

INFORMAZIONI PERSONALI



Sesso F | Data di nascita | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da novembre 2015 ad oggi

Collaboratrice professionale sanitaria dietista categoria D a tempo indeterminato

Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale – Dipartimento di Prevenzione

Attività o settore attività ambulatoriali e di educazione alimentare di gruppo presso i distretti di competenza e l'IMFR Gervasutta; attività di prevenzione primaria e collaborazione con gli enti pubblici presso il S.I.A.N di Udine (es. consulenze agli enti pubblici per la stesura dei Capitolati d'appalto, elaborazione di menù specifici per popolazione di riferimento, partecipazione a commissioni mensa, serate informative con la popolazione...); collaborazione con altre figure professionali per la redazione di Linee Guida Regionali inerenti la sana alimentazione per le varie fasce d'età, conduzione di corsi di counselling nutrizionale di gruppo.

Incarichi extraistituzionali autorizzati da ASUFC

Attività o settore attività di commissario di gara; attività di educazione alimentare.

Dal 2018

Dietista – Responsabile ristorazione

KCS Caregiver Coop Sociale di Bergamo

Settore Ristorazione Collettiva – Case di riposo e scuole Comuni di Ronchi dei Legionari, Monfalcone, Pordenone, Aviano, Ficarolo

Attività o settore: Redazione di menù per ristorazione socio - assistenziale e scolastica; gestione delle diete personalizzate per intolleranze, allergie e patologie; responsabile ristorazione con mansioni di gestione ordini vs. fornitori food e no food; controllo di produzione; budget; formazione del personale di cucina e socio sanitario sui temi dell'Igiene dell'alimentazione e HACCP.

Da maggio 2015 a novembre 2015

Dietista – Responsabile operativa

Arco Servizi Coop di Palmanova (UD)

Settore Ristorazione Collettiva – Cucina Centralizzata di Tarcento (UD)

Attività o settore: Redazione di menù per ristorazione aziendale, scolastica, socio - assistenziale (adulti, bambini ed anziani); gestione delle diete personalizzate per intolleranze, allergie e patologie; progettazione e realizzazione di progetti di educazione alimentare nella ristorazione scolastica; gestione della customer satisfaction; responsabile coordinamento della gestione di cucine scolastiche, aziendali, socio - assistenziali e centralizzate (personale; ordini vs. fornitori food e no food; produzione;) supporto tecnico nella progettazione di gare d'appalto; formazione del personale di cucina e socio sanitario sui temi dell'Igiene dell'alimentazione e HACCP.

Da giugno 2013 a marzo 2015

Dietista libero professionista

Ambulatori privati - Tarvisio e Gemona del Friuli

Attività o settore: Elaborazione di diete personalizzate per patologie o necessità di modifica delle abitudini alimentari; elaborazione di menù per la ristorazione collettiva scolastica, aziendale e socio assistenziale; elaborazione di progetti di educazione alimentare; consulenze e docenze inerenti la gestione H.A.C.C.P. ed il "controllo qualità".

Da marzo 2008 a novembre 2015

Da maggio 2012 a febbraio 2013

Consulente dietista
“In Mensa” – azienda di ristorazione collettiva
Attività o settore: Elaborazione dei menù e gestione delle diete personalizzate per patologie o necessità presso la casa di riposo “Culot” a Gorizia.

Da novembre 2010 a agosto 2012

Consulente dietista
AIC (Associazione Italiana Celiachia) Friuli
Attività o settore: Formazione di operatori della ristorazione collettiva sul tema celiachia.

Docenze relative al tema della celiachia.

Da giugno 2010 a novembre 2010

Consulente dietista
Paladin pharma – società farmaceutica
Attività o settore: Consulenze di valutazione nutrizionale presso le farmacie accreditate.

Da settembre 2009 a maggio 2010

Collaboratrice professionale sanitaria dietista categoria D a tempo determinato
Azienda per i Servizi Sanitari n° 3 “Alto Friuli”
Attività o settore: Elaborazione e presentazione di progetti di educazione alimentare; sopralluoghi per valutazione ed elaborazione di menù nella ristorazione collettiva.

Da agosto 2007 a settembre 2009

Responsabile qualità
Sodexo Divisione scuole – azienda di ristorazione collettiva - Gemona del Friuli
Attività o settore: Responsabile del controllo dell'applicazione del manuale qualità e delle norme H.A.C.C.P. nel centro produzione pasti scolastici di Gemona del Friuli; mansioni amministrative; gestione degli ordini tramite utilizzo del gestionale SAP; formazione del personale di cucina e socio sanitario sui temi dell'Igiene dell'alimentazione e HACCP.

Da giugno a agosto 2007

Commessa
Attività o settore: Occupazione per la stagione estiva a Lignano Sabbiadoro

Da settembre a ottobre 2006

Dietista

Ambulatorio per i disturbi del comportamento alimentare del Dott. Luigi Oliva a Mestre

Attività o settore: Elaborazione di diete personalizzate in seguito a rilevazione del metabolismo con bioimpedenziometria e calorimetria indiretta.

