

INFORMAZIONI PERSONALI



Nome **STRONA ELISA**

Indirizzo

Telefono

Cellulare

E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita

Iscrizione ordine TSRM PSTRP di Torino Aosta Alessandria Asti: n. 80

ESPERIENZA LAVORATIVA

ATTUALE

DAL 18 FEBBRAIO 2022

Contratto a tempo indeterminato presso Azienda Ospedaliero – Universitaria Città della Salute e Della Scienza di Torino, presidio ospedaliero Regina Margherita.

Inquadramento nel profilo professionale di Collaboratore Professionale Sanitario Dietista.

Tot 36 ore settimanali.

DA NOVEMBRE 2018

Collaborazione con la giornalista Renata Cantamessa per l'elaborazione di materiale informativo (ideazione ed elaborazione ricette, produzione fotografie, presentazioni PPT a tema alimentare). In libera professione fino a febbraio 2022, poi come prestazione occasionale.

DA APRILE 2014

Collaborazione con Associazione Culturale Amici della Vita Sana - A.VI.SA. (Sede Legale Via del Borduaglio 1/A Poirino – TO). L'associazione ha come obiettivo l'educazione alimentare in gruppi di persone sovrappeso / obese tramite incontri settimanali di sostegno e incontro. Da gennaio 2016 non è più un'associazione ma un'attività libero – professionale (tit. Anna Calabrese).

Attività svolte:

- ✓ Elaborazione brochure informativa in materia di alimentazione per gli iscritti
- ✓ Corsi di alimentazione rivolti agli iscritti
- ✓ Corsi di lettura delle etichette alimentari
- ✓ Collaborazione nella cura del loro sito internet e social network

Attualmente solo cura dei social network come volontariato.

ESPERIENZA LAVORATIVA

PRECEDENTE

24 GIUGNO 2022

Relatrice all'incontro sulla sana alimentazione in età pediatrica tenuto da "Fondazione Dynamo Camp" con i genitori della Community Dynamo di Facebook.

COREP

17 giugno 2022:

Docenza al Master in Nutrizione e Dietetica Applicata alla Nutrizione Artificiale A.A. 2021/2022.

Insegnamento: Pediatria (Latti in formula, latti speciali e ONS nel lattante), per un totale di 1 ora.

**CONSORZIO PER LA RICERCA
E L'EDUCAZIONE
PERMANENTE**

VIA VENTIMIGLIA 115, TORINO

DA GIUGNO 2014

Referente dietista AIC per la provincia di Alessandria. Tra le attività svolte:

- ✓ Presenza agli incontri rivolti al pubblico gestiti dal coordinatore di AiC AL.

A MAGGIO 2022

Organizzazione e partecipazione agli eventi organizzanti sulla provincia.

DA MARZO 2013

A MAGGIO 2022

Formatrice per ASLTO3 in collaborazione con AIC – Associazione Italiana Celiachia nell'ambito del Progetto della Regione Piemonte "Ampliamento e potenziamento dei Progetti Regionali realizzati attraverso l'utilizzo dei fondi statali ex art. 4 ed ex art. 5 della L. 123/2005" – Formazione ed aggiornamento professionale per ristoratori, albergatori sulla celiachia e sulla alimentazione senza glutine. In libera professione fino a febbraio 2022, poi come prestazione occasionale.

DA GENNAIO 2012 AL 16/02/2022	Attività ambulatoriale presso studio fisioterapico Dott. Scanavino e Roberi (via Fattori 52, Torino). Interrotta per chiusura p. iva (inizio lavoro in ospedale a tempo indeterminato)
CONTRATTO - BORSA DI STUDIO PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DI DIETISTA PER IL PROGETTO “PROTEZIONE SOGETTI AFFETTI DA CELIACHIA” PRESSO IL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SC S.I.A.N. DELL’ASL TO5 (VIA SAN FRANCESCO D’ASSISI 35, NICHELINO)	• Dal 01.01.2021 al 31.12.2021 – Totale ore mensili: 20 • Dal 01.07.2020 al 31.12.2020 – Totale ore mensili: 50 • Dal 01.06.2019 al 31.12.2019 – Totale ore mensili: 48 • Dal 28.08.2018 al 31.12.2018 - Totale ore mensili: 75 • Dal 01.01.2017 al 31.12.2017 - Totale ore mensili: 44 • Dal 16.09.2016 al 31.12.2016 - Totale ore mensili: 49 Responsabile del servizio: dott.ssa Margherita Gulino. Attività da svolgere: ✓ Corsi di formazione per cuochi delle strutture di ristorazione collettiva ✓ Corsi di formazione per insegnanti della scuola dell'obbligo e genitori ✓ Audit presso ristorazioni pubbliche specializzate nella produzione di pasti senza glutine ✓ Corsi di formazione per allievi degli istituti alberghieri ✓ Audit presso cucine di strutture assistenziali e scolastiche ✓ Corsi ECM rivolto a MMG e PLS Nell'ambito del progetto mi sono occupata anche di progetti di educazione alimentare rivolti alla popolazione nonché collaborato al progetto “Inter IoT Horizon 2020”.
INCARICO LIBERO – PROFESSIONALE PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DI DIETISTA PER IL PROGETTO “PROTEZIONE SOGETTI AFFETTI DA CELIACHIA” PRESSO IL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SC S.I.A.N. DELL’ASL DI ALESSANDRIA (VIA VENEZIA 6, ALESSANDRIA)	• Dal 26.06.2018 al 31.12.2018 • Dal 04.07.2017 al 04.04.2018 • Dal 23.05.2016 al 22.05.2017 (progetto “Protezione soggetti affetti da celiachia” ed attività inerenti al progetto “OKkio – Prevenzione obesità infantile” occupandomi quindi anche della raccolta ed inserimento dei dati raccolti durante lo screening “OKkio alla Salute 2016” in un database predisposto a cura dell'Iss) • Dal 02.01.2015 al 01.10.2015 (inoltre: Progetto di educazione alimentare presso ditta “La Roquette” di Cassano Spinola – AL dedicato ai dipendenti e ai loro familiari, in particolare un incontro in materia di sicurezza alimentare e di lettura delle etichette degli alimenti; Incontri di formazione in materia di igiene degli alimenti rivolti a cuochi e addetti alla distribuzione; Incontri con i genitori del comitato mensa di diversi comuni della provincia di AL) • Da giugno 2013 a giugno 2014 (proseguimento e l'ampliamento dei progetti regionali denominati: ✓ Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche ✓ Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori sulla celiachia“) Responsabile del servizio: dott.ssa Simonetta Tocci. Attività svolte: ✓ Corsi di formazione per cuochi delle strutture di ristorazione collettiva ✓ Corsi di aggiornamento per ristoratori – ristorazione pubblica ✓ Audit presso ristorazioni pubbliche specializzate nella produzione di pasti senza glutine ✓ Audit presso cucine di strutture di ristorazione collettiva ✓ Corsi di formazione per allievi degli istituti alberghieri
DAL 2010 AD OGGI – AGENZIA FORMATIVA FORCOOP FORMAZIONE E CONSULENZA PER IL SOCIALE (DAL 2018 “INFORCOOP”) SEDE OPERATIVA: VIA GRESSONEY 29, TORINO SEDE LEGALE: VIA LIVORNO 49, TORINO	Incarico libero professionale di docenza per attività formativa presso l'agenzia formativa Forcoop - formazione e consulenza per il sociale di Torino • All'interno del corso “avvicinamento al lavoro domestico” presso SAI Moncalieri (tot ore 16) • All'interno di corsi “Igiene di base e dietetica applicata” ed “Elementi di igiene ambientale ed alimentare”. Argomenti trattati: l'igiene degli alimenti, malattie a trasmissione alimentare, HACCP, pulizia e disinfezione ambienti e attrezzature, gestione diete speciali (celiachia, allergie), educazione alimentare, nei seguenti anni: 2020 (10 ore), 2019 (corso “assistente alla struttura educativa” 12 ore), 2018 (5 ore), 2016 (10 ore), 2015 (Corso Aggiornamento assistenti educativi, 29 ore), 2014 (10 ore), 2013 (13 ore), 2012 (10 ore), 2011 (46 ore), 2010 (52 ore) • All'interno di corso “Operatore Socio Sanitario 1000 ore” e “Operatore Socio Sanitario - aggiornamento” Argomenti trattati: igiene e HACCP, alimentazione del soggetto sano e del soggetto con malattie metaboliche (diabete, dislipidemie, ecc). ○ Edizioni da 12 ore: Novembre– dicembre 2017, marzo 2018 – maggio 2018, Dicembre 2018, Gennaio 2019 (finanziato Formatemp); marzo 2019 (n. 2 edizioni); novembre – dicembre 2019 (2 edizioni), gennaio – marzo 2020, gennaio – aprile 2020 (Ivrea) –

