

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome MONTORSI MARINA  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
Nazionalità italiana  
Data di nascita  
Codice Fiscale  
Partita IVA

**ISTRUZIONE**

- Date Anno accademico 2004/2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione UNIVERSITA' DEGLI STUDI "G. D'ANNUNZIO" Chieti - Pescara
- Qualifica conseguita **LAUREA IN DIETISTICA** classe SNT/3 secondo DM 270/04  
VOTAZIONE 110 e Lode  
Tesi di laurea: **Esperienze di educazione alimentare nella scuola: il ruolo del dietista nella realizzazione dei percorsi e presentazione dei risultati**
- Date 1980
- Nome e tipo di istituto di istruzione ISTITUTO TECNICO "CITTA' DEL TRICOLORE" Reggio Emilia
- Qualifica conseguita **ECONOMO DIETISTA** VOTAZIONE 60/60
- Date (da – a) 1983
- Nome e tipo di istituto di istruzione UNITA' SANITARIA LOCALE 9 Reggio Emilia
- Qualifica conseguita **TIROCINO OSPEDALIERO PER DIETISTI** VOTAZIONE 27/30  
Iscritta **ANDID (Associazione Nazionale Dietisti)**

**ABILITAZIONE/I**

- Data e sede di superamento dell'esame di Stato Non previsto
- Eventuale iscrizione all'albo (estremi) **Iscrizione all'Albo delle Professioni sanitarie (FNO TSRM PSTRP) di Modena e Reggio dal 21/05/2018 - N° posizione 104**

**FORMAZIONE**

Date Aprile 2022  
Nome e tipo di formazione **CONSAPEVOLEZZA IN MENSA**  
Principali materie di studio Scelte alimentari sane e sostenibili, spreco alimentare  
Durata del Percorso EVENTO FAD  
Qualifica conseguita Attestato rilasciato da ATS di Milano

Date Ottobre – Novembre 2021

Nome e tipo di formazione	<b>RESPONSABILITA' COLPOSA DEI PROFESSIONISTI SANITARI. PROFILI PENALI E CIVILI</b>
Principali materie di studio	Linee guida e pratiche assistenziali, responsabilità del personale sanitario, legge Gelli- Bianco
Durata del Percorso	EVENTO FAD
Qualifica conseguita	50 ECM
Date	28/02/2020 – 26/03/2020
Nome e tipo di formazione	<b>EMERGENZA SANITARIA DA NUOVO CORONA VIRUS SARS2: PREPARAZIONE E CONTRASTO</b>
Principali materie di studio	Sicurezza sanitaria e Covid 2019
Durata del Percorso	FAD – Istituto Superiore Saniità
Qualifica conseguita	20,8 crediti ECM
Date	29/03/2019 – 31/12/2019
Nome e tipo di formazione	<b>EVOLUZIONE ED ORDINE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: STORIA, NORMATIVA, FORMAZIONE</b>
Principali materie di studio	Contenuti Tecnico-Professionali Specifici delle Professioni sanitarie
Durata del percorso	EVENTO IN FAD
Qualifica conseguita	50 ECM
Date	18/10/2019 - PARMA
Nome e tipo di formazione	<b>Da qui all'obesità: l'obesità la sfida globale</b>
Principali materie di studio	Diabete, Obesità, approcci cognitivo-comportamentali nella gestione dell'obesità
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	5,6 ECM
Date	11/10/2019 - FIRENZE
Nome e tipo di formazione	<b>Togliamoci un peso! Obesità infantile: educare e prevenire</b>
Principali materie di studio	Alimentazione dei bambini sana ed equilibrata – Educazione alimentare scuola e famiglia
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	8 ECM
Date	30/05/2019 – 01/06/2019 - BOLOGNA
Nome e tipo di formazione	<b>IX CONGRESSO NAZIONALE SINUT</b>
Principali materie di studio	Linee guida, protocolli, procedure in tema di nutraceutica
Durata del percorso	16 ore
Qualifica conseguita	12,6 ECM
Date	29/10/2018 - PIACENZA
Nome e tipo di formazione	<b>NUOVE FRONTIERE IN RISTORAZIONE COLLETTIVA: la dieta quotidiana, il territorio e la ristorazione collettiva</b>
Principali materie di studio	Ristorazione collettiva, promozione della salute, sicurezza alimentare
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	8 ECM
Date	19/05/2018
Nome e tipo di formazione	<b>ORIZZONTE APERTO IN CELIACHIA</b>
Principali materie di studio	celiachia
Durata del percorso	3 ore
Qualifica conseguita	3 crediti ECM
Date	13/04/2018
Nome e tipo di formazione	<b>NUTRIMI</b>
Principali materie di studio	Nutrizione e gestione del peso corporeo, attività fisica
Durata del percorso	8 Ore
Qualifica conseguita	7 crediti ECM
Date	08-11 maggio 2017
Nome e tipo di formazione	<b>PIANETA NUTRIZIONE</b> Rho- Milano
Principali materie di studio	Ristorazione collettiva - nutrizione primi anni di vita – allattamento e alimentaz. complementare
Durata del percorso	22 ore
Qualifica conseguita	21 crediti ECM
Date	06/10/2017
Nome e tipo di formazion	<b>ATTIVITA' FISICA, OBESITA' E METABOLISMO: dal concepimento alla terza età</b>

