



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i) / Nome(i)

Indirizzo(i)

Telefono(i)

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

Sesso

Codice Fiscale

Marinara Anna Lisa

Via seconda agraria, 57, 71042 Cerignola (Italia)

Personale 3423245206 | Studio | 3293857616

annalisa.1986@hotmail.it

Italiana

22/12/1986

Femminile

MRNNLS86T62C514J



Occupazione desiderata / Settore professionale

DIETISTA - NUTRIZIONISTA

Esperienza professionale

Date

Dal 11/10/2011 ad OGGI

Lavoro o posizione ricoperti

DIETISTA - LIBERO PROFESSIONISTA PRESSO STUDIO PRIVATO

Principali attività e responsabilità

Valutazione dello stato nutrizionale;
Anamnesi alimentare;
Educazione alimentare;
Valutazione della composizione corporea;
Elaborazione di piani dietetici personalizzati ipo o ipercalorici, per stati fisiologici particolari (gravidanza, allattamento, età evolutiva, anziano, sportivo) e per stati patologici.

Indirizzo

Via Martiri delle fosse Ardeatine, 18A, 71042 Cerignola (Italia)

Settore

Sanità e assistenza sociale

Date

Da Settembre a Giugno 2015

Lavoro o posizione ricoperti

DOCENTE DI NUTRIZIONE

Principali attività e responsabilità

Insegnamento nel corso per l'abilitazione di "Operatore di masseria didattica" e nel corso per gli "Operatori Agrituristici" delle seguenti materie:
nutrizione
igiene e sicurezza alimentare
educazione alimentare

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Europeo di Formazione Pandora;
Via Fratelli Rosselli 54, Cerignola FG

Date	Da LUGLIO – SETTEBRE 2012
Lavoro o posizione ricoperti	<u>DIETISTA – RISTORAZIONE OSPEDALIERA</u>
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione di piani dietetici appropriati alle varie prescrizioni mediche, nei rispetti del dietetico ospedaliero; - Controllo del rispetto delle norme igieniche nel corso della preparazione e della distribuzione del vitto; - Controllo dell'allestimento di diete particolari, per singoli o per gruppi di utenti; - Istruzione, ai fini del corretto funzionamento del servizio di ristorazione, del personale di assistenza e del personale di cucina.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<p><u>CIR FOOD</u> – COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE FOOD S.C. – sede legale: VIA NOBEL, 19 – 42100 – REGGIO EMILIA (RE). SOMMINISTRATORE DI LAVORO: <u>HUMANGEST S.P.A.</u> – Agenzia per il lavoro Aut. Min. Def. Prot. N°13/1/22415, FILIARE DI BARI – Via S. Matarrese 2/B – C 70100 BARI (BA) LUOGO DI LAVORO: “ OSPEDALE GIUSEPPE TATARELLA” - VIA TRINITAPOLI – 71042 CERIGNOLA (FG) - ITA</p>
Tipo di attività	RISTORAZIONE COLLETTIVA
Date	28 Giugno 2012
Lavoro o posizione ricoperti	<u>DIETISTA – CONSULENTE</u>
Principali attività e responsabilità	Consulenza nutrizionale Bi-Aglut per soggetti celiaci, presso la farmacia Vassalli - Viale degli Aviatori, 90 – Foggia
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SHG Lifecom Srl – Via Brisa, 3 – 20123 – Milano
Tipo di attività	INFORMAZIONE NUTRIZIONALE
Date	05/2010 - 01/2011
Lavoro o posizione ricoperti	<u>DIETISTA VOLONTARIA - ASL DI FOGGIA</u>
Principali attività e responsabilità	Ho partecipato allo studio HBSC italia (Health Behaviour in School-aged children) nell'ambito del progetto interministeriale "Sistema di indagini sui rischi comportamentali in età 6-17 anni", per la rilevazione di abitudini e comportamenti a rischio tra gli adolescenti nelle scuole, per la formazione degli insegnanti e l'effettuazione della raccolta dei dati.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASL Foggia (Italia)
Tipo di attività o settore	Sanità e assistenza sociale
Date	05/2010 - 07/2010
Lavoro o posizione ricoperti	<u>DIETISTA VOLONTARIA - ASL DI FOGGIA</u>
Principali attività e responsabilità	Ho collaborato come volontaria con il SIAN della ASL di Foggia nel progetto di sorveglianza nutrizionale "okkio alla salute 2010" promosso dal Ministero della Salute. Per partecipare al progetto ho frequentato prima un corso di formazione a Bari; successivamente ci sono stati incontri con le insegnanti delle scuole elementari che hanno partecipato al progetto, in cui le stesse sono state formate e informate sui contenuti del progetto. Successivamente in ogni scuola partecipante abbiamo tenuto una breve lezione di educazione alimentare, abbiamo distribuito giochi e gadget inerenti ai temi trattati e sono stati rilevati il peso e l'altezza oltre che un questionario relativo alle abitudini alimentari quotidiane dei bambini. Sono stati somministrati questionari anche ai genitori degli alunni, circa abitudini alimentari e stili di vita (compresa l'attività fisica, giochi all'aperto, ore trascorse davanti alla tv o al pc, ecc..). Successivamente ho elaborato i dati che ho raccolto e li ho inviati ad un server centrale del Ministero della Salute, al fine di ottenere dati statistici nazionali circa l'incidenza dell'obesità infantile e la valutazione degli stili di vita dei bambini in Italia.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sono in possesso del relativo attestato di partecipazione. Servizio Igiene e Nutrizione umana della ASL 71100 Foggia (Italia)