	ottobre 2020 (Biella); Dicembre 2020 – Gennaio / febbraio 2021 (n. 3 edizioni) – novembre 2021 / marzo 2022 (n. 5 edizioni) ○ Marzo 2019: 2 edizioni da 10 ore presso la sede di Biella ○ Giugno 2018 per un totale di ore 10 ○ Maggio 2017 per un totale di ore 8 ○ 13.01.2017 per un totale di ore 4 ○ Maggio 2016 per un totale di ore 4,5 + 4,5 • All'interno del corso "La corretta alimentazione del bambino al nido". Argomenti trattati: la contaminazione degli alimenti, la gestione delle diete (celiachia, diabete, disfagia), l'introduzione di nuovi alimenti. ○ 18.02.2017 per un totale di ore 8 per un totale di ore 12 • All'interno del corso "Attività domestiche" presso CTP – centro territoriale permanente S.M.S. Martiri, via Olevano 81, Grugliasco. ○ 30 maggio 2014 – 13 giugno 2014 • All'interno del corso "Elementi di assistenza ai servizi all'infanzia" presso CTP – centro territoriale permanente S.M.S. Martiri, Grugliasco. Argomenti trattati: l'igiene degli alimenti, malattie a trasmissione alimentare, cenni all'HACCP, pulizia e disinfezione ambienti e attrezzature, educazione alimentare, gestione diete speciali (celiachia, allergie), sicurezza sui luoghi di lavoro ○ Gennaio 2013 per un totale di ore 10
DAL 2019 FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI ONLUS, CORSO B. BRIN 26, TORINO	• Incarico libero professionale di docenza al corso "Aggiornamento HACCP" / corso SAB rivolto agli operatori del comparto somministrazione alimenti e bevande - Luglio 2019, per un totale di 12 ore - Febbraio 2019, per un totale di 12 ore - Febbraio / marzo 2021, tot ore 8; ottobre / novembre 2021, tot ore 12 - Febbraio 2022, tot ore 8 • Incarico libero professionale di docenza in prima e seconda superiore ai corsi "operatore della trasformazione agroalimentare – panificazione, pizzeria e pasticceria", per la materia "Scienze degli alimenti" per un totale di 99 ore per classe, per l'anno scolastico 2019/2020. • Incarico libero professionale di docenza in prima (99 ore), seconda (99 ore) e terza superiore (69 ore) ai corsi "operatore della trasformazione agroalimentare – panificazione, pizzeria e pasticceria", per la materia "Scienze degli alimenti", per l'anno scolastico 2020/2021. • Incarico libero professionale di docenza in seconda (99 ore), terza superiore (69 ore) ai corsi "operatore della trasformazione agroalimentare – panificazione, pizzeria e pasticceria", per la materia "Scienze degli alimenti", per l'anno scolastico 2021/2022. E incarico di docenza in quarta superiore (59 ore) al corso "tecnico delle produzioni alimentari" per l'A.S. 2021/2022 • Anno 2021: Incarico libero professionale di docenza al corso "OSS" per un totale di ore 16. • Anno 2021: Incarico libero professionale di docenza al corso "CPSR – collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative" (sede di Giaveno) per un totale di ore 46, comprendenti una parte teorica e una parte pratica di cucina. • Anno 2022: Incarico libero professionale di docenza al corso "OSS" per un totale di ore 12. Dal 18 febbraio 2022 in regime di prestazione occasionale: - 05/03/2022 corso di igiene degli alimenti rivolto ai volontari di "La Carità di Santa Luisa OdV" – via Nizza 24, Torino - Maggio 2022: corso di aggiornamento ASAB - 12 ore
DA FEBBRAIO 2015 A FEBBRAIO 2022	Collaborazione con "Consorzio La Valdocco - società cooperativa sociale" (dalle 15 alle 30 ore all'anno) per le seguenti attività: ✓ L'elaborazione di menù e ricettari per diverse strutture educative, dagli asili alle comunità assistenziali ✓ Partecipazione ad incontri con i genitori sul tema dell'alimentazione. ✓ Incontri di formazione rivolti alle addette alle varie cucine gestite dalla cooperativa
FONDAZIONE CIRKO VERTIGO OTTOBRE 2021	Incarico libero professionale al progetto "corso per insegnanti di arti circensi" nella materia "Elementi di scienze della nutrizione" per un totale di ore 7.
COOPERATIVA 3E60 OTTOBRE 2021	Incarico libero professionale per elaborazione menù e ricettario, incontro di educazione alimentare rivolto ai genitori e agli operatori scolastici / di cucina.