Principali materie di studio	Peso corporeo, malattie dismetaboliche, movimento
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	7 ECM
Date	10-11/06/2016 Verona
Nome e tipo di formazione	<b>NUTRIZIONE METABOLISMO E DIABETE NEL BAMBINO E NELL'ADOLESCENTE</b>
Principali materie di studio	Intolleranze alimentari – allergie – diabete – obesità
Durata del percorso	12 ore
Qualifica conseguita	8 ECM
Date	28/05/2016 Peschiera del Garda
Nome e tipo di formazione	<b>NUTRIZIONE PEDIATRICA 2016</b>
Principali materie di studio	Latte vaccino e formule – svezzamento – nuovi LARN, macro e micronutrienti in pediatria
Durata del percorso	6 ore
Qualifica conseguita	6 ECM
Date	18/03/2016 Piacenza
Nome e tipo di formazione	<b>ALIMENTAZIONE E TUMORI</b>
Principali materie di studio	Dieta mediterranea – contaminanti - prevenzione
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	7 ECM
Date	08/07/2015 Trento
Nome e tipo di formazione	<b>ALIMENTAZIONE OBESITA' DISLIPIDEMIA</b>
Principali materie di studio	Peso corporeo – modelli alimentari dimagranti - grassi
Durata del percorso	6 ore
Qualifica conseguita	5 ECM
Date	23/05/2015 Peschiera sul Garda
Nome e tipo di formazione	<b>NUTRIZIONE PEDIATRICA 2015</b>
Principali materie di studio	Svezzamento – additivi -
Durata del percorso	6 ore
Qualifica conseguita	6 ECM
Date	19/12/2014 Arcispedale S. Maria Nuova
Nome e tipo di formazione	<b>LA GRANDE STORIA DEGLI ALIMENTI</b>
Principali materie di studio	Dieta mediterranea,
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	8 ECM
Date	11/10/2014 Parma
Nome e tipo di formazione	<b>IL PUNTO SULL'OBESITA' INFANTILE E LE STRATEGIE DI CONTRASTO</b>
Principali materie di studio	Obesità dati epidemiologici, raccomandazioni del GdS Obesità della SIEDP
Durata del percorso	5 ore
Qualifica conseguita	4 ECM
Date	0/11/2014 Parma
Nome e tipo di formazione	<b>DA QUI ALL'OBESITA' 2014</b>
Principali materie di studio	Sindrome metabolica, obesità, terapia cognitivo-comportamentale
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	6,5 ECM
Date	11 Settembre 2014 Reggio Emilia
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>NUTRIZIONE IN PEDIATRICA: come, quando, perchè. I nuovi Trend SIP (società italiana di pediatria)</b>
Principali materie di studio	Alimentazione del bambino allergico, fabbisogni dell'età evolutiva, biologico: istruzioni per l'uso
Durata del percorso	8 ore
Qualifica conseguita	6 crediti ECM
Date	05 Maggio 2014 PARMA (Pianeta Nutrizione)

