

OCCUPAZIONE PER LA
QUALE SI CONCORRE
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO

Laurea in Dietistica

Valutazioni dello stato nutrizionale tramite BIA e plicometria, elaborazione di diete per patologie certificate o dove ve ne sia necessità, elaborazione di piani alimentari per sportivi, esperta di alimentazione a base vegetale: latte-ovo-vegetariana e vegana in età adulta e pediatrica consulente nutrizionale, promozione della salute, gestione ed organizzazione di progetti di educazione alimentare per i pazienti, nelle scuole e per la collettività.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Gennaio 2016 ad oggi

Dietista Libero professionista

Mi dedico in particolare all'alimentazione nello sportivo, in situazioni di obesità e sovrappeso e in quella a base vegetale in età adulta e pediatrica.

Marzo 2016 ad oggi

Consulenze in regime libero-professionale presso 8 farmacie in Lombardia

Attività di consulenza per il programma "Torna in forma" (Mediplant snc): visita e rilascio di schemi di alimentazione mediterranea bilanciata abbinati ad integratori a base di erbe officinali.

Farmacie e parafarmacie presso cui presto servizio: Pansini (Oreno di Vimercate, MB), Obiettivo salute (Brugherio, MI), Maffei (Dalmine, BG), Cuccia (Segrate, MI), Ferramosca (Gandosso, BG), Tribulina (Scanzarosciate, BG), Sacchi (Bottanuco, BG), Rando (Castel Rozzone, BG)

Marzo 2016 – Aprile 2016

Giornate di sensibilizzazione sul tema della sarcopenia

Progetto promosso da Abbott e 8su9 Job - agenzia di neuromarketing
Presso farmacie sparse sul territorio di Milano e Monza e Brianza.

- Rilevazione della composizione corporea, informazioni su cos'è e a cosa è legata la ridotta massa muscolare, strategie per il suo recupero.

Ottobre 2014 · Settembre 2015
(900 ore)

Tirocinio presso la S.C. di Nutrizione clinica, A.O. Niguarda Cà Granda (MI)

- Terapia nutrizionale integrata di gruppo per il trattamento dell'obesità
- Anamnesi, stesura schemi dietetici, educazione alimentare e gestione del paziente ambulatoriale (diabete, insufficienza renale, ipertensione, malnutrizione, obesità, tumori, gastro-resezioni, DCA, celiachia)
- Assistenza al pasto di pazienti con disturbo del comportamento alimentare
- Rilevazione delle misure antropometriche, plicometria, calorimetria indiretta, BIA

Marzo 2014 · Settembre 2014
(625 ore)

Tirocinio presso IRCCS Galeazzi (MI)

- Gestione nutrizione artificiale di pazienti ricoverati
- Utilizzo del MUST ai pazienti in ingresso per il calcolo del rischio di malnutrizione
- Ispezione delle cucine
- Composizione bromatologica menù ospedaliero
- Sperimentazione protocollo digiuno pre-operatorio con maltodestrine
- Progetto ATHENA - studio degli effetti benefici degli antociani sulla prevenzione di alcune patologie croniche (re-call 24h e inserimento dati nel software)

Luglio 2013
(125 ore)

Tirocinio presso Milano Ristorazione – Centro cucina Sammartini (MI)

- Preparazione e gestione delle diete speciali per scuole dell'infanzia
- Preparazione diete per pazienti disfagici

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2012 · 2015

Laurea in Dietistica (25 · 11 · 15) – 109/110

Facoltà di medicina e chirurgia, Università degli studi di Milano (MI)

- Elaborazione di diete per le diverse patologie
- Educazione alimentare
- Attività di prevenzione
- Stesura di menù per la ristorazione collettiva

2005 · 2011

Diploma MagistraleLiceo Leone Dehon, Via Appiani, Monza (MB)
91/100

Agosto 2009 · Gennaio 2010

Amphitheater high school, Tucson, Arizona (United States of America)

Partecipazione ad un Exchange program di 6 mesi frequentando la scuola superiore locale e vivendo presso una host family

ULTERIORI
INFORMAZIONIAppartenenza
ad
associazioni

- Volontariato presso associazione volontari ospedalieri AVOLVI (Ospedale di Vimercate, MB) in reparto di chirurgia (dialogo, conforto, ascolto e aiuto dei malati) fino al 2014 e di psichiatria (svolgimento di laboratori creativi a supporto dei pazienti ricoverati), dal 2011 al 2015.

Progetti

- Partecipazione Obesity day 2015 e 2016 presso IEO - Istituto Europeo di Oncologia (MI)
- “Dall’orto alla tavola”, progetto di educazione al gusto consapevole rivolto ai bambini e ai loro genitori organizzato da Milano ristorazione. Serate dedicate alla scoperta dei prodotti di stagione e preparazione di piatti sani e gustosi con frutta e verdura da parte dei bambini, Febbraio-maggio 2015.
- Cicerone per visite guidate presso la Villa Reale di Monza e centro storico di Vimercate nel 2011 in collaborazione con l’associazione FAI (Fondo Ambiente Italiano)