Tipo di attività o settore	Sanità e assistenza sociale
Date	05/2009 - 07/2009
Lavoro o posizione ricoperti	<u>DIETISTA – CONSULENTE</u>
Principali attività e responsabilità	Consulenza Nutrizionale in farmacia - campagna "No al sovrappeso 2009" Pool Pharma
Nome e indirizzo del datore di lavoro	VALUE PROMOTION s.r.l. – L.go Dora Pietro Colletta, 67 – 10153 – TORINO
Tipo di attività o settore	INFORMAZIONE NUTRIZIONALE
Date	2005 – 2011
Lavoro o posizione ricoperti	<u>TIROCINIO FORMATIVO</u>
Date	APRILE 2011-DICEMBRE 2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Foggia, presso il reparto di Gastroenterologia Universitaria degli Ospedali Riuniti di Foggia, diretto dal prof. Carmine Panella, nell'ambulatorio diretto dal prof. Enzo Ierardi (relatore della mia Tesi di Laurea).
Principali attività e responsabilità	Collaborazione per il tirocinio di Tesi con l'ambulatorio di Obesità e Disturbi del Comportamento Alimentare degli Ospedali Riuniti di Foggia diretto dal dot. Giuseppe Rossi. Tirocinio di Tesi sperimentale dal titolo: "Prevalenza della Sindrome del tenue contaminato (SIBO) in soggetti Obesi: uno studio caso-controllo"
Date	GENNAIO 2008 – APRILE 2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Foggia, presso l'ambulatorio di Obesità e Disturbi del Comportamento Alimentare, diretto dal dott. Giuseppe Rossi, degli Ospedali Riuniti di Foggia.
Principali attività e responsabilità	Consulenza nutrizionale e reclutamento di pazienti obesi nello studio per l'elaborazione della Tesi di Laurea Sperimentale in Dietistica, dal titolo: "Obesità e disturbi del comportamento Alimentare: studio caso-controllo"
Date	SETTEMBRE 2007
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Foggia, presso "Casa Sollievo della Sofferenza IRCCS - San Giovanni Rotondo (FG)." - Azienda Ospedaliera
Principali attività e responsabilità	Dietista (tirocinio formativo) Consulenza nutrizionale presso il reparto di gastroenterologia, endocrinologia, pediatria, ematologia servizio di dietetica e nutrizione clinica.
Date	MARZO 2007- MAGGIO 2007
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Foggia, presso gli Ospedali Riuniti di Foggia – Azienda Ospedaliera
Principali attività e responsabilità	Dietista (tirocinio formativo) Consulenza nutrizionale presso il reparto di pediatria, neonatologia patologica, ginecologia e ostetricia.
Date	GIUGNO 2007
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Foggia, presso "Casa Sollievo della Sofferenza IRCCS - San Giovanni Rotondo (FG)." - Azienda Ospedaliera
Principali attività e responsabilità	Dietista (tirocinio formativo) Tirocinio Formativo nel servizio di Nutrizione Artificiale: Parenterale ed Entrale
Date	OTTOBRE 2006 – DICEMBRE 2006
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Foggia, presso gli Ospedali Riuniti di Foggia - Azienda Ospedaliera- Universitaria.
Principali attività e responsabilità	Dietista (tirocinio formativo) Consulenza nutrizionale presso il reparto di endocrinologia, diabetologia e nefrologia universitaria.
Date	APRILE 2006 – MAGGIO 2006
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Foggia, presso l'Ospedale D'Avanzo di Foggia – Azienda

