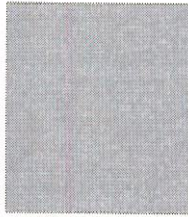


INFORMAZIONI PERSONALI

Letizia Ferraro



📍 [REDACTED] Prato (Pd) Italia
☎️ [REDACTED] 📱 [REDACTED]
✉️ [REDACTED]@gmail.com
🌐 [REDACTED]

Sesso Femminile | Data di nascita [REDACTED] | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA
QUALE SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO PROFESSIONALE

Dietista

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

- | | |
|-------------------------------|--|
| Settembre 2001 ad oggi | Dietista in vari studi privati nella provincia di Pistoia e Prato |
| Dicembre 2002 ad oggi | Dietista come esperto-ospite di TVR con una rubrica sulla corretta alimentazione in diretta della durata di 30 minuti ogni due mesi circa anche insieme ad altre figure professionali. |
| Giugno 2018- giugno 2018 | Dietista per conto dell'ADI sulle giornate senza glutine in farmacia per conto di Shar |
| Dicembre 2012 - giugno 2019 | Dietista presso lo Sportello Nutrizionale ISSIS Rodari |
| Settembre 2012- giugno 2019 | Dietista Sportello Nutrizionale Convitto Nazionale Cicognini e corsi di educazione alimentare classi primarie |
| Settembre 2014 - giugno 2019 | Elaborazione menù pranzo e cena Convitto Nazionale Cicognini ed elaborazione diete speciali |
| Settembre 2002- novembre 2016 | Dietista presso Ristorazione Cir Food con mansione di gestione diete speciali e controllo qualità |
| Settembre 2003 - giugno 2013 | Dietista per conto di AIC come libera professionista per corsi per pasti sicuri nelle mense pubbliche |
| Settembre 2008- giugno 2008 | Elaborazione menù per la residenza anziani del Comune di Vernio |
| Settembre 2008 - giugno 2009 | Elaborazione menù pranzo della Cooperativa Sentieri Prato e corso di educazione alimentare |
| Settembre 2004- novembre 2005 | Docente INRAN presso Istituto Alberghiero Montecatini per allergie e intolleranze alimentare |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Laurea di primo livello conseguita il 15/01/2007 presso l'Università degli Studi di Chieti "Gabriele D'Annunzio" con votazione 110/110 e lode e titolo di tesi " Che ne sai tu di un campo di grano?" con relatore il Professore Nicolantonio D'Orazio.

Diploma Universitario in Dietologia e Dietetica Applicata presso l'Università degli Studi di Firenze con voto 107/110 con titolo di tesi "L'educazione alimentare nelle scuole : un percorso formativo per il benessere" con relatore Professoressa Librandi Brunella e dietista Maria Luisa Masini.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue: Inglese

Buona gestione di un corso di

COMPRESIONE INGLESE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto buono Livello B1	Letture buone Livello B1	Interazione buona Livello B1	Produzione orale buona Livello B1	Buona Livello A1
Corso di inglese scientifico conseguito negli anni 2001/2002 con esito positivo livello 5 presso l'Università Trinity di Firenze.				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- Buona capacità comunicativa acquisita nel corso della mia libera professione dal 2001 e dal lavoro che ho fatto per 14 anni alla mensa insieme ad un team con diverse professionalità (commerciale/amministrativo, cuochi, maestre, bambini) e da vari corsi di docenza che ho condotto per conto dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia), della Cooperativa Sentieri di Prato, dell'ADI (Associazione Dietologi Italiani) e come ospite dal 2002 come esperta dietista negli Studi Televisivi di TVR (TV Regione Toscana) con una rubrica di alimentazione in diretta di circa 30 minuti una volta ogni 2 mesi. Inoltre ho condotto varie docenze per conto dell'INRAN presso l'Istituto Alberghiero di Montecatini sulle intolleranze e le allergie alimentari dove sono riuscita a coinvolgere il gruppo collaborando con altre figure professionali per rendere la lezione più interattiva.

Competenze organizzative e gestionali

- Corsi di educazione alimentare con gestione di classi di bambini della scuola primaria con 25 bambini circa con nazionalità anche straniere dall'anno 2014 ad oggi tutti gli anni.
- Corsi di intolleranze e allergie alimentari per adulti presso l'Istituto Alberghiero di Montecatini per conto dell'Inran su un gruppo di circa 40 persone per circa 1 anno.
- Corso di educazione alimentare per conto della Cooperativa Sentieri della durata di 1 mese per circa 20 persone;
- Corso sull'intolleranza al glutine per conto di AIC a Livorno e Piombino presso l'agenzia di Formazione Siderfor;
- Corso di Intolleranze in gelateria a Pistoia presso una ditta di distribuzione materie prime con circa 35 persone .

Competenze professionali

alimentazione con gestione del gruppo e sintesi del risultato.
 Stesura di un menù e delle diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari.
 Stesura e compilazione di un piano alimentare equilibrato per fasce di età e diverse problematiche.
 Gestione della modulistica di un piano di autocontrollo Haccp e norme sulla sicurezza.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Buono	Buona	Buona	Buona	Buona
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
 Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Gestione posta elettronica, presentazione con power point, foglio di calcolo per elaborazione menù e sviluppo piani nutrizionali.

Altre competenze

- Competenze nel campo di vari integratori alimentari e nella capacità di coinvolgere un gruppo di persone nelle attività sportive da fare insieme all'aperto. Buone capacità di organizzazione di riunioni ed eventi.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni	▪ Articoli su giornali locali come la Nazione su vari corsi svolti a livello delle scuole con cui collaboro.
Presentazioni	
Progetti	Progetti di educazione alimentare scuole primarie e progetti sulla corretta colazione nelle scuole Medie/Superiori
Conferenze	IN ALLEGATO SE RICHIESTO CONVEGNI VARI SU ALIMENTAZIONE CON CREDITI ECM DAL 2001 AL 2018.
Seminari	
Riconoscimenti e premi	
Appartenenza a gruppi / associazioni	Albo Dietisti, ADI (Associazione Dietologi Italiani), AIC (Associazione Nazionale Celiachia)
Referenze	Cir Food, Cooperativa Sentieri, AIC, ISSS Cicognini - Rodari Prato, Convitto Nazionale Cicognini Prato
Menzioni	
Corsi	
Certificazioni	

ALLEGATI

Se richiesto allego certificazione del Diploma Universitario e di Laurea di primo livello.

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".
----------------	--

Data e firma