APRILE 2021 CNA BIELLA – VIA REPUBBLICA 56	Incarico libero professionale di docenza al corso “Seminario Welfare - il mio benessere e il benessere dei miei familiari: programmi alimentari e prevenzione” rivolto ai dipendenti CNA di Biella (effettuato su piattaforma FAD).
CIA TORINO – VIA ONORATO VIGLIANI 123	Incarico libero professionale di docenza al corso “Operatore di fattoria didattica” per un totale di 6 ore (su piattaforma FAD) nelle seguenti edizioni: - Gennaio 2021 - Novembre 2021
DAL 2018 AD OGGI ARGO 3000 - SEDE LEGALE TORINO, VIA VITTORIO AMEDEO II 24	Incarico libero professionale di docenza al corso di “Dietetica Applicata ed Igiene Base” presso la cooperativa Barbara B di Torino nelle seguenti edizioni: • 05.05.2018 (per un totale di 5 ore) • 06.04.2019 (per un totale di 5 ore) • 13.04.2019 (per un totale di 5 ore)
DAL 2017 AL 2022 SGI - SOCIETÀ GENERALE DELL'IMMAGINE, VIA POMARO 3, TORINO	• 22.05.2021: Partecipazione al TCS Medical Village (edizione virtuale) effettuando consulenze nutrizionali • 18.05.2019: Partecipazione alla Milano Taking Care effettuando consulenze nutrizionali per un totale di 8 ore • Settembre 2018: collaborazione per la stesura di contenuti a carattere nutrizionale nell'ambito del progetto “MeMe to Move” – CUS Torino (https://www.custorino.it/area_stamp/comunicati/3/meme_to_move_08_10_2018) • 2018: collaborazione per la stesura di contenuti a carattere nutrizionale per la pubblicazione “Incinta Noi” • Febbraio 2018: fornitura di contenuti social a carattere nutrizionale per l'Associazione Team Marathon • 15.04.2018: Partecipazione alla giornata “TCS – Biennale della Salute e dello Sport” in occasione dell'evento “Tutta Dritta Torino” in cui ho effettuato consulenze nutrizionali gratuite, per un totale di 8 ore. • 10.06.2017: Nell'ambito della prima edizione del “Torino Taking Care” (giornata dedicata alla prevenzione) mi sono occupata dei seguenti eventi: • relazione dal titolo “Allattamento. L'importanza dell'idratazione per la mamma e l'acqua più indicata per il neonato” presso lo stand Lauretana • relazione dal titolo “Linee Guida per una corretta lettura delle etichette alimentari” presso lo stand Curaben • Sportello Celiachia presso lo stand Curaben – AIC
DAL 2016 AD OGGI LIONS INTERNATIONAL	Incarico libero – professionale per progetto di educazione alimentare (“AlfabetizzAzione”) rivolto ai bambini delle scuole primarie (incontri teorico-pratici), insegnanti e genitori (incontri teorico-pratici) dei distretti di Poirino, Moncalieri, Villastellone, Carignano, Cambiano, Candiolo. Il progetto è stato svolto nei seguenti anni scolastici: • A. S. 2020/2021 • A. S. 2019/2020 • A. S. 2018/2019 • A.S. 2017/2018 • A.S. 2016/2017 (iniziando da marzo 2017). Il progetto è stato presentato alla XXX edizione della Fiera Internazionale del Libro di Torino (18 maggio 2017).
LIONS INTERNATIONAL E ASSOCIAZIONE LUIGI SANTORO ONLUS	Ho partecipato come dietista alle seguenti giornate di prevenzione medica, effettuando consulenze nutrizionali gratuite rivolte al pubblico: • Cambiano 20.10.2019 • Santena 31.03.2019 • Poirino 11.03.2018
DAL 2016 AL 2022 CONSORZIO P.R.E. (VIA V. ANDREIS 18 INT 10/E) – CORSI “ESTETISTA” PRESSO “STUDIO LOOK” VIA DRONERO 8, TORINO	Incarico di docenza per il corso di “Estetista” presso “Studio Look”, via Dronero 8, Torino. Il corso è organizzato dal Consorzio P.R.E. – Agenzia formativa, via Andreis 18/10E (Torino) e finanziato dalla città metropolitana di Torino (ex provincia di Torino). Argomenti trattati: igiene e alimentazione. Il corso si è svolto nei seguenti anni: - A.A. ottobre 2021 – febbraio 2022 per un totale di ore 12 - A.A. dicembre 2019 – giugno 2020 per un totale di ore 24 - A.A. ottobre 2018 – giugno 2019 per un totale di ore 24 - A.A. ottobre 2017 – giugno 2018 per un totale di ore 24

	- A.A. dicembre 2016 – giugno 2017 per un totale di ore 24 - A.A. gennaio 2016 – giugno 2016 per un totale di ore 26 - A.A. gennaio 2016 – giugno 2016 per un totale di ore 24
DAL 2016 CONSORZIO SOCIALE ABELE LAVORO SCS ONLUS, VIA PAOLO VERONESE 202, TORINO	Incarico libero-professionale per attività di docenza a diversi corsi. Argomenti affrontati: igiene degli alimenti e degli ambienti, rischi biologici, chimici e fisici. - Marzo 2018 – giugno 2018 “Formazione al Lavoro” per un totale di ore 16 - Marzo 2017 “Formazione al Lavoro – aiutante magazziniere pratico” per un totale di ore 16 - Febbraio 2017 “Occupiamoci di noi” – corso collaboratori polivalente nelle strutture ricettive ristorative” per un totale di ore 16 - Ottobre 2016 “Occasione Lavoro” per un totale di ore 16 - Settembre 2016 “Occupiamoci di noi” per un totale di ore 16 - Giugno 2016 “Formazione al Lavoro – aiutante magazziniere pratico - HACCP” per un totale di ore 16
DAL 2015 AL 2019	Collaborazione libero – professionale per l’elaborazione di articoli a carattere nutrizionale per il sito www.bacididamaglutinfree.com
DAL 2015 AL 2018 AGENZIA “OTTOSUNOVE ACTION”, SEDE LEGALE TORINO, CORSO ORBASSANO 336	Attività di consulenza professionale per conto dell’agenzia “Ottosunove action” (agenzia che si occupa di brand development, instore marketing e retail design, con un approccio neuromarketing): - Giugno 2018 per conto di Pfizer. Inc. presso farmacie della provincia di Torino - Marzo – maggio 2016 Attività di informazione nutrizionale all’interno di farmacie site in Torino e cintura sulla tematica della Sarcopenia e sul supplemento nutrizionale “Ensure Plus Advance” di Abbott s.r.l. - Febbraio – marzo 2016: elaborazione e predisposizione di contenuti per attività di educazione nutrizionale in farmacie nonché per la formazione del personale che ne prenderà parte. L’attività è richiesta dal “Wellcare” - Da Maggio 2015 ad oggi: attività di consulenza nutrizionale per Fior di Loto (distributore di alimenti biologici e per intolleranze) presso farmacie e negozi dedicati del Piemonte.
Occasionalmente	Collaborazione per la divulgazione di articoli in materia di educazione alimentare sul portale web: - www.curaben.it
Dal 30 settembre 2018 al 30 giugno 2019	Collaborazione libero professionale con il Comune di Alessandria (piazza della Libertà 1, Alessandria) per lo svolgimento di un progetto di educazione alimentare in 4 scuole (due infanzia e due primarie) della città rivolti a bambini, genitori ed insegnanti.
01 luglio 2019	Intervista presso Radio Veronica One al programma “Live Social”. Tema trattato: la celiachia e la ristorazione pubblica.
CIA ALESSANDRIA, VIA SAVONAROLA 29 (AL).	Incarico libero professionale di docenza al corso di Aggiornamento rivolto alle Fattorie didattiche: - 14 novembre 2018 - 20 febbraio 2019
31 ottobre 2018	Collaborazione nell’organizzazione e realizzazione di un corso di cucina interattivo dal titolo “Vegan & Gluten Free” presso ristorante “osteria Il Melograno” di Terruggia (AL).
27 settembre 2018	Incarico libero professionale in qualità di commissario per aggiudicazione della gara d’appalto (per le scuole del Comune di Crescentino) DD 524 del 17/07/2018, CIG 7505103EE8, presso uffici Provincia di Vercelli.
5 settembre 2018	Nell’ambito della sagra del Peperone di Carmagnola ho partecipato ad uno dei “Laboratorio di Assaggio” condotto dalla giornalista Renata Cantamessa, tenendo un intervento divulgativo sul tema della frutta secca oleosa in collaborazione con la ditta “Life srl”
Giugno 2018	Incarico libero - professionale nell’ambito della campagna ADI-Schär 2018, campagna educativa sulla celiachia effettuata presso farmacie della provincia di Torino.
Dal 10 febbraio al 18 maggio 2018	Incarico libero professionale di docenza al corso “Aggiornamento rischi specifici della mansione” per un totale di ore 30 suddivise in 10 edizioni rivolti al personale della cooperativa “Arcobaleno”. Il corso è organizzato da Consorzio Sociale Abele Lavoro scs onlus, via Paolo Veronese 202, Torino.
04.05.2018	Incarico libero professionale di docenza al corso “Igiene e Dietetica applicata” presso “Consorzio NAOS” s.c.s. (via Eritrea 20, Torino) per un totale di ore 5.
Maggio 2018	Redazione del manuale HACCP semplificato per ristorante “Il Ciabot” di Mauro Agu., via Costa 7, Roletto (TO)
23.04.2018	Incarico libero – professionale per lo svolgimento di attività di docenza al corso “HACCP rischio medio – Torino” per la durata di ore 8. Il corso è stato organizzato da GI Formazione Srl e finanziato da SAU srl.