Nome e tipo di istituto di formazione	<b>ALIMENTAZIONE E SPORT</b>
Principali materie di studio	Movimento, benessere, alimentazione
Durata del percorso formativo (ore)	8
Qualifica conseguita	6 crediti ECM
Date	25 Novembre 2013 BOLOGNA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>ALIMENTAZIONE, SALUTE, AMBIENTE ED EQUITA' SOCIALE SOCIETA' ITALIANA DI IGIENE</b>
Principali materie di studio	Impatto ambientale, Contaminanti degli alimenti, valore del cibo, educazione alimentare
Durata del percorso formativo (ore)	8
Qualifica conseguita	8 crediti ECM
Date	10 ottobre – 4 novembre 2013 FAD
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>PREVENZIONE ALIMENTARE: IL SISTEMA HACCP PROVIDER EFEI</b>
Principali materie di studio	Sicurezza alimentare e/o patologie correlate, ristorazione collettiva
Durata del percorso formativo (ore)	26
Qualifica conseguita	26 crediti ECM
Date	30 agosto 2013 Rovereto (Trento)
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>SPECCHI INFEDELI: I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE - FORMAT</b>
Principali materie di studio	Disturbi del comportamento alimentare
Durata del percorso formativo (ore)	4
Qualifica conseguita	5 crediti ECM
Date	25 luglio 2013 Rovereto (Trento)
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>CALDO E IDRATAZIONE: MANTENERE L'IDRATAZIONE PER VIA ORALE NELL'ANZIANO - FORMAT</b>
Principali materie di studio	Terza età, alimentazione estiva, importanza dell'idratazione
Durata del percorso formativo (ore)	4
Qualifica conseguita	5 crediti ECM
Date	06 Novembre 2012 TORINO
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b> - Laboratorio Chimico e la Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'alimentazione
Principali materie di studio	Ristorazione/sostenibilità/spreco
Durata del percorso formativo (ore)	8
Qualifica conseguita	Non accreditato
Date	5/6/7 Ottobre 2012 SAN BENEDETTO DEL TRONTO
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: NUOVE FRONTIERE PER IL NUTRIZIONISTA – ABNI</b> (Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani)
Principali materie di studio	RISTORAZIONE COLLETTIVA/SCUOLA/EMERGENZE/ANZIANI
Durata del percorso formativo (ore)	20
Qualifica conseguita	24 crediti ECM
Date	22 -23 OTTOBRE 2012 BOLOGNA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>LARN: LIVELLI DI ASSUNZIONE DI RIFERIMENTO DI NUTRIENTI E ENERGIA PER LA POPOLAZIONE ITALIANA SINU</b>
Principali materie di studio	LARN e DIETETICA DI COMUNITA'
Durata del percorso ore	16
Qualifica conseguita	4 crediti
Date	29 Settembre 2012 REGGIO EMILIA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>MILLE MENU' PER UNA GRANDE CITTA' - Sian Reggio Emilia</b>
Principali materie di studio	Menù scolastici/celiachia/linee guida regionali ristorazione/distributori automatici
Durata del percorso ore	5
Qualifica conseguita	Non accreditato

Date	29 Marzo 2012 MILANO
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>LA NUTRIZIONE TRA GUSTO E SALUTE NEI MENU' SCOLASTICI – Milano Ristorazione</b>
Principali materie di studio	Menù scolastici/Scarto/Qualità alimentare/Linee indirizzo nazionali ristorazione scolastica
Durata del percorso ore	8
Qualifica conseguita	Non accreditato
Date	SETTEMBRE/DICEMBRE 2011
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>CORSO DI ALTA FORMAZIONE: ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE SOSTENIBILITA' - ANDID</b> (Associazione Nazionale Dietisti)
Principali materie di studio	CIBO/SALUTE/AMBIENTE/SOSTENIBILITA'
Durata del percorso formativo (ore)	52
Qualifica conseguita	Conseguiti 38 ECM (crediti formativi)
Date	28/29 Settembre 2011 MODENA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>SICURA – AUSL Modena</b>
Principali materie di studio	QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE
Durata del percorso formativo (ore)	16
Qualifica conseguita	Conseguimento di 10 ECM (crediti formativi)
Date	12/14 Aprile 2011 REGGIO EMILIA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>BUONO DA IMPARARE – SIAN Reggio Emilia</b>
Principali materie di studio	Nutrienti/Piramide alimentare/Celiachia
Durata del percorso formativo (ore)	6
Qualifica conseguita	Non accreditato
Date	10/03/2011 PARMA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>ALIMENTA IL MOVIMENTO: alimentazione, attività motoria e salute dall'infanzia all'adolescenza – AUSL Parma</b>
Principali materie di studio	Alimentazione/movimento/età scolare
Durata del percorso formativo (ore)	8
Qualifica conseguita	Conseguiti 6 crediti ECM
Date	20-22 MAGGIO 2010 MILANO
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>NUOVI ORIZZONTI PROFESSIONALI DEL DIETISTA: tra ambiente, salute pubblica, percorsi assistenziali integrati ed interprofessionalità – ANDID</b> (associazione Nazionale dietisti)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	I nuovi LARN ("Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana"), l'obesità infantile e dell'adulto, Il counseling nutrizionale e la ristorazione collettiva
Durata del percorso formativo (ore)	20
Qualifica conseguita	Conseguimento di 10 ECM (crediti formativi)
Date	10- 13 MAGGIO 2010 PARMA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>PIANETA NUTRIZIONE - CIBUS</b>
Qualifica conseguita	Conseguimento di 8 ECM (crediti formativi)
Date	22 Giugno 2009 BOLOGNA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE IN EMILIA ROMAGNA – Regione Emilia Romagna</b>
Principali materie di studio	Le tappe di costruzione di un sistema regionale
Durata del percorso formativo (ore)	8 ore
Qualifica conseguita	Conseguimento di 5 ECM
Date	07 Maggio 2009 VERONA
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>DALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ALLE SCELTE DI SALUTE Regione veneto/ANDID</b>
Principali materie di studio	Linee guida, strategie nazionali e regionali per la sicurezza nutrizionale nelle collettività
Durata del percorso formativo (ore)	8 ore
Qualifica conseguita	Conseguimento di 6 ECM
Date	05 – 06 Maggio 2009 TORINO
Nome e tipo di istituto di formazione	<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA: LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA'</b>

