

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Indirizzo

Telefono

CF

P.IVA

E-mail

PEC

Nazionalità

Data di nascita

### OCCUPAZIONE

#### ISCRIZIONE ALBO

### ESPERIENZA LAVORATIVA

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

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

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

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

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

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

**CAPIZZI IRENE**

#### Dietista

**n.29 in data 17/01/2019 - TSRM PSTRP Torino Aosta Alessandria Asti**

Da 1 marzo 2021 alla data odierna  
AOU San Luigi Gonzaga - Regione Gonzole, 10 – 10043 Orbassano (TO)  
SSD Dietetica e Nutrizione Clinica.  
Incarico a tempo indeterminato in qualità di CPS-Dietista

Dal 14 dicembre 2020 al 28 febbraio 2021  
AOU San Luigi Gonzaga - Regione Gonzole, 10 – 10043 Orbassano (TO)  
SSD Dietetica e Nutrizione Clinica  
Titolare della Borsa di studio dal titolo "prevenzione della cachessia nel paziente oncologico".  
Valutazione del rischio nutrizionale nei pazienti affetti da neoplasie seguiti c/o ambulatori e DH oncologia Polmonare e Medica dell'Ospedale San Luigi di Orbassano, counselling e follow up dietistico dei pazienti presi in carico.

Da 11 febbraio 2019 al 28 febbraio 2021  
WALCE Onlus Regione Gonzole, 10 – Orbassano (TO) c/o SSD Oncologia Polmonare  
Associazione per la lotta contro le neoplasie toraciche.  
Attività di consulenza libero-professionale con la creazione di un ambulatorio dedicato ai pazienti affetti da neoplasia solida finalizzato alla valutazione del rischio nutrizionale ed al follow up dietistico di tali pazienti.

Dal 20 novembre 2019 al 12 febbraio 2020  
Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus – Corso Brin 26, Torino  
Formazione professionale Operatore Socio Sanitario  
Docenza per un corso di formazione di "Igiene degli alimenti" e "Preparazione pasti" nell'ambito di un corso professionale per Operatore Socio Sanitario per un totale di 16 ore di lezione.

Dal 2014 al 28 febbraio 2021  
Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)  
Ufficio educazione  
Formatore per il progetto "Orto in Condotta" per le materie di educazione sensoriale e lettura delle etichette rivolto a docenti di scuole dell'infanzia, primarie e secondarie.  
Formatore per il progetto "Master of Food" per le materie di educazione sensoriale e lettura delle etichette rivolto ad adulti.

Nei mesi di novembre 2018 e febbraio/marzo 2019  
Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus – Corso Brin 26, Torino  
Formazione professionale nel libero mercato

