

Curriculum vitae di Luca Borelli

Via M.Valestra n 9, Reggio Emilia

Telefono: 3294199654

Email: lucabore2002@yahoo.it

3294199654

Istruzione e formazione

- Ho conseguito il Diploma di scuola media superiore presso il Liceo Scientifico L.Spallanzani di Reggio Emilia nell'anno scolastico 1995/96 con votazione 46/60. Ho frequentato i primi 3 anni della Facoltà di Medicina e chirurgia presso l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia sostenendo con esito positivo 10 esami.
- Ho conseguito la Laurea in Dietistica presso l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia nell'anno accademico 2004- 05(sessione di laurea di Novembre 2005) con votazione 110/110 e lode, discutendo una tesi dal titolo "Studio osservazionale dell'alimentazione del paziente in dialisi peritoneale" svolta presso il modulo di scienza dell'alimentazione e dietetica dell'azienda ausl di Modena.
- Ho conseguito il master di Dietistica renale dell'Università di Modena a dic 2012
- Ho frequentato durante il terzo anno d'Università Tirocinio formativo trimestrale per dietista presso:

Il modulo di scienza dell'alimentazione e dietetica dell'azienda USL di Modena(ott-dic 2004) affrontando le seguenti attività

- ✓ Ambulatorio diabetologico
- ✓ Ambulatorio patologie renali
- ✓ Ambulatorio grande obesità
- ✓ Team nutrizionale
- ✓ Consulenze ospedaliere
- ✓ Gruppi di educazione alimentare per cardio
- ✓ Controllo cucine(HACCP)
- ✓ Calcolo diete

▪ il presidio ospedaliero Area Nord di Guastalla e Correggio(mar-mag 2005) affrontandole seguenti attività:

- ✓ Ambulatorio diabetologico
- ✓ Ambulatorio pediatrico
- ✓ Team nutrizionale
- ✓ Consulenze ospedaliere
- ✓ Gruppi di educazione alimentare per cardio-pneumo
- ✓ Controllo cucine(HACCP)
- ✓ Calcolo diete al computer
- ✓ Corsi e convegni

Esperienze di lavoro

- Sono stato da ottobre 2003 fino a maggio 2006 addetto stampa per il sito della **FIP** di Reggio Emilia.
- Sono stato per 3 stagioni fino a dicembre 2006 nello **staff tecnico** del settore giovanile della Pallacanestro "Arbor"