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Durata del percorso formativo (ore)  
Qualifica conseguita

## **AL CONSUMO DEL PASTO – SCUOLA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

Metodologie di valutazione della qualità del servizio di ristorazione scolastica: il gradimento, la sicurezza, le diete sanitarie, gli sprechi, l'ambiente  
16 ore  
Conseguimento di 12 ECM

## **ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

### **Novembre 2010 – in corso**

**COMUNE REGGIO EMILIA** Piazza Prampolini 42121 Reggio Emilia

#### **OFFICINA EDUCARIVA**

DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Formulazione menu scolastici;**

**Formulazione diete speciali: sanitarie ed etico-religiose;**

**Pranzi a scuola con i genitori;**

**Coprogettazione di documenti per il rilevamento del gradimento del menu;**

**Formulazione consigli per la cena e caricamento dati APP NUBI RE;**

**Coprogettazione e realizzazione di numerose attività di educazione alimentare nell'ambito del CLUB DEL GUSTO:**

- Coloriamo la nostra tavola in collaborazione con il SIAN;
- Genitori cuochi per un giorno in collaborazione con CIR;
- Occhio allo scarto;
- L'acqua in caraffa in collaborazione con IREN;
- Autonomie a tavola;
- I frutti della merenda e i cinque sensi;
- La tavola apparecchiata;
- Questa scuola è un ristorante.
- Il valore del cibo
- I consigli per la cena e la APP Nubi
- A pranzo con i genitori
- Atelier assaggi: una proposta di gioco, attività di esplorazioni sensoriali nei centri estivi
- Star bene a tavola

**Visite ispettive nei terminali di distribuzione dei pasti, centri cottura terminate a giugno 2015.**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

### **Settembre 2015 – in corso**

#### **REGGIO CHILDREN**

Educazione

Dietista libero professionista

Preparazione tabelle merceologiche, formulazione menù e incontro con le famiglie del **NIDO**

**MINITREE (Unicredit Milano) e Nido Infanzia Jacarandà – Milano**

### **Settembre 2016 – 2017**

#### **REGGIO CHILDREN**

Educazione

Dietista libero professionista

Preparazione tabelle merceologiche, formulazione menù e incontro con le famiglie dell'

**ISTITUTO S. ANNA – OPERA BAROLO Moncalieri TORINO**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

### **Aprile 2013 – in corso**

**ASBR - Azienda Servizi Bassa Reggiana, Strada Statale 63, 42044 Gualtieri (RE)**

#### **AZIENDA DI SERVIZI**

DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Realizzazione tabelle merceologiche del capitolato d'appalto ristorazione scolastica di 8 comuni della Bassa Reggiana;**