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Docenza per due corsi di formazione di "Igiene e sicurezza alimentari" per la somministrazione di alimenti e bevande rivolto agli operatori del comparto somministrazione alimenti e bevande per un totale di 32 ore di lezione.</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> </ul>	<p>Da novembre 2011 a febbraio 2020  Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus – Corso Brin 26, Torino  Formazione professionale Operatore Socio Sanitario  Docenza in "area tecnico operativa" per le materie di "Elementi di igiene alimentare" e "Preparazione dei pasti" nel corso per Operatori Socio Sanitari per un totale di 16 ore di lezione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Ottobre 2015 al 28 settembre 2021  Attività libero professionale di consulenza c/o Poliambulatorio San Luigi – SAN LUIGI SRL  Attività ambulatoriale di educazione alimentare, trattamento di sovrappeso, obesità, diabete, ipertensione, allergie ed intolleranze alimentari, gravidanza e puerperio, sportivi con elaborazione di piani dietetici personalizzati.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Settembre 2011 al 28 settembre 2021  Attività libero professionale di consulenza c/o ambulatori medici  Attività ambulatoriale di educazione alimentare, trattamento di sovrappeso, obesità, diabete, ipertensione, allergie ed intolleranze alimentari, gravidanza e puerperio, sportivi con elaborazione di piani dietetici personalizzati.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dal 2008 al 2018  Salone del Gusto – Terra Madre e Cheese (Area Slow Food Educazione)  Attività educative rivolte a bambini ed adulti su diverse tematiche  Svolgimento di laboratori ed attività educative sui temi della corretta alimentazione e tematiche correlate al cibo, rivolti ai visitatori degli eventi (Salone del Gusto e Cheese), in collaborazione con l'Ufficio Educazione di Slow Food</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>Dal 9 aprile 2014 al 28 dicembre 2017  Università degli studi di Torino – Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche  S.S. Nefrologia – Ospedale San Luigi Gonzaga Orbassano (TO), Regione Gonzole 10  Titolare della Borsa di studio dal titolo "dieta e malattia renale cronica: dimagrire per proteggere i reni".  Attività di ricerca nell'ambito dello studio: REN.IRE.: DIMAGRIRE PER RALLENTARE IL CORSO DELLA MALATTIA RENALE CRONICA. Uno studio sulle opzioni di riduzione del sovrappeso nei pazienti con malattia renale cronica. In particolare attività ambulatoriale con presa in carico e follow up di pazienti nefropatici che necessitano di un particolare approccio dietetico (vegano supplementato con alfa-chetoni, ipoproteico, a contenuto controllato di sodio, potassio, fosforo ed indicazioni specifiche per i pazienti che necessitassero di calo ponderale), valutazione dell'andamento clinico e dei dati ematourinari dei pazienti, misurazioni antropometriche, impedenzimetria, misura della forza muscolare con hand grip, stima degli apporti alimentari e dell'apporto proteico tramite diario alimentare, recall 24 ore o attraverso la formula di Mitch, elaborazione di schemi dietetici personalizzati. Consulenze dietetiche dei pazienti in dialisi per consigli dietetici mirati al controllo del potassio, del fosforo, dei liquidi; supplementazione con ONS nei pazienti dializzati malnutriti o a rischio.</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>Dal 2012 al 28 settembre 2021  Slow Food Editore - Via della Mendicizia Istruita n° 45 – 12042 Bra (CN)  Slow Food Editore  Collaborazione alla stesura dei libri della collana "Scuola di Cucina"  Elaborazione di testi relativi alle caratteristiche nutrizionali di diverse categorie di alimenti per 16 volumi della collana "Scuola di Cucina" e per il volume "La dieta Solw".</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>Il 23/2/2017  Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)  Ufficio educazione  Collaborazione al progetto "ITS- Mangia e bevi responsabilmente"  Docente per le formazioni con studenti delle scuole secondarie di secondo grado in tema di educazione sensoriale, qualità organolettica dei cibi e lettura delle etichette</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> </ul>	<p>Da ottobre 2015 a dicembre 2015  Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)  Ufficio educazione</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Collaborazione al progetto "La mensa che vorrei" in collaborazione con Action Aid e Cittadinanza Attiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Docente per le formazioni con gli insegnanti in tema di aspetti nutrizionali del menu scolastico c/o alcune scuole della Regione Lombardia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Giugno 2015
