> <p>PAZIENTI CON MALATTIE METABOLICHE E OBESITÀ: QUALI MICRORGANISMI GOVERNANO L’INTESTINO</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>FEBBRAIO 2015 – FEBBRAIO 2016</p> <p>MASTER UNIVERSITARIO IN “NUTRIZIONE E DIETETICA APPLICATA ALLO SPORT” – UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE</p> <p>BIOCHIMICA NUTRIZIONALE (METABOLISMO E SUA REGOLAZIONE, SEGNALI INTERCELLULARI ED INTRACELLULARI, REGOLAZIONE DELL'ESPRESSIONE GENICA, DESTINO METABOLICO DEI NUTRIENTI)</p> <p>FISIOLOGIA DELL'ESERCIZIO PER UNA CORRETTA PROGRAMMAZIONE NUTRIZIONALE (SISTEMI ENERGETICI NELL'ESERCIZIO, IDRATAZIONE, DESTINO METABOLICO DI MACRO E MICRO NUTRIENTI)</p> <p>VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE E DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA NELLO SPORT</p> <p>ELABORAZIONE DI DIETE NELLO SPORTIVO PER L'ALLENAMENTO DI RESISTENZA E DI FORZA (POTENZA)</p> <p>NUTRIZIONE VEGETARIANA E ATTIVITÀ FISICA</p> <p>AIUTI ERGOGENICI, INTEGRATORI E DOPING</p> <p>RUOLO PREVENTIVO E TERAPEUTICO DELL'ATTIVITÀ FISICA SU MALATTIE CARDIOVASCOLARI, IPERTENSIONE ARTERIOSA, PATOLOGIE RESPIRATORIE, DIABETE MELLITO, NEOPLASIE, OSTEOPOROSI, MALATTIE REUMATICHE, OSTEOARTRITE, FIBROMIALGIA</p> <p>DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE NELLO SPORT</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>28-29 MARZO 2014</p> <p>CORSO ECM su “LE COMPETENZE DI COMUNICAZIONE E DI COUNSELLING SISTEMICO NELL'INTERVENTO DEL DIETISTA”</p> <p>COMPETENZE DI BASE DELL'APPROCCIO NARRATIVO E DELL'ASCOLTO ATTIVO DEL PAZIENTE CON PROBLEMATICHE ALIMENTARI</p> <p>ESPLORAZIONE SISTEMICA: LA MAPPATURA DEL MONDO DEL PAZIENTE, LA RICOSTRUZIONE DEL SISTEMA FAMILIARE, LA DEFINIZIONE DELLE ASPETTATIVE</p> <p>GLI ASPETTI INFORMATIVI ED EDUCATIVI NEI COLLOQUI IN AMBITO NUTRIZIONALE: INFORMARE IN MODO EFFICACE, RACCOGLIERE INFORMAZIONI ATTENDIBILI (TECNICHE DI BASE DELL'INTERVISTA SISTEMICA E DELL'INFORMAZIONE EDUCATIVA)</p> <p>COMPETENZE DI BASE PER LA CONDUZIONE DI COLLOQUI ORIENTATI AL CAMBIAMENTO, VALORIZZANDO LE RISORSE E CONSOLIDANDO L'ALLEANZA CON IL PAZIENTE (FASI DEL CAMBIAMENTO E TECNICHE DI MOTIVAZIONE)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>FEBBRAIO 2014 – APRILE 2014</p> <p>CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN “NUTRIZIONE NELLE VARIE DISCIPLINE SPORTIVE”</p> <p>FENOMENI BIOLOGICI CHE POSSONO INFLUIRE SULLO STATO DI NUTRIZIONE DELLO SPORTIVO</p> <p>METODOLOGIE NECESSARIE AD EFFETTUARE UNA CORRETTA VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DELLO SPORTIVO</p> <p>PREPARAZIONE NUTRIZIONALE PER LE COMPETIZIONI SPORTIVE, PRIMA, DURANTE E DOPO L'ATTIVITÀ SPORTIVA</p> <p>USO DI INTEGRATORI ALIMENTARI NELLA PRATICA SPORTIVA</p> <p>TECNICHE PER L'ELABORAZIONE DI SCHEMI ALIMENTARI PERSONALIZZATI IN RELAZIONE ALLE DIVERSE DISCIPLINE SPORTIVE E MIRATI AD INTERVENTI DI EDUCAZIONE NUTRIZIONALE</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>5-6-13 FEBBRAIO 2014</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE (SOGEA SCRL - RINA SERVICES SPA) PER “AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE: METODOLOGIE DI AUDIT” E “AUDITOR INTERNI SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ”</p> <p>“AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE: METODOLOGIE DI AUDIT” (FORMAZIONE GENERALE, PROPEDEUTICA E FINALIZZATA ALLA QUALIFICA DI AUDITOR DI SISTEMA PER QUALSIASI SCHEMA DI CERTIFICAZIONE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • NORME UNI EN ISO 19011:2012 E ISO/IEC 17021:2011 A FRONTE DELLE QUALI ESEGUIRE AUDIT INTERNI/ESTERNI DI SISTEMI DI GESTIONE • METODOLOGIE PER LA CORRETTA ED EFFICACE CONDUZIONE DEGLI AUDIT • SVILUPPO DI CAPACITÀ PERSONALI E