Da febbraio a maggio 2006

Tirocinante dietista

Policlinico Universitario di Padova

Attività o settore: Elaborazione dei menù personalizzati e monitoraggio dei pazienti del Policlinico Universitario di Padova.

Da febbraio a settembre 2005

Tirocinante dietista

Ospedale di Cittadella

Attività o settore: Elaborazione dei menù personalizzati e monitoraggio dei pazienti dell'ospedale di Cittadella

Periodo estivo dal 2000 al 2002

Animatrice
Centro estivo Ludoteca del Comune di Tarvisio
Attività o settore: Animatrice presso il Centro estivo Ludoteca del Comune di Tarvisio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ISTRUZIONE

18/10/2018 – 27/01/2021	Master in “Management e funzioni di coordinamento delle professioni sanitarie”
10/2003 - 22/11/2006	Università di Padova – Facoltà di Medicina e Chirurgia - Laurea in Dietistica
A.S. 1999 / A.S. 2003	Liceo Scientifico “Ingeborg Bachmann” - Maturità scientifica

CORSI OPZIONALI SVOLTI PRESSO L'UNIVERSITÀ DI PADOVA

27.07.04	“Biodiversità e alimentazione”
28.09.04	“Antropometria e cenni di auxologia”
15.07.05	“Counselling motivazionale nella professione del dietista”

FORMAZIONE

Padova, 23.09.2005	“Obesità e malattia cardiovascolare”
Padova, 17.09.2005	“Attività motoria e salute, prescrizione dell'esercizio fisico e della composizione corporea”
Verona, 23.04.2004	“Dal bambino all'adulto, attualità e nutrizione”
Montebelluna, 11.11.2005	“Educazione alimentare, esperienze a confronto”
Strà, 09.09.2005	“Corso di aggiornamento: “Terapia conservativa dell'insufficienza renale cronica, qualità di vita tra terapia farmacologia e nutrizione”
Padova 23.09.2006	“Attività motoria e salute”
Muggia, 17.03.2009	Corso della SGS inerente la ISO 9001:2008
Grado, 24.09.2009	“Obesità infantile: indicatori regionali e nazionali e valutazione di un progetto di prevenzione”
Gorizia, 12-16-19.10.2009	“Percorso informativo sul lavoro con i gruppi delle istituzioni – I livello”
Udine, 23.02.2010	“La composizione degli alimenti tra presente e futuro”
Udine, 14.04.2010	“Alimentazione in gravidanza e nell'età evolutiva”
Palmanova, 16.10.2010	“Fibre alimentari, recenti acquisizioni”
Firenze, 30-31.03.2012	“Mastering The Coeliac Condition”
Padova, 23.06.2012	“Alimentazione moderna e geni antichi”
Milano, 18-19-20-21.11.2010	“Milano Pediatria 2010”
Milano, 15-16-17.11.2012	“Milano Pediatria 2012”
Milano, 20-21-22-23.11.2014	“Milano Pediatria 2014”
Udine, 22.01.2016	“La nutrizione artificiale in ospedale e a domicilio”
FAD	“Le competenze di counselling per l'intervento breve in ambito sanitario” - 2016
Padova, 24 – 25.02.2016	“Mindfull body experience per il cambiamento di abitudini alimentari”
Milano, 21-22.04.2016	“Nutrimi 2016 – X FORUM DI NUTRIZIONE PRATICA”
FAD	“Il ruolo del caffè sulla salute: le più aggiornate evidenze dalla ricerca scientifica”- 2016
FAD	“Introduzione al Counselling Sistemico nelle Professioni Sanitarie”-2016
Vicenza, 23.09/11.11/16.12.2016	“Counseling motivazionale per gli Ambulatori Nutrizionali dei Servizi di igiene degli Alimenti e Nutrizione della Regione Veneto”
FAD	Rilevamento dei consumi alimentari nazionali con metodiche armonizzate secondo le linee guida dell'European Food Safety Authority (EFSA): aspetti teorici e pratici, attività sul campo e significato in sanità pubblica - 2016
Udine, 15.12.2016	I rischi e la sicurezza nelle attività e nei luoghi di lavoro
FAD	Corso di formazione generale sulla sicurezza nei luoghi di lavoro -2016
Milano, 20-21.04.2017	“Nutrimi 2017 – XI FORUM DI NUTRIZIONE PRATICA”
Trieste, 18-25.05.2017	“Alimenta la salute – Nutrient Hazard Analysis Critical Control Point (NACCP)”