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Casa di Cura Villa Patrizia Regione Giorda 6-8 (Allivellatori) - 10045 Piossasco (TO) Casa di cura per le malattie nervose Revisione del menu estivo con elaborazione di consigli specifici per patologia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Da ottobre 2013 a marzo 2014
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	AOU San Luigi Gonzaga - Regione Gonzole, 10 – 10043 Orbassano (TO) S.S. Nefrologia Frequenza volontaria presso l'ambulatorio dedicato ai pazienti nefropatici con terapia dietetica di diverso genere (dieta dimagrante, dieta vegana con alfacetoadaloghi, dieta con prodotti aproteici)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Attività ambulatoriale con presa in carico e follow up di pazienti nefropatici che necessitano di un particolare approccio dietetico, in particolare nell'ambito dello studio: REN.IRE.: DIMAGRIRE PER RALLENTARE IL CORSO DELLA MALATTIA RENALE CRONICA. Uno studio sulle opzioni di riduzione del sovrappeso nei pazienti con malattia renale cronica. Mansioni svolte: effettuazione dell'impedenziometria, effettuazione della misura della forza muscolare con hand grip, stima degli apporti alimentare e dell'apporto proteico tramite diario alimentare, recall 24 ore o attraverso la formula di Mitch, monitoraggio del peso del paziente, eventuale elaborazione di schemi dietetici personalizzati.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Da novembre 2013 a gennaio 2014
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN) Ufficio educazione Collaborazione al progetto Diderot con l'attività "Spunti e Spuntini-Conosciamo il Territorio" in qualità di docente
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Docente per l'attività ludico-didattica "Spunti e Spuntini" in scuole (dalla primaria di primo grado alla secondaria di secondo grado) di tutto il Piemonte.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Nei mesi novembre e dicembre 2013
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN) Ufficio educazione Docenza Master of Food Educazione Sensoriale per un totale di 9 ore c/o Eataty Genova
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Docente in materia di educazione sensoriale, lezione teorico-pratica per lo sviluppo delle abilità sensoriali.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 30 settembre 2012 al 28 settembre 2013
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	AOU San Luigi Gonzaga - Regione Gonzole, 10 – 10043 Orbassano (TO) S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica Titolare della borsa di studio della durata di 12 mesi dal titolo "programma di prevenzione e trattamento della malnutrizione nelle Strutture residenziali sul territorio dell'ASL TO3"
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Programma di formazione e sensibilizzazione relativo alla prevenzione della malnutrizione rivolta agli operatori delle strutture assistenziali presenti sul territorio dell'ASL TO 3. Presa in carico e follow up dei pazienti con problematiche nutrizionali (disfagia, malnutrizione).
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 14 Aprile 2011 al 13 Maggio 2012
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	AOU San Luigi Gonzaga - Regione Gonzole, 10 – 10043 Orbassano (TO) S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica Titolare della borsa di studio dal titolo "programma di prevenzione e trattamento della malnutrizione nelle Strutture residenziali sul territorio dell'ASL TO3"
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Valutazione e screening nutrizionale di anziani e disabili ospiti di strutture assistenziali presenti sul territorio dell'ASL TO 3. Presa in carico e follow up dei pazienti con problematiche nutrizionali (in particolare disfagia, malnutrizione).
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Nei giorni 3-4 febbraio 2013
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	FCL La Spezia - Via Ugo Foscolo 25, La Spezia FCL ente di formazione professionale Docenza per un tempo complessivo di 12 h c/o un corso rivolto a giovani disoccupati dal titolo "identità e sviluppo del territorio nel rispetto delle tradizioni locali"
