

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>BIANO GIORGIA</b>
Indirizzo	<b>CORSO SEBASTOPOLI 295/3, 10136, TORINO, ITALIA</b>
Telefono	<b>331 9757927</b>
E-mail	<b>giorgia.biano@gmail.com</b>
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	15 NOVEMBRE 1988

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li></ul>	<p>FEBBRAIO 2019 – FEBBRAIO 2020</p> <p><b>MASTER UNIVERSITARIO IN “TRATTAMENTO INTEGRATO MULTIDISCIPLINARE DEI DISTURBI DELL’ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE” – UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PAVIA</b></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"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li></ul>	<p>GENNAIO 2018 – DICEMBRE 2018</p> <p><b>MASTER UNIVERSITARIO IN “NUTRIZIONE E DIETETICA VEGETARIANA” – UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE</b></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 FISIOLOGICHE E PATOLOGICHE</p> <p>ELABORAZIONE DI DIETE VEGETARIANE E VEGANE</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li></ul>	<p>GIUGNO 2018</p> <p><b>CORSO FEDERAZIONE ITALIANA TENNIS PER LA QUALIFICA DI “EDUCATORE ALIMENTARE PER IL TENNIS”</b></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"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li></ul>	<p>FEBBRAIO- MAGGIO 2018</p> <p><b>Corso ECM su “STRESS E DISTURBI DA SOMATIZZAZIONE”</b></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"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li></ul>	<p>FEBBRAIO 2017</p> <p><b>Corso ECM su “L’USO DEI PROBIOTICI COME CURA INNOVATIVA PER LA SALUTE”</b></p> <p>I MICRORGANISMI AD ATTIVITÀ SAPROFITICA E SIMBIONTICA: 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"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>FEBBRAIO 2015 – FEBBRAIO 2016</p> <p><b>MASTER UNIVERSITARIO IN “NUTRIZIONE E DIETETICA APPLICATA ALLO SPORT” – UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE</b></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"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>28-29 MARZO 2014</p> <p><b>CORSO ECM su “LE COMPETENZE DI COMUNICAZIONE E DI COUNSELLING SISTEMICO NELL'INTERVENTO DEL DIETISTA”</b></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"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>FEBBRAIO 2014 – APRILE 2014</p> <p><b>CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN “NUTRIZIONE NELLE VARIE DISCIPLINE SPORTIVE”</b></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"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>5-6-13 FEBBRAIO 2014</p> <p><b>CORSO DI FORMAZIONE (SOGEA SCRL - RINA SERVICES SPA) PER “AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE: METODOLOGIE DI AUDIT” E “AUDITOR INTERNI SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ”</b></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"> <li>• NORME UNI EN ISO 19011:2012 E ISO/IEC 17021:2011 A FRONTE DELLE QUALI ESEGUIRE AUDIT INTERNI/ESTERNI DI SISTEMI DI GESTIONE</li> <li>• METODOLOGIE PER LA CORRETTA ED EFFICACE CONDUZIONE DEGLI AUDIT</li> <li>• SVILUPPO DI CAPACITÀ PERSONALI E PROFESSIONALI INDISPENSABILI PER L’AUDITOR PER SVOLGERE EFFICACEMENTE IL PROPRIO LAVORO</li> <li>• FORNIRE AIUTI PRATICI PER MIGLIORARE IL PROCESSO DELLA COMUNICAZIONE DURANTE L’AUDIT</li> </ul> <p>“AUDITOR INTERNI SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ” (FORMAZIONE SPECIFICA PER IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>NOVEMBRE 2013</p> <p><b>CORSO ECM su “RUOLO DELLA FLORA BATTERICA NELLA PATOLOGIA INTESTINALE - LA MALATTIA DIVERTICOLARE”</b></p> <p>LINEE GUIDA - PROTOCOLLI - PROCEDURE - DOCUMENTAZIONE CLINICA RELATIVA ALLA MALATTIA DIVERTICOLARE</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>MARZO 2012</p> <p><b>CORSO ECM su “L’UTILIZZO DEL DIARIO ALIMENTARE NELL’APPROCCIO NUTRIZIONALE DI TIPO EDUCATIVO”</b></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"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>2008-2011</p> <p><b>CORSO DI LAUREA IN DIETISTICA</b></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"> <li>• Tirocinio svolto presso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• ISTITUTO DI MEDICINA DELLO SPORT</li> <li>• OSPEDALE SAN GIOVANNI ANTICA SEDE (PRESSO DIABETOLOGIA, AMBULATORI DEDICATI ALLA CHIRURGIA BARIATRICA)</li> <li>• SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN), ASL TO3 DI COLLEGNO</li> <li>• OSPEDALE OSTETRICO GINECOLOGICO SANT'ANNA (SIA PRESSO I REPARTI, SIA CON ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE SU GRUPPI DI GESTANTI CON DIABETE GESTAZIONALE)</li> <li>• 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)</li> <li>• OSPEDALE EVANGELICO VALDESE (PRESSO GLI AMBULATORI DEDICATI ALL'OBESITÀ)</li> <li>• AZIENDA OSPEDALIERA ORDINE MAURIZIANO (PRESSO REPARTO DI GASTROENTEROLOGIA, AMBULATORI CELIACHIA)</li> <li>• ISTITUTO PER LA RICERCA E IL TRATTAMENTO SUL CANCRO, IRCC DI CANDIOLO (PRESSO IL SERVIZIO DI DIETETICA)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>LAUREA IN DIETISTICA CON VOTO 110 /110 E LODE</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>2002-2007</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p><b>LICEO CLASSICO SACRA FAMIGLIA</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<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)
  - FISIO CENTRO MEDICO (VIA NIZZA 218, 10126, TORINO)
- 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
  - TRUE STORY MAM
