FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE





INFORMAZIONI PERSONALI

Nome MANGANELLI LUCIA

Indirizzo VIA GIOVANNI CROCIONI N. 5, 40133 BOLOGNA (BO) - ITALIA

Telefono 349 28 75 333

Fax

E-mail manganelli.luci@gmail.com

Nazionalità Italiana 22/12/1983 Data

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Data DAL 1° SETTEMBRE 2008 AD OGGI (CON SOSPENSIONE SCOLASTICA ESTIVA)

· Nome e indirizzo del datore di lav. Ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. (dal 1.08.2018 ad oggi)

Ditta GEMEAZ-ELIOR -Bologna (dal 1.09.2015 al 31.07.2018)

Ditta SERIBO -Bologna (dal 1.09.2008 al 14.07.2015)

• Tipo di azienda o settore Ristorazione scolastica

Dietista IV livello - Contratto di lavoro a tempo indeterminato • Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità Rintracciabilità diete personalizzate e standard; elaborazione dei menù "speciali" (celiachia, fenilchetonuria, diabete; obesità); ordini dei prodotti dietetici; rilevazione e registrazione dei certificati medici; rilevazione delle temperature degli alimenti nel Centro pasti e sul territorio; rilevamento del gradimento pasto; uscite sul territorio scolastico; gestione e formazione del

personale addetto allo scodellamento.

DAL 27 GIUGNO 2008 AL 31 LUGLIO 2008

 Data Ditta ADECCO ITALIA S.P.A -Bologna • Nome e indirizzo del datore di lav.

Ristorazione scolastica • Tipo di azienda o settore

Dietista V livello –Contratto di lavoro a tempo determinato • Tipo di impiego

Rintracciabilità diete personalizzate e standard dei bambini dei Centri estivi • Principali mansioni e responsabilità

DAL 9 GIUGNO 2008 AL 26 GIUGNO 2008 Data

Ditta ADECCO ITALIA S.P.A -Bologna • Nome e indirizzo del datore di lav.

Ristorazione scolastica • Tipo di azienda o settore

Dietista V livello -Contratto di lavoro a tempo determinato

• Tipo di impiego Rintracciabilità diete personalizzate e standard dei bambini dei Centri estivi · Principali mansioni e responsabilità

DAL 18 SETTEMBRE 2007 AL 21 DICEMBRE 2007 e DAL 7 GENNAIO 2008 AL 7 GIUGNO • Data 2008

Ditta SERIBO -Bologna

• Nome e indirizzo del datore di lav. Ristorazione scolastica

· Tipo di azienda o settore Impiegata/Dietista/Assistente clienti V livello -Contratto di lavoro a tempo determinato

· Tipo di impiego Rilevazione delle temperature degli alimenti nel Centro pasti e sul territorio; rilevamento del Principali mansioni e responsabilità

gradimento pasto; uscite sul territorio scolastico

DA LUGLIO 2007 AD OGGI

 Data Attività di libera professione con partita iva in qualità di dietista. Iscritta al n. 49 dell'albo della

Pagina 1 - Curriculum vitae di Manganelli Lucia

• Nome e indirizzo del datore di lav.

professione sanitaria di dietista, presso l'ordine TSRM PSTRP di Bologna, dal 20 dicembre 2018.

•Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Campi di interesse: Sovrappeso, Obesità di I, II, III grado, "DAI" (Disturbi da alimentazione incontrollata) Dislipidemie (Ipertrigliceridemia, Ipercolesterolemia), Sindrome metabolica, Diabete, Iperuricemia, Malattia da reflusso gastro esofageo, Intolleranze alimentari, Alimentazione in particolari stadi della vita (infanzia, adolescenza, gravidanza, menopausa, terza età), Rieducazione alimentare per un corretto stile di vita.

Anamnesi del paziente con conseguente trattamento personalizzato; formazione di gruppi di ascolto con percorsi atti al miglioramento del proprio stile di vita.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Anni 2020-2023

Consigliera dell'albo della professione sanitaria di dietista di Bologna per gli anni 2020-2023.

• Date

 Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

27 marzo 2007

Laurea triennale in "Dietistica abilitante alla professione sanitaria di dietista" conseguita presso Alma Mater Studiorum –Università di Bologna- con votazione 110/110 e lode. Titolo tesi: "Fattori dietetici di rischio e di prevenzione delle neoplasie. La patata al selenio come esempio di chemioprevenzione".

Date

 Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Luglio 2002

Diploma "Liceo Pedagogico Sociale" conseguito presso Istituto Magistrale "Laura Bassi" Bologna con votazione 80/100

CAPACITÀ E COMPETENZE

Lingua madre

Italiano

Lingue straniere

Inglese

Capacità di lettura
Capacità di scrittura
Capacità di espressione orale
B2

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buone capacità di adattamento ad ambienti multiculturali e buone capacità di comunicazione acquisite nel contesto lavorativo della Ristorazione scolastica e Libera Professione.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI Organizzazione di corsi di formazione per operatori della ristorazione scolastica; organizzazione di team di operatori all'interno delle scuole

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Ottima conoscenza del pacchetto office: word, excel, power point acquisite all'Università. Ottima conoscenza dei software di elaborazione diete "ITCHEF" e "METADIETA" acquisita in Ristorazione Scolastica e tramite corsi on-line.

PATENTE DI GUIDA

В

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI,
CORSI DI
FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO

Al fine di ottenere i crediti formativi previsti per legge, seguo annualmente corsi, FAD, che rilasciano attestati e crediti (CFU).

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Duria Hayant

Bologna, 8 Novembre 2021