- Svolgo da gennaio 2006 **attività libero professionale** presso il poliambulatorio San Michele di Reggio Emilia.
- Svolgo da gennaio 2007 attività libero professionale presso il **poliambulatorio** Fisio k di Carpi (MO).
- Svolgo da gennaio 2017 attività libero professionale presso il **poliambulatorio** ATLAS di Reggio Emilia. Carpi.
- Svolgo da gennaio 2007 attività libero professionale presso il **poliambulatorio** CENTRO RIABILITATIVO REGGIANO (CRR) di Reggio Emilia.
- Svolgo da gennaio 2008 attività libero professionale presso il poliambulatorio Spallanzani di Reggio Emilia dove a ottobre 2009 ho tenuto insieme al cardiologo Dott Monducci un corso accreditato ECM per medici di base.
- Ho collaborato come **Dietista** presso il centro Studio Via Dei Gonzaga da giugno 2009 a dic 2013.
- Ho curato un progetto di Educazione alimentare in una **scuola** elementare di Campagnola da dicembre 2005 a maggio 2006.
- Ho lavorato come titolare di una **borsa di studio** dal titolo “Intake dietetico di antiossidanti” da febbraio 2006 a ottobre 2007 presso il dipartimento di nutrizione umana **dell’Università di Parma** dipartimento con il quale continuo a collaborare come consulente.
- Ho Collaborato da maggio 2006 a dic 2010 come dietista con l’associazione **Onlus Amici del fegato** con sede a Campogalliano.
- Ho collaborato come Dietista con la palestra Eden Centro Benessere di Cella(Re) curandone insieme alla collega Carboni Elena la parte alimentare del sito internet da gennaio 2007 al dic 2009.
- Ho collaborato con la **IAL Emilia Romagna** tenendo lezioni di alimentazione presso la scuola alberghiera di Salsomaggiore(Pr).
- Ho collaborato per 3 anni con la redazione sportiva del **Resto Del Carlino di Reggio Emilia**.
- Ho collaborato con **CONAD** come giudice per il concorso “ LA RICETTA PERFETTA” nel 2012-2013
- Dal 2013 collaboro scrivendo di alimentazione, cibo e ricette con la rivista di **CONAD “BENEINSIEME”**
- Collaboro da maggio gennaio 2012 come dietista con il Centro **Riabilitativo** Reggiano a Reggio Emilia
- Collaboro da gennaio 2016 come dietista con ACTF Sanità Amica di Cavriago
- Collaboro da gennaio 2017 come dietista presso Atlas Studio Reggio Emilia
- **Ho scritto** come consulente Dietista su alimentazione e ricette sull’uscita a puntate di **Fabbri editore “My mini menù”** che esce in edicola da ottobre 2014
- Ho pubblicato un **libro dal titolo L’INSOSPETTIBILE LEGGEREZZA DEL GUSTO** di imprimatur editore a ottobre 2015
- Da settembre 2014 a settembre 2016 ho collaborato con la **Coop Reggio Emilia** comparando in **video** in un **programma chiamato”Casa Coop”** in cui parlo di **ingredienti, alimentazione e ricette**.
- Collaboro come consulente esterno con **Technogym** da giugno 2015 occupandomi di corsi di aggiornamento e di educazione alimentare per i dipendenti e di elaborazione dei menù della loro T-resturant.
- Sto collaborando da gennaio 2016 con MSC-Technogym alla creazione di percorsi di alimentazione e menu sana per le crociere della stagione 2017-18-19
- Organizzo e tengo in prima persona corsi su alimentazione sana in cucina per imparare a cucinare correttamente e con gusto

- Ho elaborato scritti su alimentazione sportiva per una **app (FIT STADIUM)** da maggio 2015
- Ho partecipato come ospite in cucina elaborando menù e aiutando nella preparazione a serate tematiche su cucina sana in 2 locali di Reggio Emilia (jigger e Prospero)

Publicazioni, poster scientifici, comunicazioni orali e scritte

- Poster scientifico, presentato al 10th European Nutrition Conference of the European Nutrition Societies (FENS), Parigi, 10-13 luglio 2007. F. Scazzina, L. Borelli, C. Miglio, D. Del Rio, N. Pellegrini, F. Brighenti, S. Valtuena, I. Zavaroni, C. Melegari, R. Ciati. High total antioxidant capacity (TAC) products added to diet: their effect on inflammatory response, liver function, antioxidant capacity and oxidative stress.
- Poster scientifico dal titolo “DOPPLER PERFUSION INDEX (DPI) AND HOMA ARE HIGHLY PREDICTIVE OF FATTY LIVER IN PATIENTS WITH NAFLD. M.Dugoni¹, L.Miglioli, L.Borelli, R.Anderlini, G.Bedogni, M.Mariano, N.Battistini¹, and S.Bellentani. Nutrition and Liver Centre, Azienda USL di Modena, and ¹Chair of Applied Dietetic and Technical Science, University of Modena and Reggio Emilia, Italy.” Presentato -Alla 41° Riunione Annuale A.I.S.F. (Roma, 21-22 Febbraio 2008, Aula Magna dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", P.le A. Moro, 5 e -all' 43rd Annual Meeting of the European Association for the Study of the Liver (EASL), Milan, Italy, April 23-27, 2008.

Lingue straniere:

Discreta conoscenza di inglese scritto e parlato; Nozioni di inglese scientifiche

Conoscenze informatiche

- Microsoft OFFICE (word, excel, power point, outlook ecc..)
- WinFood, WinFood2eGedip
- Navigazione in internet

Interessi personali

- Sono appassionato di tutto lo sport in genere e pratico pallacanestro e tennis a livello agonistico.
- Sono molto appassionato di cucina della quale mi occupo anche cimentandomi con assiduità tra i fornelli.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali secondo la 675/1996 e successive modifiche.