- 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)
  - FITNESS CLUB AREA SPORT (TORINO)
  - TAEKWONDO TURIN UNION (TORINO)
  - SPORTING TENNIS CLUB (TORINO)
  - CIRCOLO TENNIS LE PLEIADI (TORINO)
  - SETTIMO RUGBY TORINO (SETTIMO T.SE - TO)
  - BEST POINT SPORT VILLAGE TENNIS (CARAMAGNA – TO)
  - SOCIETÀ CANOTTIERI CANOTTIERI CASALE (CASALE MONFERRATO – AL)
- PROGETTI DI PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE PRESSO:
  - COLLEGIO SACRA FAMIGLIA (TORINO)
  - FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO (FIN) – COMITATO REGIONE PIEMONTE
  - FEDERAZIONE ITALIANA TENNIS (FIT) – CPA COMITATO REGIONE PIEMONTE
- CORSI DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE IN MATERIA DI HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>2016 -2018  <b>COOPERATIVA SOCIALE ANTEO</b></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><b>RISTORAZIONE COLLETTIVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ELABORAZIONE DI MENÙ PER LE COLLETTIVITÀ (CASE DI CURA, CASE DI RIPOSO, SCUOLE)</li> <li>• ELABORAZIONE DI RICETTARI NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATI</li> <li>• 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</li> <li>• MONITORAGGIO SU: SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI, BUONE PRASSI IGIENICHE E RISPETTO DELLE PROCEDURE HACCP</li> <li>• VERIFICA DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL GRADIMENTO DEL CONSUMATORE FINALE</li> <li>• SCELTA E ORDINE AI FORNITORI DELLE DERRATE ALIMENTARI (VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE E QUALITATIVE)</li> </ul> <p><b>SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE PRESSO “MARIA PIA HOSPITAL” (TORINO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FORMULAZIONE DI PIANI DIETETICI PERSONALIZZATI IN SEGUITO A PRESCRIZIONE MEDICA</li> <li>• COLLABORAZIONE CON MEDICI, INFERMIERI, FISIOTERAPISTI E PSICOLOGI NELL’ASSISTENZA E NELLA CURA DEI DEGENTI</li> <li>• VALUTAZIONE E MONITORAGGIO DELLO STATO NUTRIZIONALE DEI DEGENTI RICOVERATI</li> <li>• CONSULENZE NUTRIZIONALI</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul> <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><b>RISTORAZIONE COLLETTIVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ELABORAZIONE DI MENÙ PER LE COLLETTIVITÀ (CASE DI CURA, CASE DI RIPOSO, CATERING)</li> <li>• ELABORAZIONE DI RICETTARI NUTRIZIONALMENTE EQUILIBRATI</li> <li>• 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</li> <li>• MONITORAGGIO SU: SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI, BUONE PRASSI IGIENICHE E RISPETTO DELLE PROCEDURE HACCP</li> <li>• VERIFICA DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL GRADIMENTO DEL CONSUMATORE FINALE</li> <li>• SCELTA E ORDINE AI FORNITORI DELLE DERRATE ALIMENTARI (VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE E QUALITATIVE)</li> <li>• ELABORAZIONE DELLA MODULISTICA PER LE PRENOTAZIONI DI PASTI E DISPENSE DI REPARTO</li> </ul> <p><b>SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE PRESSO “OPERA PIA LOTTERI” (TORINO) E “CLINICA SANTA CATERINA DA SIENA” (TORINO):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• VALUTAZIONI E MONITORAGGIO DELLO STATO NUTRIZIONALE DEI DEGENTI RICOVERATI</li> <li>• STESURA DI PIANI DIETETICI PERSONALIZZATI IN SEGUITO A PRESCRIZIONE MEDICA</li> <li>• CONSULENZE NUTRIZIONALI</li> <li>• COLLABORAZIONE CON MEDICI, INFERMIERI, FISIOTERAPISTI E PSICOLOGI NELL’ASSISTENZA E NELLA CURA DEI DEGENTI</li> <li>• EDUCAZIONE ALIMENTARE DEI DEGENTI RICOVERATI</li> <li>• FORMAZIONE, AFFIANCAMENTO E AGGIORNAMENTO DEGLI OPERATORI SOCIO SANITARI (OSS) PER QUANTO RIGUARDA GLI ASPETTI INERENTI ALL’ALIMENTAZIONE</li> </ul>

**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"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p>DA GENNAIO 2013 A OTTOBRE 2013</p> <p><b>AIC (ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA)</b></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"><li>• FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE RIVOLTO AI RISTORATORI E AGLI ALBERGATORI DEL TERRITORIO DI PIEMONTE E VALLE D'AOSTA</li><li>• 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</li><li>• ATTIVITÀ DI VERIFICA E AUDIT DELLA GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p>FEBBRAIO 2012</p> <p><b>PLASMON</b></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"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p>NOVEMBRE-DICEMBRE 2011</p> <p><b>ABBOTT</b></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"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p>2007-2008</p> <p><b>SAFA 2000</b></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><b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b></p> <p>MADRELINGUA</p> <p>ALTRE LINGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p><b>ITALIANA</b></p> <p><b>INGLESE</b></p> <p>LIVELLO BUONO</p> <p>LIVELLO BUONO</p> <p>LIVELLO BUONO</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b></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><b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b></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><b>PATENTE O PATENTI</b></p>	<p>PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER (ECDL FULL)</p> <p>PRELIMINARY ENGLISH (TEST PET)</p>
<p><b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b></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><b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b></p>	<p>AUTOMUNITA</p>