PROFESSIONALI INDISPENSABILI PER L’AUDITOR PER SVOLGERE EFFICACEMENTE IL PROPRIO LAVORO • FORNIRE AIUTI PRATICI PER MIGLIORARE IL PROCESSO DELLA COMUNICAZIONE DURANTE L’AUDIT <p>“AUDITOR INTERNI SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ” (FORMAZIONE SPECIFICA PER IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • SPERIMENTAZIONE DEGLI STRUMENTI SPECIFICI PER LA PIANIFICAZIONE, LA GESTIONE E IL RENDICONTO DELL’AUDIT INTERNO E SUI FORNITORI DI UN SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>NOVEMBRE 2013</p> <p>CORSO ECM su “RUOLO DELLA FLORA BATTERICA NELLA PATOLOGIA INTESTINALE - LA MALATTIA DIVERTICOLARE”</p> <p>LINEE GUIDA - PROTOCOLLI - PROCEDURE - DOCUMENTAZIONE CLINICA RELATIVA ALLA MALATTIA DIVERTICOLARE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>MARZO 2012</p> <p>CORSO ECM su “L’UTILIZZO DEL DIARIO ALIMENTARE NELL’APPROCCIO NUTRIZIONALE DI TIPO EDUCATIVO”</p> <p>UTILIZZO DEL DIARIO ALIMENTARE COME STRUMENTO FINALIZZATO ALLA MODIFICAZIONE DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI.</p> <p>ACQUISIZIONE DI ABILITÀ PRATICHE E TECNICHE NELL’UTILIZZO DEL DIARIO ALIMENTARE PER L’APPROCCIO EDUCATIVO E PER GESTIRE I FATTORI BIOLOGICI, COMPORTAMENTALI COGNITIVI ED EMOTIVI CHE INFLUENZANO I COMPORTAMENTI E LE SCELTE ALIMENTARI.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>2008-2011</p> <p>CORSO DI LAUREA IN DIETISTICA</p> <p>CLASSE SNT/3 DEL D.M. 509/99, CLASSE DELLE LAUREE IN PROFESSIONI SANITARIE TECNICHE, FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA DI TORINO</p> <p>CHIMICA, BIOCHIMICA E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE EDUCAZIONE SANITARIA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE INGLESE SCIENTIFICO MANAGEMENT SANITARIO MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI NUTRIZIONE ARTIFICIALE E ONCOLOGIA NUTRIZIONE CLINICA NUTRIZIONE IN GASTROENTEROLOGIA E NEFROLOGIA NUTRIZIONE IN PEDIATRIA, OSTETRICIA E GINECOLOGIA NUTRIZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE PSICOLOGIA E SOCIOLOGIA PSICOPATOLOGIA ALIMENTARE RISTORAZIONE COLLETTIVA</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Tirocinio svolto presso 	<ul style="list-style-type: none"> • AZIENDA SANITARIA OSPEDALIERA MOLINETTE DI TORINO (PRESSO REPARTO DI DIETOLOGIA, CENTRO ONCOLOGICO COES, DIABETOLOGIA, NEFROLOGIA, CENTRO PSICHIATRICO DEDICATO AI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE, DAY HOSPITAL NUTRIZIONE ENTERALE) • ISTITUTO DI MEDICINA DELLO SPORT • OSPEDALE SAN GIOVANNI ANTICA SEDE (PRESSO DIABETOLOGIA, AMBULATORI DEDICATI ALLA CHIRURGIA BARIATRICA) • SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN), ASL TO3 DI COLLEGNO • OSPEDALE OSTETRICO GINECOLOGICO SANT'ANNA (SIA PRESSO I REPARTI, SIA CON ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE SU GRUPPI DI GESTANTI CON DIABETE GESTAZIONALE) • OSPEDALE INFANTILE REGINA MARGHERITA (PRESSO AMBULATORI DI ALLERGIE ALIMENTARI, DI NUTRIZIONE CLINICA, DI CELIACHIA, DAY HOSPITAL DI AUXOLOGIA E FIBROSI CISTICA, SERVIZIO DI DIETETICA, BANCA DEL LATTE) • OSPEDALE EVANGELICO VALDESE (PRESSO GLI AMBULATORI DEDICATI ALL'OBESITÀ) • AZIENDA OSPEDALIERA ORDINE MAURIZIANO (PRESSO REPARTO DI GASTROENTEROLOGIA, AMBULATORI CELIACHIA) • ISTITUTO PER LA RICERCA E IL TRATTAMENTO SUL CANCRO, IRCC DI CANDIOLO (PRESSO IL SERVIZIO DI DIETETICA)
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>LAUREA IN DIETISTICA CON VOTO 110 /110 E LODE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>2002-2007</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>LICEO CLASSICO SACRA FAMIGLIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>DIPLOMA DI MATURITÀ CLASSICA CON VOTO 100/100</p>