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Docente in materia di educazione sensoriale, lezione teorico-pratica per lo sviluppo delle abilità sensoriali.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Nei mesi di novembre e dicembre 2012</p> <p>ENFIP Torino – Via Fattori 77</p> <p>Ente di formazione professionale</p> <p>Docenza per un tempo complessivo di 16 h c/o un corso rivolto a OSS</p> <p>Docente in materia di principi di alimentazione in condizioni fisiologiche e nelle principali patologie diabete, ipertensione, obesità, malnutrizione, disfagia, ecc.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Da maggio a ottobre 2012</p> <p>Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)</p> <p>Ufficio Educazione</p> <p>Progettazione e coordinamento del laboratorio “cucina senza sprechi” nell’ambito della manifestazione Salone del Gusto 2012</p> <p>Coinvolgimento e coordinamento dei vari chef e docenti protagonisti delle lezioni di cucina didattica rivolte al pubblico del Salone; coordinamento delle attività e del personale coinvolto nel laboratorio.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Maggio 2012</p> <p>Cooperativa “Il Margine” S.C.S. – Onlus</p> <p>Gruppo Appartamento per pazienti psichiatrici</p> <p>Corso di formazione per operatori sanitari “Educazione alimentare e del gusto”</p> <p>Svolta 1 lezione di 4 rivolte ad Operatori Sanitari, infermieri sull’alimentazione e sull’educazione al gusto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Nei mesi di aprile e maggio 2012</p> <p>Associazione Educazione ed Assistenza via Don Bertolino 24 -10092 Beinasco (TO)</p> <p>Casa di riposo per anziani “La Consolata”</p> <p>Corso di formazione per operatori sanitari “Alimentazione nell’anziano”</p> <p>Svolte 4 lezioni da 2 ore ciascuna rivolte ad Operatori Sanitarie, infermieri e cuochi della RSA sull’alimentazione dell’anziano con riferimento alle porzioni, all’elaborazione del dietetico comprendente le indicazioni per dieta ad alta densità nutrizionale, disfagia e celiachia.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Da gennaio ad ottobre 2012</p> <p>Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)</p> <p>Ufficio Educazione</p> <p>Progetto “Gusti Giusti” in collaborazione con Intesa Sanpaolo</p> <p>Collaborazione al progetto per la riqualificazione delle mense aziendali Intesa Sanpaolo con revisione del menu, elaborazione di consigli per migliorare la qualità organolettica dei piatti; eventi di formazione per il personale su varie tematiche alimentari (cereali, ortaggi)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Da dicembre 2011 ad aprile 2012</p> <p>Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)</p> <p>Ufficio Educazione</p> <p>Progetto Orto in Campania – Marcianise</p> <p>Coordinamento e gestione del progetto di formazione per gli animatori delle attività nell’Orto in Campania; 16 ore di docenza su “la dieta sana e piacevole” e “spesa consapevole ed etichette” rivolte agli animatori del progetto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Gennaio 2012</p> <p>Casa di Riposo “La Giovanna” s.r.l. - Borgata Madonna Lourdes 10, 10040 Rubiana (TO)</p> <p>Casa di Riposo per anziani</p> <p>Elaborazione di consigli e schemi dietetici per diverse patologie (diverticolosi, trattamento con TAO, stipsi, diarrea, obesità, ipertensione, diabete, malnutrizione)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dal 2011 al 2017</p> <p>Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)</p> <p>Ufficio Educazione</p> <p>Collaborazione durante le manifestazioni biennali Cheese e Salone del Gusto nell’ambito delle attività educative per scuole, famiglie ed adulti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Maggio 2011</p> <p>Partecipazione in qualità di relatore al convegno “il cibo nella prevenzione e cura del diabete” tenutosi c/o Cascina Colombara di Livorno Ferraris</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Gennaio 2011
<ul style="list-style-type: none"> <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>Casa di Cura Villa Patrizia Regione Giorda 6-8 (Allivellatori) - 10045 Piossasco (TO)</p> <p>Casa di cura per le malattie nervose</p> <p>Corso di formazione per personale di cucina</p> <p>Svolta una lezione di educazione alimentare (3 ore) su argomenti di base di nutrizione e corretta alimentazione (principi base dell'alimentazione, criteri per a progettazione di un menu, allergie ed intolleranze alimentari, disfagia, lettura delle etichette nutrizionali)</p> <p>Elaborazione di consigli e schemi dietetici per diverse patologie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dicembre 2010