**Formulazione dei menù nido infanzia e scuola primaria;**

**Percorso condiviso con genitori e bambini per la formulazione dei menù speciali;**

**Percorso condiviso con i bambini per la formulazione di uno strumento di rilevazione gradimento del menù;**

**Laboratori di educazione alimentare come "La merenda riciclona"**

**Formulazione delle diete etico-religiose e sanitarie da inviare all'azienda di ristorazione e alle famiglie;**

**Corso di formazione a distanza per tutto il personale scolastico comunale**

<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>SETTEMBRE 2010 - 2019</b></p> <p><b>SCUOLE E NIDI D'INFANZIA ISTITUZIONE del COMUNE di REGGIO EMILIA</b> Via Giudo da Castello, 12 42100 Reggio Emilia</p> <p><b>SCUOLE E NIDI D'INFANZIA</b> DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ideazione e realizzazione di uno strumento di misurazione e valutazione delle porzioni;</b></li> <li>- <b>Partecipazione ad un gruppo progettuale che realizza momenti formativi per cuochi, per collaboratori scolastici e genitori;</b></li> <li>- <b>Sperimentazione ed analisi di nuove ricette</b> da inserire nel menù scolastico;</li> <li>- <b>Revisione delle merende</b> in relazione alle nuove Linee strategiche per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole Emilia-Romagna Delibera Regionale n. 418/2012</li> </ul>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p>	<p><b>Maggio 2015 – Maggio 2016</b></p> <p><b>COMUNE DI SISSA TRECASALI</b> Ufficio scuola</p> <p>Formulazione menù e visite ispettive nelle cucine e nei terminali di distribuzione del comune di Sissa- Trecasali, Incontro pubblico</p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Febbraio 2015</b></p> <p><b>VORWERK CONTEMPORA S.R.L.</b> Via Ludovico di Breme, 33 20156 MILANO</p> <p><b>Azienda privata</b> Dietista libero professionista</p> <p><b>Realizzazione video tutorial e relativo manuale inerente alla celiachia</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Aprile – Maggio 2015</b></p> <p><b>ISTITUTO COMPRESIVO DI BORETTO E GUALTIERI</b> Via Dante Alighieri, 10 42044 Gualtieri <b>SCUOLA PRIMARIA BORETTO</b> Dietista libera professione</p> <p><b>Laboratori di educazione alimentare genitori/bambini</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Maggio 2015</b></p> <p><b>PANTAREI</b> Largo Gerra, 1 42124 Reggio Emilia Dietista libero professionista</p> <p><b>Incontri con genitori</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>22 Marzo 2014</b></p> <p><b>REGGIO CHILDREN</b>, Via Bligny 1/A 42124 Reggio Emilia</p> <p><b>SCUOLE E NIDI D'INFANZIA</b> DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Workshop presso centro infanzia Ponzano Children</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>31 Marzo 2014</b></p> <p><b>COOPSELIOS</b>, via Gramsci 54/S 42124 Reggio Emilia</p> <p><b>SCUOLE E NIDI D'INFANZIA</b> DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>LE BUONE PRASSI ALIMENTARI E COMPORTAMENTALI A TAVOLA – Incontro con famiglie</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>14 Aprile</b></p> <p><b>COOP SOCIALE AMBRA</b> Via Danubio 19 42124 Reggio Emilia</p> <p><b>SCUOLE E NIDI D'INFANZIA</b> DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>PER UNA SANA ALIMENTAZIONE A CASA E A SCUOLA – Incontro con famiglie</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p>	<p><b>Novembre 2011 – Giugno 2013</b></p> <p><b>COMUNE MONTECHIARUGOLO (PR)</b> P.zza Rivasi, 3 43022 Montechiarugolo Parma</p> <p><b>SERVIZI EDUCATIVI</b></p>



<p>Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA <b>Attività di educazione alimentare “OPERAZIONE PIATTO PULITO”</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoraggio degli scarti prodotti in mensa in collaborazione con CAMST;</li> <li>- Focus group per analizzare i dati raccolti;</li> <li>- Individuazione di buone pratiche con bambini ed insegnanti per ridurre gli sprechi.</li> </ul> Laboratori interattivi rivolti a bambini e genitori: Buongiorno a tavola, Merenda con Gusto, Occhio all'etichetta e Il gusto a tavola  <b>Verifica andamento del servizio di ristorazione scolastica</b></p>
<p>Date Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Settembre 2012 – Gennaio 2017</b>  <b>ALIMOS</b> Soc. Coop Via Dell'Arrigoni 60 47522 CESENA (FC)  Società che fornisce servizi innovativi per lo sviluppo di una sana alimentazione  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Ideazione e coordinamento del WORKSHOP “A SCUOLA DI FRUTTA”</b>  Format di educazione alimentare rivolto a genitori e figli nell'ambito del programma “FRUTTA NELLE SCUOLE” IV ANNUALITA' A.S. 2012 - 2013  <b>Ideazione e coordinamento del WORKSHOP “A SCUOLA DI LATTE”</b>  Format di educazione alimentare rivolto a bambini e genitori delle scuole primarie della Regione Marche per l'anno scolastico 2014/2015 e della regione Marche e Abruzzo per l'anno scolastico 2015/2016</p>
<p>Date Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2002 – 2018</b>  <b>STAFF</b> Via Bodoni 24 20090 BUCCINASCO (MI)  <b>AZIENDA DI SERVIZI EDITORIALI</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Realizzazione di articoli mensili per la rubrica CIBO E BENESSERE della rivista VOI...NOI...BIMBY</b></p>
<p>Date Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2002 – in corso</b>  <b>VORWERK CONTEMPORA S.R.L.</b> Via Ludovico di Breme, 33 20156 MILANO  <b>AZIENDA PRIVATA</b>  Tipo di impiego  <b>Calcolo calorico e nutrizionale di ricette,</b>  <b>Redazione di testi per l'editoria</b>  <b>Corsi di formazione per operatori di vendita</b></p>
<p>Date Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Maggio 2010 – Giugno 2012</b>  <b>ASSOCIAZIONE PROGETTI INFANZIA BASSA REGGIANA</b> Via Bellini, 7  42016 GUASTALLA (RE)  <b>ASSOCIAZIONE COMUNI DI BORETTO, GUALTIERI, NOVELLARA, GUASTALLA, BRESCELLO, POVIGLIO, REGGIOLO, NOVELLARA</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Laboratori di educazione alimentari</b>  <b>“IL GUSTO VIEN MANGIANDO:</b> come educare al piacere di una tavola buona e sana”  <b>“NON COMPRARE A SCATOLA CHIUSA:</b> percorso di lettura ragionata delle etichette alimentari”  <b>“DETTO-FATTO-MANGIATO:</b> conoscenza e preparazione di merende sane, veloci e gustose”</p>
<p>Date Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Giugno 2012</b>  <b>PANTAREI</b> Largo Gerra, 1 42124 Reggio Emilia  Società Cooperativa Sociale  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Consulenza dietetico-nutrizionale relativa al menù scolastico del Nido Scuola Eni 06</b>  <b>Formulazione diete speciali</b></p>
<p>Date Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Ottobre - Dicembre 2012</b> Largo Gerra, 1 42124 Reggio Emilia  <b>PANTAREI</b>  Società Cooperativa Sociale  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Incontri di formazione del personale di cucina dei Nidi e Scuole d'Infanzia</b>  <b>“WORKING AND COOKING”</b></p>
<p>Date</p>	<p><b>Giugno 2010- Giugno 2012/ Giugno 2013 – Giugno 2014</b></p>