Udine, 27.09.2017	BLSD per sanitari
S.Daniele, 05-12-19.10.2017	I nuovi LARN nella loro applicazione pratica tra territorio e ospedale
Trieste, 10.10.2017	Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dichiarazione nutrizionale a tutela della salute dei consumatori
Udine, 13.11.2017	“Corso di addestramento all’uso degli estintori”
Milano, 12-13.04.2018	“Nutrimi 2018 – XII forum di nutrizione pratica”
Udine, 11-18-25-31.05.2018	“Protezione dell’allattamento”
Milano, 05.06.2018	“Pillole di Milano pediatria – nutrizione e immunità dagli alimenti ai farmaci”
Udine, 20.11.2018	“Principi di organizzazione”
Udine, 05.12.2018	Dieci anni di Okkio alla salute: i risultati e le sfide future per ridurre l’obesità infantile in Regione
FAD	“Emergenza incendio. Percorso formativo/informativo in FAD – Edizione 2018”
FAD	“Le nuove abitudini alimentari” -2019
Milano, 22 e 23.03.2019	“Spazio Nutrizione 2019”
FAD	“Dal neonato all’anziano fragile: strumenti al servizio del professionista sanitario per la prevenzione della morte da soffocamento e arresto cardiaco”
FAD	“Nutrimi 2021 –special edition – il microbiota al centro tra dieta, salute e stile di vita”
	“Promozione della salute, dell’allattamento e della genitorialità responsiva nei primi 1000 giorni con un approccio transculturale. Corso base per professioni sanitarie e assistenti sociali”-2022
	“Promozione della salute, dell’allattamento e della genitorialità responsiva nei primi 1000 giorni con un approccio transculturale. Corso di approfondimento”- 2022
Padova, 11.11.2022	“Alimentazione sostenibile e novel food”
Udine, 22-23-29 settembre e 17-18 novembre 2022	“Counseling nutrizionale per operatori sanitari”
FAD	“20 ore di Medicina di Genere di SeGea” -2023
FAD	“Integrazione e nutrizione a sostegno delle età della donna” -2023

ATTIVITA' DIDATTICA

Attività periodica da Agosto 2007 a novembre 2015 nelle varie ditte di ristorazione	Corsi di formazione del personale di cucina e socio sanitario sui temi dell’igiene dell’alimentazione e HACCP
26.03-12.04.2012	Corso formazione celiachia per conto di AIC presso ISIS Linussio Tolmezzo
28.12.2015	Corso di formazione per gli educatori dei nidi d’infanzia inerente allergie ed intolleranze alimentari
Più edizioni anni 2015 - 2016	Educazione alla salute, prevenzione terziaria: “I consigli alla persona con diabete” presso I comuni del distretto di Cividale
01.12.2016	Corso di formazione aziendale “Alimenta la Salute FVG” presso ospedale di Palmanova
Mensile dal 01.12.2015	Educazione alla salute, prevenzione terziaria: “I consigli alla persona con cardiopatia” presso IMFR Gervasutta
30.11-01.12.2017	Corso di formazione aziendale “Insieme per un’alimentazione sana, sicura e sostenibile 1° edizione
01-02.03.2018	Corso di formazione aziendale “Insieme per un’alimentazione sana, sicura e sostenibile 2° edizione
07-08.11.2019	Corso di formazione aziendale “Insieme per un’alimentazione sana, sicura e sostenibile 3° edizione
Dicembre 2022-Gennaio 2023	Corso OSS C – 16 ore di docenza tema alimentazione
27.03- 03.04.2023	Corso per l’attività di formazione sul campo rivolto alle ostetriche del Distretto e della SOC Ginecologia e Ostetricia di ASUFC “gruppo di lavoro per l’avvio dell’offerta di counselling nutrizionale per le neo mamme”

PUBBLICAZIONI

Testi come co autrice

La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia – pubblicate come allegato alla DGR n. 66/2018

Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva – pubblicate come allegato alla DGR n. 1934/2021

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2
Tedesco	A1/2	B1/2	A1/2	A1/2	A1/2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Autonomia; flessibilità; capacità di gestione dei gruppi di lavoro; capacità di cooperare in un team.

Competenze professionali

Pianificazione e realizzazione di schemi dietetici destinati ai singoli e ai servizi di ristorazione collettiva; controllo della qualità del servizio di ristorazione; progettazione e realizzazione di progetti di educazione alimentare; counseling nutrizionale di gruppo; elaborazione di un capitolato d'appalto e valutazione tecnica e di qualità di una gara d'appalto; co progettazione ed elaborazione di linee guida per i vari ambiti di competenza del SIAN

Competenze informatiche

Utilizzo dei principali software per computer.

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Passioni ed interessi

Cucina, in particolare ricette etniche e salutistiche; viaggi; lettura; attività sportiva, in particolare sci alpino, yoga, balli fitness e tango.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Si autorizza la pubblicazione del curriculum

Udine, 17.10.2023

F.to Francesca Cortelazzo

A norma del D.P.R. 445/2000 si dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono al vero.