<ul style="list-style-type: none"> <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>Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)</p> <p>Ufficio Educazione</p> <p>Corso di formazione per insegnanti del 2° circolo didattico di Fossano</p> <p>Svolta una lezione di educazione alimentare (3 ore) su argomenti di corretta alimentazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Ottobre-Novembre 2010
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Casa di Riposo "La Consolata" via Don Bertolino 24 -10092 Beinasco (TO)</p> <p>Corso di formazione per operatori sanitari "Problematiche nutrizionali nell'anziano"</p> <p>Svolte 4 lezioni da 3 ore ciascuna rivolte ad Operatori Sanitarie, infermieri e cuochi della RSA sull'alimentazione dell'anziano con riferimento alle principali patologie che influiscono sull'alimentazione (problemi fisiologici legati all'invecchiamento, malnutrizione, disfagia, etc )</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Maggio 2010
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Agriturismo "Cascina dei Frutasè" Strada Guardia 62 - 10040 Cumiana (TO)</p> <p>Elaborazione di un menu di 6 settimane per l'Estate Ragazzi con utilizzo di prodotti ortofruttilicoli prodotti presso l'Agriturismo</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 1 aprile al 31 dicembre 2010
<ul style="list-style-type: none"> <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>Associazione San Luigi Gonzaga ONLUS Regione Gonzole, 10 – 10043 Orbassano (TO)</p> <p>S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica</p> <p>Incarico Libero-Professionale per l'attuazione di un programma di prevenzione e trattamento della malnutrizione nelle Strutture residenziali sul territorio dell'ASL TO3</p> <p>Valutazione e screening nutrizionale ed eventuale presa in carico di soggetti malnutriti o a rischio di malnutrizione con prescrizione di supplementi nutrizionali orali proteico-calorici</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 1 maggio al 31 dicembre 2009
<ul style="list-style-type: none"> <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>A.O.U. San Giovanni Battista di Torino Corso Bramante, 88 – 10126 Torino</p> <p>S.C. Dietetica</p> <p>Titolare della Borsa di Studio per un Progetto di Ricerca Sanitaria Finalizzata per la Regione Piemonte dal titolo "Appropriatezza ed accettabilità della ristorazione ospedaliera"</p> <p>Elaborazione di questionari, conduzione dello studio in 4 reparti ospedalieri seguendo un campione di pazienti durante la loro degenza, rilevazione degli scarti derivanti dal pasto ed individuazione delle principali problematiche relative ad esso, rilevazione dati antropometrici ed abitudini alimentari, elaborazione dei dati ottenuti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 29 aprile 2009 al 31 dicembre 2010
<ul style="list-style-type: none"> <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>Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)</p> <p>Ufficio educazione</p> <p>Collaborazione al Progetto "La ristorazione collettiva negli ospedali e nelle strutture assistenziali per anziani: sviluppo di buone pratiche" indetto dalla Regione Piemonte nell'ambito dell'iniziativa ministeriale Guadagnare Salute.</p> <p>Collaborazione in varie fasi del progetto (conduzione di un'indagine su scala nazionale sull'organizzazione della ristorazione ospedaliera e assistenziale in varie strutture, elaborazione dei dati, visita di alcune strutture ed elaborazione di un documento di raccomandazioni e buone pratiche per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale), conduzione della parte sperimentale dell'indagine con visite in alcune strutture.</p> <p>Collaborazione all'elaborazione di menu adatti alla ristorazione aziendale, verifica dei menu dal punto di vista nutrizionale, elaborazione di informazioni per una sana e corretta alimentazione e di informazioni nutrizionali su piatti e prodotti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Da novembre 2008 a gennaio 2009
<ul style="list-style-type: none"> <li>•Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>AIC Piemonte e Valle D'Aosta - Via Guido Reni, 96 int. 99 Torino</p> <p>Collaborazione a titolo volontario al programma Alimentazione Fuori Casa con affiancamento alle visite ispettive nei locali aderenti al progetto</p>