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

DA GENNAIO 2012 AD OGGI

LIBERA PROFESSIONISTA

DITTA INDIVIDUALE

- CONSULENZE NUTRIZIONALI, PERCORSI INDIVIDUALI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, FORMULAZIONE DI SCHEMI DIETETICI PERSONALIZZATI PRESSO:
 - STUDIO PRIVATO (VIA PIETRO BAGETTI N.20, 10138, TORINO)
 - POLIAMBULATORIO VILLA GRAZIA (SAN CARLO CANAVESE - TO)
 - CENTRO CLINICO CROCETTA (TORINO)
 - STUDIO ORL OTORINOLARINGOIATRI ASSOCIATI (TORINO)
 - STUDIO CHINESIOLOGICO PFA (CHIVASSO)
 - CENTRO FISIOTERAPICO CANAVESANO (LEINI)
- CORSI DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE SULLA NUTRIZIONE E SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE PRESSO:
 - CRAL UNICREDIT (CIRCOLO RICREATIVO AZIENDALE PER I LAVORATORI)
 - OASI ONLUS (TORINO)
 - AGE SC – ASSOCIAZIONE GENITORI SCUOLE CATTOLICHE
- CONSULENZE DI NUTRIZIONE SPORTIVA, PERCORSI INDIVIDUALI O DI GRUPPO (RIVOLTI A GRUPPI DI ATLETI, GENITORI, TECNICI E PREPARATORI ATLETICI) DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DIETETICA APPLICATA ALLO SPORT PRESSO:
 - FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO (FIN) – COMITATO REGIONE PIEMONTE
 - FEDERAZIONE ITALIANA DANZA SPORTIVA (FIDS) – COMITATO REGIONE PIEMONTE
 - FEDERAZIONE CICLISTICA ITALIANA (FCI) – COMITATO REGIONE PIEMONTE
 - FEDERAZIONE PALLAVOLO ITALIANA (FIPAV) – COMITATO REGIONE PIEMONTE
 - FEDERAZIONE ITALIANA TENNIS (FIT) – COMITATO REGIONE PIEMONTE
 - CENTRO NUOTO TORINO
 - SAFA 2000 (TORINO)
 - DERTHONA NUOTO (TORTONA - AL)
 - AQUATICA TORINO (NUOTO, PALLANUOTO, SALVAMENTO, SINCRONIZZATO, TRIATHLON)
 - IREN TORINO '81 PALLANUOTO (TORINO)
 - TORINO TRIATHLON (TORINO)
 - SPORTING TENNIS CLUB (TORINO)
 - CIRCOLO TENNIS LE PLEIADI (TORINO)
 - MONVISO TENNIS CLUB (GRUGLIASCO)
 - GREEN PARK TENNIS CLUB (RIVOLI)
 - FITNESS CLUB AREA SPORT (TORINO)
 - CENTRO SPORTIVO VILLASPORT (VILLASTELLONE - TO)
 - TAEKWONDO TURIN UNION (TORINO)
 - SETTIMO RUGBY TORINO (SETTIMO T.SE - TO)
 - CALCIO
- PROGETTI DI PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE PRESSO:
 - COLLEGIO SACRA FAMIGLIA (TORINO)
 - ISTITUTO ATHLETIC CLUB (CARMIANO – LE)
 - LUCENTO SCUOLA CALCIO
 - FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO (FIN) – COMITATO REGIONE PIEMONTE
- CORSI DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE IN MATERIA DI HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>2016 -2018 COOPERATIVA SOCIALE ANTEO</p> <p>EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINE E RISTORAZIONE COLLETTIVA; PREPARAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI IN STRUTTURE SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI EROGAZIONE DEL SERVIZIO ASSISTENZIALE IN STRUTTURE SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI</p> <p>RISTORAZIONE COLLETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ELABORAZIONE DI MENÙ PER LE COLLETTIVITÀ (CASE DI CURA, CASE DI RIPOSO, SCUOLE) • ELABORAZIONE DI RICETTARI NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATI • FORMAZIONE, AFFIANCAMENTO E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DI CUCINA E DEL PERSONALE