<p>Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>COMUNE DI SISSA</b> Viale della Rocca 6 43018 SISSA (PR)  <b>SERVIZI EDUCATIVI</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Revisione menù scolastici</b>  <b>Visite ispettive presso la cucina e i terminali di distribuzione per valutare:</b>  Il rispetto del capitolato d'appalto; Le modalità e il servizio di distribuzione;  Le temperature di arrivo e distribuzione del pasto; L'entità della porzione;  Le gestione delle diete speciali ed etico religiose; Il rispetto del piano di controllo HACCP;  L'organizzazione del servizio; Il gradimento dei piatti proposti; Lo scarto e le eccedenze.  <b>Attività di educazione alimentare rivolta a bambini e genitori</b></p>
<p>Date  •Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Febbraio 2012</b>  <b>ISTITUTO COMPRESIVO TOSCHI di BAISO – VIANO</b> Via Cà Toschi, 4 42031 Baiso  <b>SCUOLA PRIMARIA di Muraglione</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Progetto di educazione alimentare: "Equilibrio a tavola"</b></p>
<p>Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2006 - 2012</b>  <b>ISTITUTO SUPERIORE LICEALE MATILDE DI CANOSSA</b> Via Makallè 18  42122 REGGIO EMILIA  <b>SCUOLA MEDIA SUPERIORE</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Attività di educazione alimentare:</b>  <b>"Mangiar bene....conviene" – "Mangiar bene e sano con Pan de Re e Parmigiano"</b></p>
<p>Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Maggio 2012</b>  <b>ISTITUTO COMPRESIVO DI VERUCCHIO</b> Via Martini, 45 Verucchio (RN)  <b>SCUOLA PRIMARIA</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Laboratorio di educazione alimentare per bambini e genitori</b></p>
<p>Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Aprile 2011 – Maggio 2012</b>  <b>ISTITUTO COMPRESIVO DI BUSSETO</b> Viale Alfonso Pallavicino, 2 43011 BUSSETO (PR)  <b>SCUOLA INFANZIA PIEVE OTTOVILLE</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Formazione insegnanti relativa a percorsi di educazione alimentare e laboratori di educazione alimentare "UN, DUE TRE ...CHE GUSTO C'E"</b></p>
<p>Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Novembre - Marzo 2011- 2012</b>  <b>ISTITUTO COMPRESIVO DI BORETTO E GUALTIERI</b> Via Dante Alighieri, 10  42044 Gualtieri  <b>SCUOLA PRIMARIA BORETTO</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Progetti di educazione alimentare "VIVERE IN CAMPAGNA - Un alimento per amico" – "L'arcobaleno nel piatto: dall'orto al piatto"</b></p>
<p>Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Ottobre/Novembre 2011</b>  <b>La CREMERIA S.r.l.</b> Via Guardanavona, 942025, Cavriago, RE  <b>CENTRO STUDI E LAVORO</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Docenze nell'ambito del corso di "OPERATORE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI"</b></p>
<p>Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2007 - GIUGNO 2011</b>  <b>UNIONE DI SORBOLO E MEZZANI</b> Piazza Libertà 1 43058 SORBOLO (PR)  <b>UFFICIO SCUOLA</b>  DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA  <b>Attività di educazione alimentare nell'ambito del progetto: "INDOVINA CHI VIENE A PRANZO....."</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso di formazione per insegnanti</li> <li>• Incontri con i bambini per verifica gradimento del menù</li> <li>• Laboratori con i bambini per incentivare il consumo di frutta e di verdura</li> <li>• Laboratori/Giochi sensoriali rivolti ai genitori relativi al tema della corretta</li> </ul>

alimentazione del bambino e della merenda

**Visite ispettive presso i terminali di distribuzione della scuola primaria e presso la scuola dell'infanzia per verifica:** rispetto del capitolato d'appalto; modalità e il servizio di distribuzione; temperature di arrivo e distribuzione del pasto; entità della porzione; gestione delle diete speciali ed etico religioso; rispetto del piano di controllo HACCP; organizzazione del servizio; gradimento dei piatti proposti.