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

Affiancamento durante alcune visite ispettive ed incontri formativi presso locali aderenti al progetto.

Dal 23 al 27 ottobre 2008

Slow Food Promozione s.r.l. Via Vittorio Emanuele II, 248 – 12042 Bra (CN)

Ufficio Educazione

Collaborazione durante il Salone del Gusto presso lo stand di Slow Food "Pensa che Mensa"

Informazioni generali ai visitatori rispetto al settore della ristorazione collettiva ed all'iniziativa "Pensa che Mensa", informazioni nutrizionali riguardo ai piatti offerti all'interno dello stand.

## ARTICOLI E PUBBLICAZIONI

Vedi elenco in allegato

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Qualifica conseguita
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Settembre 2005 – marzo 2009

Facoltà di Medicina e Chirurgia.

Laurea triennale in Dietistica

Laurea in Dietistica abilitante alla professione con Tesi di Laurea : "La ristorazione ospedaliera: valenze terapeutiche e ricadute sul benessere" con punti 110/110

Inquadramento clinico e trattamento dietetico del paziente sano e malato.

Allestimento e gestione menù nell'ambito della ristorazione collettiva.

Valutazione antropometrica del paziente con diverse metodiche (stadimetro, bioimpedenziometria, psicometria)

Tirocini presso i Servizi di Dietetica delle seguenti strutture sanitarie:

Azienda Ospedaliera San Giovanni Battista di Torino

Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino

Ospedale Ostetrico-Ginecologico Sant'Anna di Torino

Ospedale CTO di Torino

Ospedale Valdese di Torino

IRCC di Candiolo

Ospedale San Giovanni Bosco di Torino

Ospedale Mauriziano di Torino

Tirocini presso altre sedi:

Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Asl di Collegno e Moncalieri

Camera di Commercio di Torino

Centro di Medicina Sportiva di Torino

- Date (da – a)

Ottobre 2004 – luglio 2005

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Qualifica conseguita

Facoltà di Agraria

Corso di Laurea Tecnologie Alimentari per la ristorazione

Superati tutti gli esami previsti dal corso di studi nell'anno accademico seguito; poi successivo passaggio ad altra università.

- Date (da – a)

Settembre 1998 – luglio 2004

Qualifica conseguita

Diploma di tecnico dei servizi della ristorazione

- Nome e tipo di istituto di istruzione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Istituto Professionale Alberghiero

Cucina, scienza dell'alimentazione, ristorazione

## FORMAZIONE CONTINUA OBBLIGATORIA

### ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE AI SEGUENTI CONVEGNI O INIZIATIVE

"Aumentare la conoscenza sulla classificazione delle fibre alimentari da parte del medico di medicina generale, biologo, dietista" (FAD aprile 2020) 9 crediti

"La dieta chetogenica: definizione e applicazioni cliniche nel paziente con eccesso di peso" (FAD marzo 2020) 22.5 crediti

"Il ruolo del dietista in oncologia: produzione di documenti di consenso e di raccomandazioni cliniche e organizzative" (Gruppo di studio Dietisti – Rete Oncologica Piemontese) (marzo-

dicembre 2019) 50 crediti

"Opportunità di Salute: strategie, competenze e strumenti per la promozione di stili di vita da parte del personale sanitario" (FAD dicembre 2019) 10 crediti

"Review sulla Vitamina D: passato, presente e futuro" (ottobre 2019) 6 crediti

"Introduzione al microbioma" (maggio 2019) 6 crediti

"Disfagia orofaringea e fragilità" (FAD maggio 2019) 9 crediti

"Oncologia del terzo millennio: le nuove prospettive ed il ruolo della multidisciplinarietà" (gennaio 2019) 7 crediti

"Aspetti metabolici della malattia renale cronica" (dicembre 2018) 7 crediti

"Vaccini e malattie prevenibili da vaccini, basi immunologiche e nuovi approcci" (FAD novembre 2018) 16 crediti

"Narrazione e cura" (ottobre 2018) 10 crediti

"Corso formazione sulla sicurezza generale dlgs 81/08 smi" (settembre 2018) 0 crediti

"Relazione tra ecologia intestinale e patologie degenerative e autoimmunitarie" (febbraio 2018) 6 crediti

"Gestione del diabete dell'obesità nell'età di transizione" (FAD dicembre 2017) 15 crediti