Principali attività e responsabilità	Ospedaliera Dietista (tirocinio formativo) Rilevazione epidemiologica sulle abitudini alimentari nella provincia di Foggia.
Istruzione e formazione	
Date	Da APRILE - DICEMBRE 2012
Titolo della qualifica rilasciata	<u>CORSO DI FORMAZIONE POST-LAUREA: "VALUTAZIONE NUTRIZIONALE E SALUTISTICA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI"</u> - nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro per la ricerca – Progetto Strategico PS 101 cofinanziato dalla UE e Regione Puglia presentato dall'Università degli Studi di Bari Facoltà di Medicina e Chirurgia- Policlinico Dipartimento Scienze Mediche di Base. Conseguito a Bari il 21/12/2012
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	Le Attività formative hanno come oggetto le seguenti tematiche: <ul style="list-style-type: none"> - Principi generali dell'alimentazione umana; - Fisiologia dell'olivo - Procedure di estrazione e caratterizzazione dei costituenti minori dell'olio d'oliva - Analisi biochimiche e di biologia molecolare sull'azione dei costituenti minori dell'olio di oliva sul bilancio redox e metabolismo energetico cellulare - Identificare i fattori di rischio cardiovascolare - Valutare ed identificare le alterazioni metaboliche esistenti nei soggetti a rischio - Pianificare attività di promozione della salute mediante la prescrizione di diete appropriate e di attività fisica - Studio dell'effetto dei costituenti minori dell'olio d'oliva extravergine sulla sintesi di acidi grassi e colesterolo mediante analisi biochimiche e molecolari - Ruolo degli antiossidanti nutrizionali nella prevenzione dell'aterosclerosi e dell'infiammazione in modelli in vivo e in vitro - STAGE TECNICO – PRATICO sull'ANALISI ORGANOLETTICA DEGLI OLI VERGINI D'OLIVA, presso l' AZIENDA FRANTOIO GALANTINO – BISCEGLE
Nome e tipo di organizzazione erogatrice di istruzione formazione	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI "ALDO MORO" – DIPARTIMENTO SCIENZE MEDICHE DI BASE – NUOVO COMPLESSO DELLE SCIENZE BIOMEDICHE, POLICLINICO - Piazza Giulio Cesare n.11 Cap 70124 - BARI
Date	09/2009 - 13/12/2011
Titolo della qualifica rilasciata	<u>LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA (CLASSE LM-61, SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA) CON LA VOTAZIONE DI 110/110 E LODE.</u>
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	Principali tematiche trattate sono: <ul style="list-style-type: none"> - le proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti, delle eventuali modificazioni durante i processi tecnologici e dei fattori che ne regolano la biodisponibilità; - i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento, i processi metabolici a carico dei nutrienti e gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto; - l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie; - le tecnologie applicate nella preparazione di alimenti, di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari; - la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari; - i problemi della sicurezza in relazione ai contaminanti biologici, chimici e partecellari degli alimenti, i livelli tossicologici, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta; e competenze circa: <ul style="list-style-type: none"> - la valutazione dello stato di nutrizione ed il metabolismo energetico; - la definizione della qualità nutrizionali dei singoli alimenti e lo studio di prodotti innovativi; - l'analisi, la prevenzione e la gestione del rischio alimentare e le procedure di emergenza per far fronte a crisi alimentari in atto; - le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza,