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**Maggio 2011**

**PROVINCIA DI FERRARA** Castello Estense Largo Castello 44100 Ferrara  
**ASSESSORATO AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Attività di educazione alimentare: "A tutta frutta"** presso la Scuola Primaria di Gaibanella

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**Maggio 2011**

**AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD** Strada Madonna dell' Aiuto n.7/A  
43126 San Pancrazio (PR)  
**AZIENDA DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE AGRARIA**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Laboratori di educazione alimentare: "Aperitivo a Km 0" e "Merenda insieme con i prodotti dell'Appennino"**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**Febbraio/Marzo 2011**

**Asilo Infantile Vannina Saracchi Ferrarini** Via Don Minzoni, 4 42020 Quattro Castella  
**SCUOLA INFANZIA**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Progetti di educazione alimentare: Buongiorno a tavola e L'arcobaleno nel piatto**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**2010 - 2011**

**ISTITUTO COMPRESIVO GALILEO GALILEI** via Cassala, 10 42100 Reggio Emilia  
**SCUOLA MEDIA INFERIORE**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Progetto di educazione alimentare: "I cinque colori della salute"**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**Febbraio/Marzo 2010**

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "P.GOBETTI"** Via della Repubblica, 41 42019  
SCANDIANO (RE)  
**SCUOLA MEDIA SUPERIORE**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Percorso di educazione alimentare: "La spesa consapevole"**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**2006 - 2010**

**CIR-FOOD** Via Nobel 19, 42122 REGGIO EMILIA  
**AZIENDA DI RISTORAZIONE**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

**Attività di controllo nei terminali di distribuzione dei pasti e percorsi di educazione alimentare**

Date  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore

**2009 - 2010**

**ALIMOS Soc. Coop** Via Dell'Arrigoni 60 47522 CESENA (FC)

Società che fornisce servizi innovativi per lo sviluppo di una sana alimentazione e per la diffusione dell'agricoltura sostenibile a enti pubblici e privati tra i quali: la **REGIONE EMILIA ROMAGNA** e il **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DEL KIT DIDATTICO

**"MERENDA A COLORI"** distribuito nell'ambito del progetto comunitario **"FRUTTA NELLE SCUOLE"** promosso dal **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**

Tipo di impiego  
•Principali mansioni e responsabilità

Date  
•Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**Maggio 2010**

**COMUNE DI COLLECCHIO** Viale Libertà, 3 43044 COLLECCHIO (PR)  
**UFFICIO SCUOLA**  
DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

Laboratori di ed. alimentare **"A mangiar bene si impara da piccoli"** e **"Merenda con gusto"**

<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2004 - 2009</b></p> <p><b>PROVINCIA DI PARMA</b> Piazza Della Pace,1 43121 PARMA</p> <p><b>ASSESSORATO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Corsi di formazione per insegnanti e operatori fattorie didattiche</b></p> <p><b>Laboratori e animazioni nelle classi</b></p> <p><b>Incontri, lezioni interattive, laboratori sensoriali e di cucina</b> rivolti ai genitori</p> <p>Collaborazione con i <b>MUSEI DEL CIBO</b> per la realizzazione di laboratorio sensoriali relativi al parmigiano reggiano e al prosciutto di Parma</p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>1999 - 2009</b></p> <p><b>PROVINCIA DI REGGIO EMILIA</b> Via Gualerzi, 38-40 42100 REGGIO EMILIA</p> <p><b>ASSESSORATO AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE E ORIENTAMENTO AI CONSUMI</b></p> <p><b>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</b></p> <p><b>Ideazione e realizzazione di progetti di educazione al gusto ed educazione alimentare</b> rivolti a scuole primarie e secondarie della provincia di Reggio Emilia</p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2008 - 2009</b></p> <p><b>IX CIRCOLO DI RAVENNA</b> Via Marconi, 13 48100 RAVENNA</p> <p><b>ISTITUTO COMPRENSIVO</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p>ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTA A GENITORI ED INSEGNANTI</p> <p><b>"L'equilibrio in tavola"; "Saperi e Sapori in cartella"; "Scegli il gusto e la natura, mangia più frutta e verdura"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2008 - 2009</b></p> <p><b>DIREZIONE DIDATTICA 10° CIRCOLO</b> Via Gattalupa 1/b 42122 REGGIO EMILIA</p> <p><b>ISTITUTO COMPRENSIVO</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Realizzazione dei progetti di educazione al gusto ed educazione alimentare rivolti a bambini e genitori: "MANGIARE INSIEME" e "TUTTI A TAVOLA"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2008-2009</b></p> <p><b>COMPASS GROUP ITALIA SPA</b> Via Degli Olivetani,4 20123 MILANO</p> <p><b>AZIENDA DI RISTORAZIONE</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p>LABORATORI DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI: <b>"CIBO, CUCINA E SVILUPPO DEL GUSTO: L'ABC DEI SENSI" "PIU' ORTAGGI E PIU' FRUTTA"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>Giugno 2009</b></p> <p><b>ALCE NERO &amp; MIELIZIA S.P.A</b> Via Idice n° 299 40050 MONTERENZIO (BO)</p> <p><b>AZIENDA DI PRODOTTI BIOLOGICI</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Realizzazione del testo per la pubblicazione: "Itinerario del mangiar sano"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2008</b></p> <p><b>COMUNE DI CASTELLARANO</b> Via ROMA 42014 CASTELLARANO (RE)</p> <p><b>UFFICIO SCUOLA</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Attività di educazione alimentare nell'ambito del progetto: "CRESCERE INSIEME"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p>	<p><b>2008</b></p> <p><b>PROVINCIA DI FERRARA</b> CASTELLO ESTENSE Largo Castello 44100 FERRARA</p> <p><b>ASSESSORATO AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE</b></p>