dal 15 gennaio 2018 al 7 marzo 2018	Incarico di docenza al corso dal titolo "La gestione del rischio allergeni nelle strutture turistiche ed enogastronomiche" per un totale di 132 ore suddivise in 5 edizioni. Il corso si svolge presso il Museo del Gusto di Frossasco ed è finanziato da Serimform S.c.c. (via Schiapparelli 16, Torino). Argomenti trattati: - Le novità legislative in materia di igiene e salubrità degli alimenti - Le patologie allergiche e le intolleranze - La gestione degli allergeni - Le modalità di comunicazione ai collaboratori e alla clientela
DAL 2011 AL 2017 UNIVERSITÀ DELLA TERZA ETÀ DI TORINO	Docente presso l'università della terza età di Torino al corso "Quando l'alimentazione è salute" nei seguenti anni accademici: - A.A. 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016
• 11 novembre 2017	Nell'ambito della fiera di San Martino di Chieri ho partecipato al "Laboratorio Educational dedicato a genitori e famiglie": in concomitanza alla presentazione del libro "Le ricette favolate di Fata Zucchini" di Renata Cantamessa, assieme all'autrice ho tenuto un intervento divulgativo sul tema dei cereali.
• 1 ottobre 2017	Nell'ambito della "No Smoking Run" ho partecipato al Torino Taking Care Medical Village, offrendo consulenze nutrizionali al pubblico, nello specifico in ambito di celiachia e di diabete.
• luglio – agosto 2017	Ho fatto parte di una giuria da remoto comprendente giornalisti, chef, blogger, esperti del settore, per la valutazione di prodotti confezionati per il primo "Premio Senza" (un progetto a livello nazionale legato alle intolleranze alimentari e ai prodotti Made in Italy). Di tali prodotti sono state valutate le caratteristiche organolettiche, gli ingredienti e il packaging.
• 24 maggio e 1 giugno 2017	Incarico libero-professionale per attività di consulenze nutrizionali rivolte ai dipendenti dello stabilimento L'Oréal Saipo industriale S.p.A. di Settimo T.se, strada Cebrosa 52.
ARISTOR RISTORAZIONE, via Einaudi 36, Alessandria – collaborazione libero professionale	- 20 maggio 2017: progetto di educazione alimentare in collaborazione con il Comune di Alessandria nell'ambito del progetto "Dire, Fare, Gustare". In tale giornata ho presentato una relazione spiegando l'importanza di frutta e verdura nell'ambito di una corretta alimentazione. È stata inoltre approfondita la tematica dell'impatto ambientale delle scelte alimentari.
	- 25 gennaio 2017: progetto di educazione alimentare in collaborazione con il Comune di Alessandria nell'ambito del progetto "Educazione allo spreco alimentare".
	- Marzo – Maggio 2016: progetto "Orti a scuola - Dire, Fare, Gustare" organizzato da alcune scuole del comune di Alessandria con la collaborazione di Confagricoltura Alessandria, e finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.
	- Settembre 2014 – Settembre 2016: in collaborazione con il Comune di Alessandria e il Comune di Valenza, svolgimento di un progetto pilota di educazione alimentare in num. 4 scuole di Alessandria e num. 1 scuola di Valenza, comprendente incontri con gli insegnanti, i genitori e i bambini. Tali corsi sono incentrati in particolare sull'aumento del consumo di frutta e verdura attraverso l'analisi con i cinque sensi (attività ludico – didattiche con i bambini).
	In particolare mi sono occupata di: • Elaborazione materiale informativo per i corsi rivolti agli insegnanti e ai genitori • Elaborazione materiale ludico – informativo per i corsi rivolti ai bambini • Elaborazione questionari da somministrare sia ai genitori che ai bambini • Contatti con le scuole, con la ditta di ristorazione e con i comuni / creazione locandine informative • Svolgimento pratico di tutto il progetto • Raccolta dati su supporto informatico ed elaborazione report • Presentazione risultati ai soggetti interessati
• 27 marzo 2017	Incarico libero-professionale per attività di conferenza nell'ambito dell'alimentazione vegetariana e della celiachia, effettuata per i dipendenti dello stabilimento L'Oréal Saipo industriale S.p.A. di Settimo T.se, strada Cebrosa 52.
• 19 marzo 2017	Relatrice al congresso regionale dell'Associazione Italiana Celiachia Piemonte e Valle d'Aosta onlus con una presentazione dal titolo "Non tutti i locali Gluten Free sono uguali: come mangiare fuori casa in tranquillità".
• 14 febbraio 2017	Collaborazione libero-professionale con Museo del Gusto di Frossasco (TO) per docenza in materia di conservazione dei prodotti alimentari e Reg. CE 1169/2011 (Etichettatura) per un totale di ore 3.
2012 - 2016	Attività ambulatoriale presso centro estetico "Luciana" (via Campobasso 14/a - Torino).

