

## INFORMAZIONI PERSONALI



Sesso F | Data di nascita 17/12/1984 | 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.

Dal 2018

### **Incarichi extraistituzionali autorizzati da ASUFC**

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

Da maggio 2015 a novembre 2015

### **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 giugno 2013 a marzo 2015

### **Dietista – Responsabile operativa**

**Artco 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 marzo 2008 a novembre 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 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**  
**10/2003 - 22/11/2006**  
**A.S. 1999 / A.S. 2003**

Master in “Management e funzioni di coordinamento delle professioni sanitarie”  
 Università di Padova – Facoltà di Medicina e Chirurgia - Laurea in Dietistica  
 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”  
**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”  
**FAD** “Introduzione al Counselling Sistemico nelle Professioni Sanitarie”  
**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  
**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  
**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

<b>S.Daniele, 05-12-19.10.2017</b>	I nuovi LARN nella loro applicazione pratica tra territorio e ospedale
<b>Trieste, 10.10.2017</b>	Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dichiarazione nutrizionale a tutela della salute dei consumatori
<b>Udine, 13.11.2017</b>	“Corso di addestramento all'uso degli estintori”
<b>Milano, 12-13.04.2018</b>	“Nutrimi 2018 – XII forum di nutrizione pratica”
<b>Udine, 11-18-25-31.05.2018</b>	“Protezione dell'allattamento”
<b>Milano, 05.06.2018</b>	“Pillole di Milano pediatria – nutrizione e immunità dagli alimenti ai farmaci”
<b>Udine, 20.11.2018</b>	“Principi di organizzazione”
<b>Udine, 05.12.2018</b>	Dieci anni di Okkio alla salute: i risultati e le sfide future per ridurre l'obesità infantile in Regione
<b>FAD</b>	“Emergenza incendio. Percorso formativo/informativo in FAD – Edizione 2018”
<b>FAD</b>	“Le nuove abitudini alimentari”
<b>Milano, 22 e 23.03.2019</b>	“Spazio Nutrizione 2019”
<b>FAD</b>	“Dal neonato all'anziano fragile: strumenti al servizio del professionista sanitario per la prevenzione della morte da soffocamento e arresto cardiaco”
<b>FAD</b>	“Nutrimi 2021 –special edition”

## ATTIVITA' DIDATTICA

<b>Attività periodica da Agosto 2007 a novembre 2015 nelle varie ditte di ristorazione</b>	Corsi di formazione del personale di cucina e socio sanitario sui temi dell'Igiene dell'alimentazione e HACCP
<b>26.03-12.04.2012</b>	Corso formazione celiachia per conto di AIC presso ISIS Linussio Tolmezzo
<b>28.12.2015</b>	Corso di formazione per gli educatori dei nidi d'infanzia inerente allergie ed intolleranze alimentari
<b>Più edizioni anni 2015 - 2016</b>	Educazione alla salute, prevenzione terziaria: “I consigli alla persona con diabete” presso I comuni del distretto di Cividale
<b>01.12.2016</b>	Corso di formazione aziendale “Alimenta la Salute FVG” presso ospedale di Palmanova
<b>Mensile dal 01.12.2015</b>	Educazione alla salute, prevenzione terziaria: “I consigli alla persona con cardiopatia” presso IMFR Gervasutta
<b>30.11-01.12.2017</b>	Corso di formazione aziendale “Insieme per un'alimentazione sana, sicura e sostenibile 1° edizione
<b>01-02.03.2018</b>	Corso di formazione aziendale “Insieme per un'alimentazione sana, sicura e sostenibile 2° edizione
<b>07-08.11.2019</b>	Corso di formazione aziendale “Insieme per un'alimentazione sana, sicura e sostenibile 3° edizione

## PUBBLICAZIONI

<b>Testi come co autrice</b>	La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia – pubblicate come allegato alla delibera n. 66 del 19 Gennaio 2018
	Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva – pubblicate come allegato alla delibera n. 1256 del 06 Agosto 2021

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		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

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".

Udine, 02.02.2022

F.to Francesca Cortelazzo

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