"VI giornata di nutrizione – antichi e nuovi digiuni" (dicembre 2017) 8,6 crediti

"Diabesità: terapia medica e chirurgica - 2° tempo" (FAD gennaio 2017) 6 crediti

"Libre Office – Foglio di calcolo" (durata 20 ore) (ottobre 2016) 29 crediti

"Aspetti dietetico-nutrizionali nel paziente con IRC" (ottobre 2016) 6 crediti

"Alimentazione come prevenzione" (marzo 2016) 4 crediti

"Le nuove frontiere della prebiotica" (marzo 2016) 8 crediti

"Quarta giornata di nutrizione clinica" (dicembre 2015) 7,5 crediti

"La salute dell'intestino dal microbioma ai nutrienti" (novembre 2015) 7 crediti

"Il dietista e il management della malattia oncologica" (ottobre 2015) 8 crediti

"Aspetti nutrizionali nell'ambulatorio di malattia renale avanzata" (febbraio 2014) 9 crediti

"Nuove evidenze scientifiche sul ruolo del microbiota intestinale nel diabete e nelle malattie cardiovascolari" (maggio 2014) 9 crediti

"Appropriatezza terapeutica e note AIFA" (dicembre 2013) 8 crediti

"Diabete e Nutrizione" (ottobre 2013) 7 crediti

"Coffee prospective: ruolo del caffè negli stati fisiologici e patologici" (FAD agosto 2013) 7 crediti

"Le nuove frontiere della dieta chetogenica" (giugno 2013) 4 crediti

"Le reazioni al glutine: allergia, celiachia, sensibilità al glutine" (FAD aprile 2013) 7 crediti

"Comportamento alimentare e stili di vita nei pazienti affetti da tumore della mammella e del colon: progetto di formazione del personale" (aprile 2013) 8 crediti

"Sindrome metabolica: conoscerla per curarla. Impiego razionale dei nutraceutici" (marzo 2013) 5,3 crediti

"13° Corso teorico pratico di Nutrizione Artificiale enterale e parenterale" (marzo 2013) 11 crediti

"Intervento nutrizionale nell'anziano" (FAD febbraio 2013) 2 crediti

"Declinazioni di gusto" (dicembre 2012) 5,3 crediti

"Farmaci branded e farmaci equivalenti: riflessione dopo un decennio di uso. Aspetti farmacologici, farmaco economici e giuridici correlati al tema" (dicembre 2012) 15 crediti

"Appropriatezza terapeutica e note AIFA" (dicembre 2012) 8 crediti

"Paziente iperuricemico e gotoso: facciamo il punto" (FAD dicembre 2012) 15 crediti

"Il dietista nella nutrizione enterale" (ottobre 2012) 8 crediti

"Nutrizione artificiale e dialisi" (settembre 2012) 5 crediti

"Competenze di base del counseling in ambito sanitario" (FAD settembre 2012) 5 crediti

"La comunicazione come strumento di sanità pubblica per guadagnare salute: il marketing sociale e il confronto con i nuovi media" (FAD settembre 2012) 5 crediti

"La comunicazione come strumento di sanità pubblica per guadagnare salute: gli stili comunicativi e la pianificazione" (FAD settembre 2012) 5 crediti

"Prebiotici e probiotici: dalla tecnologia alla clinica" (dicembre 2011) 3,8 crediti

"Alimentazione particolare ed integratori alimentari: aspetti normativi, di vigilanza e di qualità" (novembre 2011) 10 crediti

"Probiotici e salute dell'intestino: evidenze e nuove applicazioni" (novembre 2011) 3 crediti

"La sarcopenia" (FAD novembre 2011) 2 crediti

"La nutrizione: principi base, valutazione" (FAD ottobre 2011) 2 crediti

"Guadagnare salute: gli interventi sugli stili di vita" (FAD ottobre 2011) 8 crediti