SANITARIO SU: PROCEDURE OPERATIVE, SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP, BUONE PRASSI IGIENICHE, PRODUZIONE PASTI SPECIALI (DIABETE, DISFAGIA, CELIACHIA, ALLERGIE, INTOLLERANZE, IPERTENSIONE ARTERIOSA), PRODUZIONE DIETE PERSONALIZZATE • MONITORAGGIO SU: SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI, BUONE PRASSI IGIENICHE E RISPETTO DELLE PROCEDURE HACCP • VERIFICA DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL GRADIMENTO DEL CONSUMATORE FINALE • SCELTA E ORDINE AI FORNITORI DELLE DERRATE ALIMENTARI (VALUTAZIONI ORGANOLETICHE E QUALITATIVE) <p>SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE PRESSO “MARIA PIA HOSPITAL” (TORINO):</p> <ul style="list-style-type: none"> • FORMULAZIONE DI PIANI DIETETICI PERSONALIZZATI IN SEGUITO A PRESCRIZIONE MEDICA • COLLABORAZIONE CON MEDICI, INFERMIERI, FISIOTERAPISTI E PSICOLOGI NELL’ASSISTENZA E NELLA CURA DEI DEGENTI • VALUTAZIONE E MONITORAGGIO DELLO STATO NUTRIZIONALE DEI DEGENTI RICOVERATI • CONSULENZE NUTRIZIONALI
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore <p>• Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>FEBBRAIO 2013 – MAGGIO 2014 SIPA (2013), <i>POI L’APPRODO</i> COOPERATIVA SOCIALE (2014)</p> <p>EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINE E RISTORAZIONE COLLETTIVA; PREPARAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI IN STRUTTURE SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI EROGAZIONE DEL SERVIZIO ASSISTENZIALE IN STRUTTURE SANITARIE E SOCIO ASSISTENZIALI</p> <p>RISTORAZIONE COLLETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ELABORAZIONE DI MENÙ PER LE COLLETTIVITÀ (CASE DI CURA, CASE DI RIPOSO, CATERING) • ELABORAZIONE DI RICETTARI NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATI • FORMAZIONE, AFFIANCAMENTO E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DI CUCINA SU: PROCEDURE OPERATIVE, SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP, BUONE PRASSI IGIENICHE, PRODUZIONE PASTI SPECIALI (CELIACHIA, ALLERGIE, INTOLLERANZE), PRODUZIONE DIETE PERSONALIZZATE • MONITORAGGIO SU: SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI, BUONE PRASSI IGIENICHE E RISPETTO DELLE PROCEDURE HACCP • VERIFICA DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL GRADIMENTO DEL CONSUMATORE FINALE • SCELTA E ORDINE AI FORNITORI DELLE DERRATE ALIMENTARI (VALUTAZIONI ORGANOLETICHE E QUALITATIVE) • ELABORAZIONE DELLA MODULISTICA PER LE PRENOTAZIONI DI PASTI E DISPENSE DI REPARTO <p>SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE PRESSO “OPERA PIA LOTTERI” (TORINO) E “CLINICA SANTA CATERINA DA SIENA” (TORINO):</p> <ul style="list-style-type: none"> • VALUTAZIONI E MONITORAGGIO DELLO STATO NUTRIZIONALE DEI DEGENTI RICOVERATI • STESURA DI PIANI DIETETICI PERSONALIZZATI IN SEGUITO A PRESCRIZIONE MEDICA • CONSULENZE NUTRIZIONALI • COLLABORAZIONE CON MEDICI, INFERMIERI, FISIOTERAPISTI E PSICOLOGI NELL’ASSISTENZA E NELLA CURA DEI DEGENTI • EDUCAZIONE ALIMENTARE DEI DEGENTI RICOVERATI • FORMAZIONE, AFFIANCAMENTO E AGGIORNAMENTO DEGLI OPERATORI SOCIO SANITARI (OSS) PER QUANTO RIGUARDA GLI ASPETTI INERENTI ALL’ALIMENTAZIONE