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	<p>allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva; - i sistemi di gestione, controllo e certificazione finalizzati alla garanzia dei prodotti ed alla valorizzazione delle tradizioni alimentari nazionali e locali.</p> <p>Competenze professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacità di esprimere autonomamente giudizi basandosi sulle conoscenze acquisite nella nutrizione umana, tenendo conto delle implicazioni etiche e sociali; - abilità nella comunicazione e nel relazionarsi agli altri trasferendo idee, problemi e soluzioni; - capacità di approfondire e aggiornare in modo autonomo e auto-determinato le conoscenze acquisite consultando materiale bibliografico e banche dati e con strumenti conoscitivi di base. <p>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA - INTERFACOLTÀ: FACOLTÀ DI AGRARIA E FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA 71100 Foggia (Italia)</p>
Date Titolo della qualifica rilasciata Principali tematiche/competenza professionali acquisite	<p>28/10/2011 - 04/12/2011</p> <p>Attestato di Primo Soccorso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività sociali e speciali - Protezione Civile; - Valutazione di segni e sintomi relativi a funzioni vitali - triage; - fratture, lussazioni, distorsioni - tecnica di rimozione del casco; - persona con emorragia; - comportamenti e situazioni a rischio infettivo; - persona con lesioni da caldo; - apparato respiratorio e manovra di disostruzione, da corpo estraneo, delle vie aeree; - apparato cardiovascolare e sistema nervoso; - iperglicemia e ipoglicemia - persona in stato di shock; - BLS (basic life support) <p>Croce Rossa Italiana (Associazione di Volontariato) 71042 Cerignola (Italia)</p>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Date Titolo della qualifica rilasciata	<p>2005 - 16/04/2009</p> <p><u>LAUREA IN DIETISTICA -</u> <u>(SNT3- CLASSE DELLE LAUREE NELLE PROFESSIONI SANITARIE TECNICHE DI CUI AL D.L 02/04/2001) INDIRIZZO GENERALE, IN DATA 16/04/2009 CON LA VOTAZIONE 110/110 CON LODE.</u></p>
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tematiche: anatomia umana, biologia, genetica, fisiologia, anatomia patologica, patologia generale e clinica, patologie del metabolismo e dell'apparato digerente, sc. tecniche mediche e dietetiche applicate alla medicina specialistica, psicologia generale e clinica, scienze neuropsichiatriche, chimica degli alimenti, scienze e tecnologie alimentari, scienze merceologiche. - Competenze Professionali: <ol style="list-style-type: none"> a. organizza e coordina le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; b. collabora con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; c. elabora, formula ed attua le diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente; d. collabora con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; e. studia ed elabora la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; f. svolge attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	<p>Università degli studi di Foggia (università) 71100 Foggia (Italia)</p>

Date	13/02/2009 - 27/02/2009
Titolo della qualifica rilasciata	<u>CERTIFICATO ECDL</u>
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	-concetti di base della "Information Technology"; -uso del computer/gestione file; -elaborazione testi (word); -foglio elettronici (excel); -database; -presentazione (power point); -reti informatiche/ internet
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Foggia, CampusOne di Ateneo 71100 Foggia (Italia)
Date	2000 - 2005
Titolo della qualifica rilasciata	<u>DIPLoma DI Maturità Scientifica</u>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione	Liceo Scientifico A. Einstein (Liceo scientifico sperimentale) -71042 Cerignola (FG) (Italia)

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

Italiano

Altra(e) lingua(e)

Inglese

Capacità e competenze tecniche

buona padronanza delle attrezzature utilizzate nell'ambito lavorativo specifico(bilancia, picometro,ecc..) e dei software (winfood, metadieta, DS) per l'elaborazione di diete.

Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza di Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, DataBase), acquisita mediante il conseguimento della patente europea (ECDL). Buona conoscenza delle applicazioni grafiche (Adobe Illustrator, PhotoShop). Ottime capacità d'utilizzo di Internet Explorer e Mozilla Firefox.

Patente

Automobilistica (Patente B)

Ulteriori informazioni

Regolarmente iscritta all'ALBO DEI DIETISTI FOGGIA
Numero di iscrizione: 5

Socia ASAND

Sono titolare di Partita IVA: n. 03806820712

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 (facoltativo)".

Quanto dichiarato nel presente curriculum corrisponde al vero ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Cerignola, 06-04-2021