• Da Aprile a Luglio 2016 e da Settembre a Ottobre 2016	Incarico libero - professionale per lo svolgimento del progetto "informa il tuo cuore" per l'auto-misurazione di trigliceridi e colesterolo. L'evento è organizzato da Arredofarma s.n.c. con sede a Milano, via Privata Della Torre 3
• Maggio – Giugno 2016	Collaborazione libero – professionale con la ditta C.A.P.A.S. Soc. Coop arl per l'elaborazione delle offerte tecniche per la partecipazione a gare d'appalto. Sede Legale: via XX settembre 13 - Vercelli
• Maggio 2016	Collaborazione libero – professionale con la scuola Mauriziana - Coop. Il Sorriso di Torre Pellice (TO) nell'ambito di un progetto di educazione alimentare rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia, ai bambini della scuola primaria (attraverso giochi con frutta e verdura) e un incontro rivolto ai genitori.
• Maggio 2016	Incarico libero - professionale nell'ambito della campagna ADI-Schär 2016, campagna educativa sulla celiachia effettuata presso farmacie della provincia di Torino e Cuneo.
• 01 Aprile 2015 – 20 Novembre 2015	Collaborazione libero – professionale (sostituzione maternità) con la "Fondazione Don Gnocchi onlus" con sede legale a Milano, piazzale Morandi 6. La mia attività si svolge presso il presidio "Ausiliatrice" (via Peyron 42) e presidio "Santa Maria ai Colli" (viale Settimio Severo 65, Torino). La prima struttura è impegnata nel settore della riabilitazione e recupero delle gravi cerebrolesioni acquisite, caratterizzate nella loro evoluzione clinica da un periodo di coma più o meno prolungato, la seconda si occupa di interventi riabilitativi in pazienti affetti da patologie ortopediche e neurologiche. Attività svolte: ✓ Valutazione stato nutrizionale dei pazienti ricoverati. ✓ Gestione delle diete a consistenza modificata seguendo le Linee Guida del "P.D.T.A. Regione Piemonte". ✓ Gestione magazzino e ordini delle miscele per la nutrizione enterale e integratori calorico – proteici orali.
• 12 novembre 2015	Ho tenuto un incontro dal titolo "L'alimentazione infantile" rivolto ai genitori, organizzato dal comune di Occimiano (AL).
• 4 marzo 2015	Incontro rivolto ai genitori dei bambini della scuola dell'infanzia "Pensogioco" di Alessandria in materia di corretta nutrizione in età infantile.
Anno 2014	Collaborazione libero – professionale presso centro medico Salus Project srl del Dott. Carlo Maggio – via Trieste 16, Rivoli
SPRIM ITALIA SRL, CON SEDE A MILANO, VIA BRISA 3	• 13 dicembre 2014: Attività di informazione e consulenza nutrizionale all'interno di punti vendita Carrefour di Collegno sulle proprietà nutritive della frutta secca e disidratata e sull'importanza di inserire questi alimenti all'interno di una sana ed equilibrata alimentazione. • 18 e 25 novembre 2014: Attività di informazione nutrizionale all'interno del supermercato "Pam" di corso Svizzera 58 (Torino) riguardante il progetto "Nutritevi dei colori della vita", campagna finanziata con il contributo dell'Unione europea e dello Stato italiano, Reg. (UE) n. 688/2011, promossa da UNAPROA (Unione Nazionale tra le Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli, Agrumari e di frutta in guscio Società Consortile a r.l.). L'attività ha lo scopo di illustrare le caratteristiche qualitative e salutari della frutta e degli ortaggi ed insegnare a riconoscere le cinque categorie di prodotti ortofrutticoli che aiutano a prevenire le patologie. • Settembre / Ottobre 2014: Attività di informazione nutrizionale all'interno di farmacie site in Torino sulla tematica della Sarcopenia e sul supplemento nutrizionale "Ensure Plus Advance" di Abbott s.r.l. Nell'ambito del progetto sono stati rilevati i parametri antropometrici dei clienti aderenti e agli stessi è stato sottoposto un questionario relativo alle abitudini alimentari e al movimento. • 4 e 5 aprile 2014: Attività di informazione nutrizionale all'interno del "Centro Commerciale Ipercoop" (via Livorno 51 – Torino) in tema di consumi di frutta secca per NUCIS Italia (istituzione senza fine di lucro che opera a livello internazionale per promuovere e finanziare ricerche scientifiche sui contenuti salutistici della frutta secca).
• 31 maggio 2014	Ho tenuto un corso dal titolo "Non farsi ingannare dalle etichette alimentari e dai falsi miti" per Associazione Italiana Parkinsoniani, presso la sede di via Cimabue 4 – Torino.
Da aprile a giugno 2014	Frequenza volontaria presso la s.o.c. S.I.A.N. ASL AL per la raccolta e inserimenti dati della sorveglianza nutrizionale "OKkio alla Salute" 2014. Obiettivo principale è descrivere la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, delle abitudini alimentari, dei livelli di attività fisica svolta dai bambini e delle attività scolastiche favorevoli la sana nutrizione e l'esercizio fisico, al fine di orientare la realizzazione di iniziative utili ed efficaci per il miglioramento delle condizioni di vita e di salute dei bambini delle scuole primarie.

	In particolare mi sono occupata di: ✓ contatti con le scuole selezionate ✓ aiutare i bambini nella compilazione del questionario a loro dedicato per raccogliere informazioni sulle loro abitudini alimentari, livelli di attività fisica e sedentarietà ✓ registrazione delle misure antropometriche (peso e altezza) degli alunni ✓ inserimento dei dati in un database predisposto a cura dell'Iss ✓ stilare il report regionale con i dati elaborati
• 20 maggio 2014 SISM Pavia	Relatrice al ciclo di incontri "I tumori e la prevenzione" organizzato dal SISM Pavia (Segretariato Italiano Studenti Medicina), in collaborazione con la facoltà di Medicina e Chirurgia di Pavia e la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, presso l'Aula Magna dell'Università Centrale di Pavia. Argomenti trattati: le linee guida WCRF 2007.
• 20 febbraio 2014	Ho tenuto un incontro presso Università della terza età di Grugliasco dal titolo "Come districarsi nella giungla delle etichette alimentari" (c/o Centro Nello Farina - Via San Rocco, 20 Grugliasco).
MONVISO RISTORAZIONE, VIA LURISIA 16, MONCALIERI (TO) da aprile 2013 al 2014	Consulenza libero-professionale: • Elaborazione menù stagionale su otto settimane (estivo ed invernale) con relativi calcoli bromatologici di macro e micronutrienti • Collaborazione per compilazione manuale di autocontrollo • Formazione in materia di igiene degli alimenti • Elaborazione menù per clienti con esigenze particolari (diabetici, Associazione Parkinson, ecc).
• aprile / maggio 2013	Ho tenuto un ciclo di quattro incontri dal titolo "Bambini, a tavola!" presso il centro "@tuttotondo – servizi di Formazione, Prevenzione, Educazione, Aiuto" di Nichelino (via Belfiore 11/6).
• 11 gennaio 2013	Ho tenuto un corso dal titolo "Impariamo a districarci nella giungla delle etichette alimentari e dei falsi miti" presso associazione naturopatia "Il sentiero del risveglio", strada Torino 23, Moncalieri (TO).
COMPASS GROUP ITALIA CON SEDE LAVORATIVA PRESSO FIAT MIRAFIORI – TORINO Dal 21 Dicembre 2011 al 20 Dicembre 2012	Assunta con contratto di sostituzione maternità presso l'impresa di ristorazione collettiva. Qualifica: dietista – quinto livello Mansioni: • addetta al controllo qualità • controllo del rispetto delle procedure • formatrice interna per la sicurezza alimentare, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, con le relative procedure, istruzioni e moduli • occasionalmente servizio cassa
Da Gennaio 2012 A Dicembre 2012	Collaborazione libero – professionale presso Associazione Sportiva Dilettantistica "Centro Studi Terra e Cielo", via Chiomonte 24 b
• ottobre / novembre 2012	Ho tenuto incontri presso di educazione alimentare presso Università della terza età di Grugliasco (c/o Centro Nello Farina - Via San Rocco, 20 Grugliasco).
• Dal 1° agosto 2011 al 31 luglio 2012	Attività di frequenza volontaria presso l'Ospedale infantile Regina Margherita presso il reparto di Dietetica e Nutrizione Clinica. Responsabile: Dott.ssa Bruna Santini
• 16 maggio 2012	Ho tenuto un corso dal titolo "Impariamo a districarci nella giungla delle etichette alimentari e dei falsi miti" presso Cascina Roccafranca - centro culturale e ricreativo per la Circoscrizione 2 – di Torino.
CAMST SOC. COOP. A R.L. Dal 28 giugno 2010 – Al 11 dicembre 2011	Assunta con contratto a tempo indeterminato presso l'impresa di ristorazione collettiva ospedaliera e scolastica (Sedi di Mappano, Moncalieri, Rivoli) - Qualifica: dietista – terzo livello Mansioni: • stilare il dietetico ospedaliero, elaborazione schemi dietetici per pazienti con pluriallergie • controllo operativo preparazione vassoi personalizzati, • controllo moduli HACCP • formazione delle addette alla preparazione e distribuzione diete (celiachia e allergie) • conteggio ore del personale.
• 2 Ottobre 2011	Ho collaborato allo svolgimento dell'evento organizzato dall'ANDID "La giornata della buona alimentazione"
• Settembre 2011	Ho tenuto un corso dal titolo "L'alimentazione vegetariana: pregi e difetti" presso il negozio "Supercibarius" di Torino (via Domodossola 9) e presso "Iper Biobottega" di Torino (corso regina Margherita 440)