"Problematiche nutrizionali nell'anziano" (FAD ottobre 2011) 2 crediti

"III giornate interregionali della SIO" (settembre 2011) 3 crediti

"Il ruolo dei farmacoutrienti nel paziente critico e oncologico" (giugno 2011) 4 crediti

"Cibus sano in corpore sano – il cibo nella prevenzione del diabete" (giugno 2011)

"Ristorazione ospedaliera" (maggio 2011) 12 crediti

"Obesità: Prevenzione, trattamento e stili di vita" (FAD aprile 2011) 6 crediti

"La disfagia. Diagnosi e trattamento" (FAD dicembre 2010) 5 crediti

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b>	<p>"La nutrizione Parenterale nel paziente oncologico tra aspetti clinici, bioetica e approccio narrativo (FAD dicembre 2010) 4 crediti</p> <p>"Alimentazione e integrazione nutrizionale nelle patologie cronico-degenerative. Attualità in tema di supportive care" (dicembre 2010) 5 crediti</p> <p>"Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale. Capitolati, regole nazionali ed europee, esperienze ed interpretazioni" (giugno 2010) 9 crediti</p> <p>"La nutrizione parenterale: aggiornamenti" (maggio 2010) 5 crediti</p> <p>"Parco della salute e dell'Alimentazione. Alimentazione negli ospedali e nelle RSA: come strutturare il servizio" (marzo 2010)</p> <p>"La gestione della nutrizione parenterale totale in ambito ospedaliero e domiciliare: aspetti metodologici, clinici e organizzativi" (dicembre 2009) 4 crediti</p> <p>"Accorciare le distanze fa bene all'agricoltura, alla salute e all'ambiente" (ottobre 2009)</p> <p>"L'olio di argan: un esempio di salubrità, sostenibilità e tutela del territorio. Riflessioni ed approfondimenti" (ottobre 2009) 5 crediti</p> <p>"Parco della salute e dell'alimentazione. L'alimentazione come determinante di salute (giugno 2009)</p> <p>"Ristorazione collettiva: sicurezza, qualità, controlli" (settembre 2008)</p> <p>"La celiachia: gestione del rischio nella ristorazione collettiva" (maggio 2008)</p> <p>"Ragazzi si mangia, non solo pasta..ma più frutta e verdura" (marzo 2008)</p> <p>"Nutrition Day in European Hospital" (gennaio 2008)</p> <p>"Il cibo quotidiano" (dicembre 2007)</p> <p>"Gli allergeni alimentari – ricerca e territorio, quali sinergie?" (settembre 2007)</p> <p>"Nutrition Day in European Hospital" (gennaio 2007)</p> <p>Competenze in materia di cucina acquisite presso l'Istituto Alberghiero e durante gli stage formativi in alberghi e ristoranti. Competenze in materia di cucina e dietoterapia (alimentazione senza glutine, alimentazione di consistenza modificata) acquisite durante il Corso di Laurea in Dietistica</p> <p>Competenze relazionali e di gestione di gruppi di bambini, adolescenti e adulti acquisiti con il volontariato nell'AGESCI (Associazione Guide e Scout Cattolici Italiani) come capo scout.</p>
<b>MADRELINGUA</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>ALTRE LINGUE</b>	<b>INGLESE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>buono</p> <p>buono</p> <p>buono</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>FRANCESE</b></p> <p>buono</p> <p>scolastico</p> <p>scolastico</p>
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	<p><b>Istruttore di Nordic Walking presso Scuola Italiana di Nordic Walking (da settembre 2018)</b></p> <p><b>Patente ECDL START</b></p> <p>Buona capacità nell'utilizzo dei seguenti programmi office: word, excel, power point</p> <p>buona conoscenza dell'utilizzo di internet</p>
<b>PATENTE O PATENTI</b>	<p>Patente di guida B</p> <p>Automunita</p>

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).*

16/12/2022