<p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Attività di educazione alimentare rivolta ai genitori delle Scuole primarie di San Bartolomeo e Gaibanella</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2008</b></p> <p><b>COMIUNE DI FERRARA Via CALCAGNINI, 5 44100 FERRARA</b></p> <p><b>ISTITUZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI SCOLASTICI E PER LE FAMIGLIE</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Attività di educazione alimentare rivolta a genitori e insegnanti delle Scuole Primarie del comune di Ferrara</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2007 - 2008</b></p> <p><b>COMUNE DI FONTANELLATO Piazza Matteotti,1 43012 FONTANELLATO (PR)</b></p> <p><b>UFFICIO SCUOLE</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>Revisione del menù scolastico</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2006 -2006-2007-2008-2009</b></p> <p><b>CENTRALE Soc. Coop. Agr. Sperimentazioni e Servizi Agroambientali dal 01/01/2009</b></p> <p><b>ALIMOS Via Dell'Arrigoni 60 47522 CESENA (FC)</b></p> <p>Società che fornisce servizi per lo sviluppo di una sana alimentazione e per la diffusione dell'agricoltura sostenibile per la <b>REGIONE EMILIA ROMAGNA</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p>Realizzazione prodgetti di educazione alimentare: <b>"MERENDA CON GUSTO";</b> <b>"A TUTTA FRUTTA: 5 colori, 5 porzioni"; "L'ORTO A SCUOLA: SEMINIAMO IL BUON CIBO"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>2002 - 2004</b></p> <p><b>CENTRALE Soc. Coop. Agr. Sperimentazioni e Servizi Agroambientali Via Masiera I, 1191 47020 CESENA (FC)</b></p> <p>Società che gestisce progetti di educazione alimentare per la <b>REGIONE EMILIA ROMAGNA</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p>Attività di educazione alimentare nell'ambito del progetto: <b>"MANGIARE INSIEME"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>1999 - 2004</b></p> <p><b>AGRIFORM Via Fleming, 10 Villa Gavassa 42122 REGGIO EMILIA</b></p> <p>ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE IN AGRICOLTURA ED AMBIENTE</p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p>ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELL'AMBITO DEL PROGETTO</p> <p><b>"ALIMENTARSI BENE PER CRESCERE MEGLIO"</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>• Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>1986 - 1995</b></p> <p><b>CONSORZIO CASA DELLO STUDENTE Via Dell'Abadessa, 8 42122 REGGIO EMILIA</b></p> <p><b>ENTE DI GESTIONE DEI BUONI PASTO DEGLI STUDENTI</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>PERCORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI AI RAGAZZI DELLE SCUOLE MEDIE SUPERIORI DELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA</b></p>
<p>Date</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <p>Tipo di azienda o settore</p> <p>Tipo di impiego</p> <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p><b>1983 - 2006</b></p> <p><b>COOP ESTENSE Viale Virgilio,20 41100 MODENA – COOP CONSUMATORI NORDEST</b></p> <p><b>AZIENDE DI DISTRIBUZIONE</b></p> <p>DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA</p> <p><b>ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ED EDUCAZIONE AI CONSUMI</b></p>

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA	<b>ITALIANA</b>
ALTRE LINGUA	
<b>INGLESE</b>	
• Capacità di lettura/scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	BUONO
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	Ottima conoscenza MICROSOFT POWER POINT, MICROFT WORD Discreta conoscenza MICROSOFT EXCEL e ACCESS
<b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b> <i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui è stata indispensabile la collaborazione tra figure professionali diverse, acquisita tramite le numerose esperienze professionali sopra elencate.  Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità, acquisita tramite le diverse esperienze professionali. Capacità di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.
<b>PATENTE O PATENTI AUTOMUNITO</b>	PATENTE DI GUIDA TIPO B SI

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.

Il sottoscritto autorizza codesta spett. società al trattamento dei dati personali, secondo quanto disposto dal D. lgs n. 196/03 sulla Privacy.

Reggio Emilia, 31/05/2023

In Fede  
Marina Montorsi