• Gennaio 2011	Attività ambulatoriale presso studio psichiatrico privato (pazienti con disturbi del comportamento alimentare)
• da Dicembre 2010 ad Aprile 2011 VILLA CRISTINA	Collaborazione libero – professionale (sostituzione maternità) presso la casa di cura privata neuropsichiatrica “Villa Cristina” di Torino con un impegno di 2,5 ore settimanali trattando principalmente pazienti affette da disturbi del comportamento alimentare di diverso genere.
• Dicembre 2010	Docenza presso l'Università della terza età di Sant'Antonino di Susa (A.A. 2010 – 2011) al corso “In cucina con un occhio alla dieta” per un totale di ore 4.
• Marzo 2010	Ho svolto corsi di educazione alimentare e al gusto rivolti ai bambini della scuola dell'infanzia statale di S. Benigno Canavese “Teresa Belloc”, in collaborazione con l'associazione DIAITES di Torino. Tali corsi erano incentrati in particolare sull'aumento del consumo di frutta e verdura attraverso l'analisi con i cinque sensi (attività ludico – didattiche).
• Ottobre 2009	Ho collaborato alla somministrazione dei questionari “gradimento vitto” ai degenti AO Ordine Mauriziano Umberto I di Torino svoltasi a cura delle Dietiste della Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica.
Esperienze precedenti	Nei mesi estivi degli anni 2004, 2005 e 2007 ho lavorato come animatrice per l'Estate Ragazzi della scuola Sacra Famiglia di Torino sita in Via Rosolino Pilo 24 (un anno come volontaria, e due anni con retribuzione). Ho partecipato al corso di formazione per animatori centri estivi nell'anno 2004 presso l'istituto M. Mazzarello per un totale di 12 ore con “esito del corso: ottimo”. Ho dato lezioni di lingua inglese a ragazzi presso il mio liceo.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Abstract e Poster presentato al congresso NUTRIMI 2021 con ASL TO5	“Diete sostenibili a limitata frequenza di prodotti processati / ultraprocesati: il ruolo della ristorazione scolastica” Autori: E. Strona , M. Minutolo, A. Schialva, C. Di Mari, A. Dimartino, A. Aldrighetti, M. Gulino
Abstract e Poster presentato al congresso NUTRIMI 2021 con ASL TO5	“il counselling nutrizionale con modalità a distanza: quali variazioni sugli stili di vita e abitudini alimentari dell'utenza dell' ambulatorio nutrizionale della S.S. Igiene della nutrizione dell'asl to5 durante il lockdown?” Autori: M. Minutolo, E. Strona , A. Schialva, C. Di Mari, A. Dimartino, A. Aldrighetti, M. Gulino
Abstract e Poster presentato al congresso NUTRIMI 2021 con ASL TO5	“COVID-19 e continuità della vigilanza nutrizionale nella ristorazione collettiva socio-assistenziale e scolastica dell'aslto5: sperimentazione della modalità distanza” Autori: A. Schialva, E. Strona , M. Minutolo, C. Di Mari, A. Dimartino, A. Aldrighetti, M. Gulino
Abstract e poster presentato al congresso SINU 2019 con ASL TO5	“Spreco alimentare: valutazione del gradimento dei pasti somministrati e degli avanzi nei piatti in un campione di strutture della ristorazione collettiva scolastica dell' ASL TO5” Autori: I. De Luca, M. Mortara, M. Minutolo, C. Di Mari, A. Dimartino, E. Strona , A. Aldrighetti, L. Ingignoli, M. Gulino
Abstract e poster presentato al congresso SINU 2019 con ASL TO5	Elaborazione dati sorveglianza nutrizionale nelle strutture residenziali assistenziali del territorio dell'ASL TO5 relative agli anni 2015-2018 Autori: E. Strona , M. Minutolo, I. De Luca, M. Mortara, A. Dimartino, C. Di Mari, A. Aldrighetti, M. Granieri, M. Gulino
Abstract e poster presentato al congresso SINU 2019 con studio fisioterapico Fizio snc	“Trattamento Manipolativo Osteopatico e Terapia Nutrizionale: studio sperimentale su soggetti con disturbi del sistema gastro-intestinale” Autori: E. Strona , E. Madeddu, F. D'Alessandri
Abstract e poster presentato al congresso SINU 2019 come libera professionista	“Intervento di educazione alimentare rivolto ad insegnanti, genitori e bambini di alcune scuole del Comune di Alessandria” Autori: E. Strona , I. Carniglia, P. Pasquali, D. Boano
Comunicazione orale presentata al congresso SINU 2019 con ASL TO5	“Valutazione dell'effetto motivazionale nell'incrementare il livello di attività fisica dei dispositivi indossabili vs l'approccio tradizionale della consulenza nutrizionale – Studio sperimentale” Autori: M. Mortara, A. Dimartino, I. De Luca, A. Costa, E. Strona , C. Di Mari, M. Gulino, M. Minutolo, A. Aldrighetti
Comunicazione orale presentata al congresso SINU 2019 con ASL TO5	“Il valore della consulenza nutrizionale nell'incrementare il consumo di frutta e verdura: studio osservazionale sulla popolazione afferente all'ambulatorio nutrizionale del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASLTO5” Autori: I. De Luca, C. Di Mari, M. Mortara, A. Costa, E. Strona , A. Dimartino, M. Minutolo, A. Aldrighetti, M. Gulino
Dicembre 2018	Collaborazione nella revisione critica del documento “Guida alla scelta degli spuntini freschi e confezionati per operatori sanitari e insegnanti delle scuole primarie” realizzato nell'ambito del Piano