RESPONSABILE DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ SECONDO LA NORMA UNI EN ISO 9001:2008

L'ATTIVITÀ PREVEDE DI:

- IDENTIFICARE I PROCESSI GESTITI DAL SISTEMA E STABILIRNE LA SEQUENZA E LE INTERAZIONI
- STABILIRE CRITERI E METODI PER ASSICURARE EFFICACE OPERATIVITÀ E CONTROLLO DEI PROCESSI
- ASSICURARE LA DISPONIBILITÀ DELLE INFORMAZIONI NECESSARIE PER SUPPORTARE L'ATTUAZIONE DEI PROCESSI ED IL MONITORAGGIO
- MISURARE, MONITORARE E ANALIZZARE I PROCESSI GESTITI
- ATTUARE LE AZIONI NECESSARIE PER CONSEGUIRE I RISULTATI PREVISTI ED IL MIGLIORAMENTO CONTINUO

IN PARTICOLARE:

- DOCUMENTARE LA POLITICA PER LA QUALITÀ E GLI OBIETTIVI PER LA QUALITÀ
- PREDISPORRE UN MANUALE QUALITÀ COERENTE CON I REQUISITI DELLA NORMA DI RIFERIMENTO
- STABILIRE, DOCUMENTARE, APPLICARE E MANTENERE NEL TEMPO UNA SERIE DI PROCEDURE NEL RISPETTO DEI REQUISITI MINIMI DELLA NORMA E IN FUNZIONE DELLE ESIGENZE AZIENDALI
- APPRONTARE I DOCUMENTI OPERATIVI NECESSARI ALL'AZIENDA PER PIANIFICARE, GESTIRE E CONTROLLARE TUTTI I PROCESSI SIGNIFICATIVI
- GESTIRE LE REGISTRAZIONI DELLA QUALITÀ