Dicembre 2018	Regionale della Prevenzione 2014 – 2019 della Regione Piemonte Collaborazione nella revisione critica del documento “Scegliere gli spuntini freschi e confezionati per i bambini delle scuole primarie: una guida per i genitori, per i nonni e per bambini un po’ curiosi” realizzato nell’ambito del Piano Regionale della Prevenzione 2014 – 2019 della Regione Piemonte “Monitoraggio decentralizzato ed in mobilità degli stili di vita” Autori: Gulino M., Costa A., De Luca I., Mortara M., Minutolo M., Strona E.
Abstract presentato al PRO.M.I.S. di Napoli. 25.09.2018 Vincitore del Primo premio E Poster presentato al congresso SINU 2018	Sinu 2018 “Monitoraggio decentralizzato ed in mobilità degli stili di vita” studio pilota nell’ambito del progetto europeo “interoperabilità di piattaforme eterogenee IoT-Inter-IoT” - “Decentralized and Mobile Monitoring of Assisted Livings' Lifestyle” use case pilot within “Interoperability of Heterogeneous IoT Platforms INTER-IoT” Autori: M. Mortara, A. Costa, M. Gulino, M. Uberti, L. Bernini, M. Corona, I. De Luca, M. Minutolo, A. Dimartino, A. Aldrighetti, M. Rinaldi, E. Strona, M. Gagliano, C. Maggi Quest’ultimo pubblicato su “Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases” August 2019 Volume 29, Issue 8, p761-886
Linee di indirizzo per gli operatori delle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare Ed. 2017	“La specializzazione dell’operatore del settore alimentare (o.s.a.) per la produzione dei pasti e alimenti senza glutine”. Autori: Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle ASL Piemontesi e AiC (G. Abelli, D. Baldassarri, R. Berruti, L. Bioletti, S. Blancato, G. Curati, I. De Luca, F. De Naro Papa, P. Devalle, K. Fasolo, L. Fransos, M. Gulino, A. Marzullo Bertino, F. Milan, M. Minutolo, G. Paltrinieri, P. Rapalino, B. Spadacini, S. Spagna, E. Strona, S. Tocci, M. Valenti, G. Vespa, F. Vietti) ed. 2017
Abstract e Poster presentato al congresso NUTRIMI 2018 con ASL AL	“Intervento di educazione alimentare fondato sul “whole school approach”: alla scoperta di frutta e verdura” Autori: E. Strona, R. Angeleri, I. Carniglia, S. Tocci
Abstract e Poster presentato al congresso SINU 2017 con ASL TO5	“Alfabetizzazione di bambini, genitori e insegnanti delle Scuole Primarie sulla lettura delle etichette degli alimenti, uno strumento di prevenzione per fare scelte consapevoli per una corretta alimentazione” Autori: F. Maio, E. Strona, M. Gulino, L. Albano, C. Maggi, M. Uberti, Dott. L. Bernini, Dott. M. Corona, M. Minutolo, A. Aldrighetti, G. Cusanno, I. De Luca, M. Mortara, A. Costa; M. Del Soglio. LIONS: M. Bianchi (Gov); G. Costa; M. Calandri; G. Bottino; S. Ciervo; C. Campagnolo; L. Bergoglio
e presentato anche in occasione del congresso NUTRIMI 2018 Abstract e Poster presentato al congresso SINU 2017 con ASL TO5	“World Action on Salt and Health (WASH 2017): i risultati dell’ ASL TO5” Autori: M. Mortara, M. Gulino, C. Maggi, M. Uberti, L. Bernini, M. Corona, M. Minutolo, A. Aldrighetti, M. Caputo (Ref. Regionale progetto “Con meno sale la salute sale”), L. Albano, T. Bevivino, F. Romeo, Iannace, F.C Mattiazzo, F. Maio, E. Strona, I. De Luca, A. Costa; M. Del Soglio, C. Giolo, A. Perna
Abstract e Poster presentato al congresso SINU 2017 con ASL TO5	“Aderenza alla dieta mediterranea: indagine sulla popolazione afferente agli ambulatori nutrizionali del SIAN dell’ASL TO5” Autori: E. Strona, F. Maio, C. Maggi, M. Uberti, L. Bernini, M. Corona, M. Gulino, L. Albano, M. Minutolo, A. Aldrighetti, A. Costa, I. De Luca, M. Mortara, G. Cusanno, J. Campo, M. Del Soglio, D. Pata, I. Saba, C. Velardo
Abstract e Poster presentato al congresso SINU 2017 e al congresso NUTRIMI 2018 con ASL AL	“Confronto tra le etichette nutrizionali dei prodotti più consumati dai bambini con le raccomandazioni LARN” Autori: I. Carniglia, E. Strona, S. Tocci, R. Angeleri
Poster presentato al congresso NUTRIMI 2017 con ASL TO5	“Valutazione di un intervento di educazione alimentare sulla frequenza dei consumi degli spuntini rivolto ai bambini della scuola primaria” Autori: G. Cusanno, M. Gulino, M. Minutolo, C. Maggi, E. Strona, I. De Luca, M. Mortara, F. Maio, A. Costa, A. Aldrighetti, J. Campo, M. Delsoglio, C. Giolo
Poster presentato al congresso NUTRIMI 2017 con ASL TO5	“Sorveglianza nutrizionale “OKkio alla Salute 2016”: indagine dell’ASL TO5 Autori: F. Maio, A. Costa, C. Maggi, M. Uberti, L. Bernini, M. Corona, M. Gulino, M. Caputo, L. Albano, M. Minutolo, A. Aldrighetti, I. De Luca, M. Mortara, E. Strona, J. Campo, G. Cusanno, M. Del Soglio
Poster presentato al congresso NUTRIMI 2017 con ASL TO5	“La cartella nutrizionale: sperimentazione di uno strumento per la valutazione dello stato di salute nei soggetti afferenti all’ambulatorio nutrizionale del SIAN dell’ASL TO5” Autori: M. Delsoglio, C. Giolo, M. Gulino, C. Maggi, M. Minutolo, I. De Luca, M. Mortara, A. Costa, E. Strona, F. Maio, A. Aldrighetti, A. Perna, J. Campo,
• Abstract e Poster presentato al congresso SINU 2017 con ASL TO5	“La merenda a scuola: valutazione delle etichette degli spuntini consumati dai bambini di 8-9 anni nell’ASL TO5” Autori: I. De Luca, M. Gulino, C. Maggi, G. Cusanno, M. Minutolo, F. Maio, M. Mortara, A. Costa, A. Aldrighetti, F. Sandiano, F. Canzonieri, J. Campo, L. D. Musolino, E. Strona, G. Galvagno, S. Giordanino.