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Principali mansioni e responsabilità	<p>DA GENNAIO 2013 A OTTOBRE 2013</p> <p>AIC (ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA)</p> <p>PROGETTO REGIONALE DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE SULLA CELIACHIA E SULL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE (ART. 5 LEGGE 123/05)</p> <p>COLLABORAZIONE CON AIC COME LIBERA PROFESSIONISTA PER:</p> <ul style="list-style-type: none">• FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE RIVOLTO AI RISTORATORI E AGLI ALBERGATORI DEL TERRITORIO DI PIEMONTE E VALLE D'AOSTA• ATTIVITÀ DI CONSULENZA PRESSO GLI ESERCIZI COMMERCIALI (RISTORANTI, PIZZERIE, ALBERGHI, BED AND BREAKFAST, GASTRONOMIE) PER LA GESTIONE E L'ORGANIZZAZIONE PRATICA E TECNICA DELL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE• ATTIVITÀ DI VERIFICA E AUDIT DELLA GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità	<p>FEBBRAIO 2012</p> <p>PLASMON</p> <p>AZIENDA PRODUTTRICE DI PRODOTTI PER INFANZIA</p> <p>ATTIVITÀ DI CONSULENZA ED INFORMAZIONE NUTRIZIONALE</p> <p>CONSULENZE NUTRIZIONALI E CORSO INFORMATIVO PRESSO PUNTO VENDITA PLASMON IN MERITO ALL'ALIMENTAZIONE IN ETÀ PEDIATRICA</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità	<p>NOVEMBRE-DICEMBRE 2011</p> <p>ABBOTT</p> <p>AZIENDA FARMACEUTICA</p> <p>ATTIVITÀ DI CONSULENZA NUTRIZIONALE INSTORE</p> <p>CONSULENZE NUTRIZIONALI PRESSO 10 FARMACIE DI TORINO E PROMOZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità	<p>2007-2008</p> <p>SAFA 2000</p> <p>VIA ROSALINO PILO 26/G, TORINO</p> <p>SOCIETÀ SPORTIVA DILETTANTISTICA S.R.L.</p> <p>ISTRUTTRICE DI NUOTO DI PRIMO LIVELLO FIN (FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO)</p> <p>ANIMATRICE "ESTATE RAGAZZI"</p> <p>GESTIONE DI CORSI NUOTO PER BAMBINI E ADULTI. COLLABORAZIONE NELLA GESTIONE DEL PIANO VASCA.</p> <p>GESTIONE E INTRATTENIMENTO DEI RAGAZZI CON ATTIVITÀ LUDICHE, SPORTIVE ED EDUCATIVE.</p>

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</p> <p>MADRELINGUA</p> <p>ALTRE LINGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>ITALIANA</p> <p>INGLESE</p> <p>LIVELLO BUONO</p> <p>LIVELLO BUONO</p> <p>LIVELLO BUONO</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p>	<p>ESPERIENZE RELAZIONALI IN CAMPO CLINICO E IN AMBITO DI PREVENZIONE</p> <p>ESPERIENZE DI LAVORO DI GRUPPO IN PROGETTI UNIVERSITARI ED EXTRAUNIVERSITARI</p> <p>ESPERIENZE DI LAVORO IN EQUIPE MEDICO-SANITARIE MULTIDISCIPLINARI</p> <p>EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTA A SOGGETTI ADULTI, ADOLESCENTI E BAMBINI</p> <p>FORMAZIONE SPECIFICA INDIVIDUALE O RIVOLTA A GRUPPI</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p>	<p>ESECUZIONE DI MISURAZIONI ANTROPOMETRICHE, PLICOMETRIE E BIOIMPEDENZIOMETRIE</p> <p>CALCOLO DEI FABBISOGNI CALORICI, DEI MACRO E DEI MICRO-NUTRIENTI IN BASE ALLE CARATTERISTICHE INDIVIDUALI (SOGGETTO SANO, MALATO, SPORTIVO)</p> <p>FORMULAZIONE DI SCHEMI DIETETICI PERSONALIZZATI E SPECIFICI</p> <p>SPECIALIZZAZIONE IN NUTRIZIONE SPORTIVA E NUTRIZIONE VEGETARIANA</p> <p>BUONE CAPACITÀ CON COMPUTER (PACCHETTO OFFICE: SPECIALMENTE WORD, EXCEL, POWER POINT)</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER (ECDL FULL)</p> <p>PRELIMINARY ENGLISH (TEST PET)</p>
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</p>	<p>ATTIVITÀ DI NUOTO A LIVELLO AGONISTICO DALL'ETÀ DI 8 ANNI FINO A 18 ANNI.</p> <p>CAMPIONESSA ITALIANA AI CAMPIONATI NAZIONALI DI CATEGORIA NEL 2005 NEI 100 M DORSO E VICECAMPIONESSA ITALIANA NEI 200 M DORSO. MEDAGLIA DI BRONZO NEL 2005 E NEL 2006 NEI 200 M MISTI. FINALISTA AI CAMPIONATI NAZIONALI ASSOLUTI NEL 2005 E NEL 2006 NEI 100-200 M DORSO, 200 M MISTI. CONVOCAZIONE NELLA NAZIONALE ITALIANA JUNIORES PER L'ANNO 2005. SELEZIONATA NEL PROGETTO PECHINO 2008.</p>
<p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p>	<p>AUTOMUNITA</p>