PUBBLICAZIONI NON SCIENTIFICHE

Ho curato alcuni contenuti nutrizionali nelle seguenti pubblicazioni edita a stampa:

Maggio 2022	"Cappuccetto green – la sostenibilità dalla favola alla tavola", progetto editoriale di Renata Cantamessa a favore di AIEOP, Elledi Arti grafiche, con il sostegno del Consiglio Regionale del Piemonte, presentato anche al Salone internazionale del libro di Torino 2022.
Dicembre 2019	"Zukki – Diario di una zucca felice" di Renata Cantamessa, MFC editore
Agosto 2019	"Peperonario" calendario 2020 a cura di Renata Cantamessa
	"Cuisine Italienne et sans gluten!", ed. Terre Vivante

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Data	Ottobre 2016 – 13/10/2021 (part time)
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana presso la Facoltà di Scienza Agrarie e Alimentari di Milano, via Celoria 2, con votazione di 106/110. Con una tesi dal titolo "La tutela della salute del soggetto celiaco: formazione degli operatori del settore alimentare" Tirocinio effettuato presso SIAN ASL TO5 di Nichelino
• Data	10 Novembre 2009
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea in Dietistica con votazione di 110/110 con lode Con una tesi dal titolo "OBESITÀ INFANTILE ED ADOLESCENZIALE IN ITALIA ED IN EUROPA: DATI EPIDEMIOLOGICI, PROGETTI DI PREVENZIONE E RACCOMANDAZIONI" Conseguita presso l'Università di Medicina e Chirurgia di Torino (via Rosmini 4).
• Data	05 Luglio 2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Diploma di Liceo Scientifico, indirizzo Biologico – Progetto "ARETUSA" – Opzione Salute Con la votazione di 97/100 con una tesina relativa alle cellule staminali Conseguita presso il Liceo Paritario "M. Mazzarello" di Torino, sito in via Cumiana 2.

TIROCINIO UNIVERSITARIO

Nel corso della formazione universitaria ho seguito tirocini in diverse strutture ospedaliere e non:

- Azienda Ospedaliero – Universitaria San Giovanni Battista di Torino presso i seguenti reparti: Dietetica e Nutrizione Clinica, Diabetologia, Oncologia, Grandi Obesità, Chirurgia bariatrica, Disturbi del comportamento alimentare.
- Azienda Ospedaliera Sant'Anna di Torino presso i seguenti reparti: Maternità, Educazione alimentare riguardo il diabete gestazionale, Ginecologia e ostetricia.
- Azienda Ospedaliera San Giovanni Bosco di Torino presso il reparto di Nefrologia.
- Azienda Ospedaliera San Giovanni Antica Sede di Torino presso i seguenti reparti: Oncologia, Nutrizione artificiale, Nutrizione artificiale domiciliare – residenziale.
- IRCC di Candiolo
- Azienda ospedaliera C.T.O. di Torino
- Azienda Ospedaliera Valdese di Torino presso i seguenti reparti: Grandi obesità, Chirurgia bariatrica, Disturbi del comportamento alimentare.
- Azienda Ospedaliera Regina Margherita di Torino presso i seguenti reparti: Allergologia alimentare, Auxologia, Centro neonati prematuri, Banca del latte.
- Azienda Ospedaliera Umberto I, ordine Mauriziano di Torino presso i seguenti reparti: Gastroenterologia, Medicina generale, Mensa ospedaliera.
- Istituto di Medicina dello Sport presso Stadio Olimpico di Torino
- S.I.A.N. di Collegno (ASL TO3) e di Nichelino (ASL TO5)

FORMAZIONE POST LAUREA

Gennaio 2012	Corso "Formazione Formatori" c/o Compass Group Italia S.p.A. – comprendente: - 8 ore Sicurezza alimentare: obblighi operativi e di legge (Reg CE 852), il manuale di autocontrollo e la sua applicazione, modalità e strumenti di controllo - 8 ore Sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08, il DVR aziendale e il DUVRI: applicazione e implicazioni, modalità e strumenti di controllo)
Luglio 2012	Corso di Formazione Generale "Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro" della durata di 4 ore c/o Compass Group Italia S.p.A.

Novembre 2012	Corso di Formazione Specifica "Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro" della durata di 4 ore c/o Compass Group Italia S.p.A.
6 Maggio 2013	Corso di Formazione per lavoratori neoassunti ai sensi dell'art. 37 del decreto legislativo n. 81/08 e s. m. i. presso ASL AL – sede di Acqui Terme per un totale di ore 8.
16 giugno 2015	Corso di formazione per lavoratori neoassunti ai sensi dell'art 37 del D. L.vo 81/08 e s.m.i. – integrazione personale sanitario – secondo codici ATECO 2007 – sanità e servizi sociali – livello di rischio alto (9 crediti ECM)
7 e 8 novembre 2017	Evento Formativo "Comunicazione professionale counselling breve e stili di vita" presso ASL AL.
17 e 24 maggio 2021	Formazione specifica dei lavoratori rischio medio (Afol metropolitana)

CORSI ECM FREQUENTATI

In qualità di uditor	Allegato "ECM Strona"
In qualità di DOCENTE	
• 08/04/2014	"Formazione del personale addetto alla somministrazione dei pasti per celiaci nelle mense ospedaliere" (7 crediti ECM) organizzato da SIAN ASL AL
• 03/10/2017	"Stili di vita e cattive abitudini: evidenze e forme di prevenzione per una vita sana" (7 crediti ECM) organizzato da SIAN ASL AL
• 21/10/2017	"La celiachia: aspetti dietetico - nutrizionali" organizzato da SIAN ASL TO5 rivolto a MMG e PLS
• 15/12/2018	"La celiachia: aspetti dietetico - nutrizionali" organizzato da SIAN ASL TO5 rivolto a MMG e PLS
• 11/2019	"La celiachia: aspetti dietetico - nutrizionali" organizzato da SIAN ASL TO5 rivolto infermieri
• 07/12/2019	"La celiachia: aspetti dietetico - nutrizionali" organizzato da SIAN ASL TO5 rivolto a MMG e PLS

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

LINGUA MADRE	ITALIANO				
ALTRE LINGUE					
	Comprensione		Parlato		Produzione scritta
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produz orale	
INGLESE	B1	B1	B1	B1	B1
TEDESCO	A2	A2	A2	A2	A2
TEDESCO	Conseguito in data 25/05/2004 il diploma "Fit in Deutsch 1" presso il Goethe Institut di Torino con la votazione di 57,50/60				
SPAGNOLO	A1	A1	A1	A1	A1

COMPETENZE DIGITALI

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente autonomo
Ottima capacità di gestione dei processi informatici; ho conseguito la patente europea per il computer ECDL (European Computer Driving Licence) nell'anno 2006 presso l'istituto M. Mazzarello. Conoscenza dei applicativi Microsoft e del pacchetto Office.				

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

PATENTI

Buona capacità comunicativa rafforzata dai numerosi corsi tenuti.
Buona capacità di relazionarmi con persone di ogni età, in particolare con i bambini.
Sono in possesso di patente di tipo B.

La sottoscritta, ai sensi del DLG 196/03 sulla riservatezza dei dati personali, dichiara di essere stata compiutamente informata delle finalità e modalità del trattamento dei dati consapevolmente forniti nel presente curriculum e di autorizzarne l'utilizzo e l'archiviazione in banca dati.

Luogo e Data Torino, 30/09/2022

Firma.....Elisa Strona.....