

**INFORMAZIONI PERSONALI**

nome cognome	STRONA ELISA
luogo e data di nascita	TORINO 03 MARZO 1987
qualifica professionale	DIETISTA
incarico	DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA
struttura/sede incarico [1]	SIAN ALESSANDRIA

**TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE**

titolo di studio [2]	LAUREA IN DIETISTICA CONSEGUITA A TORINO IN DATA 10.11.2009 PRESSO LA SEDE DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO - FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA
altri titoli di studio e professionali [2]	
esperienze professionali	contratti di collaborazione professionali/borse di studio c/o ASL AL e TO5 per attività inerente alla "protezione soggetti affetti da celiachia" nonché prevenzione all'obesità infantile ;incarico professionale per progetto di educazione alimentare nella scuola primaria
Da marzo 2013 - attualmente	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.
Da giugno 2013 - attualmente	Collaborazione libero – professionale presso centro medico Salus Project srl del Dott. Carlo Maggio – via Trieste 16, Rivoli
Dal 2010 - attualmente	Attività ambulatoriale presso studio fisioterapico (via Arvier 9, Torino)

Aprile 2010 - attualmente	Incarico di docenza (contratto libero-professionale) per attività formativa all'interno del corso: "Igiene alimentare e dietetica applicata", "Elementi di igiene ambientale" presso l'agenzia formativa Forcoop - formazione e consulenza per il sociale di Torino. Argomenti trattati: l'igiene degli alimenti, malattie a trasmissione alimentare, HACCP, pulizia e disinfezione ambienti e attrezzature, gestione diete speciali (celiachia, allergie), educazione alimentare.
Aprile - Luglio 2013	Consulenza libero-professionale per "Monviso Ristorazione": <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione menù stagionale su quattro settimane con relativi calcoli bromatologici di macro e micronutrienti</li> <li>• Collaborazione per compilazione manuale di autocontrollo</li> </ul>
Aprile - Maggio 2013	Ho tenuto un ciclo di quattro incontri dal titolo "Bambini, a tavola!" presso il centro "@tuttotondo" di Nichelino (via Belfiore 11/6).
Novembre 2012 - Maggio 2013	Docente presso l'università della terza età di Torino (via Saccarelli n. 3) al corso "Quando l'alimentazione è salute" (per l'anno accademico 2012 – 2013)
Gennaio 2013	Incarico di docenza per attività formativa all'interno del corso "Elementi di assistenza ai servizi all'infanzia" presso CTP – centro territoriale permanente S.M.S. Martiri, Grugliasco. Responsabile: agenzia formativa Forcoop - formazione e consulenza per il sociale di Torino per un totale di ore 10.
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).
Dicembre 2011 - Dicembre 2012	Assunta presso l'impresa di ristorazione collettiva Compass Group Italia con sede lavorativa presso FIAT Mirafiori – Torino. Qualifica: dietista – quinto livello Mansioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• addetta al controllo qualità</li> <li>• controllo del rispetto delle procedure</li> <li>• formatrice interna per la sicurezza alimentare, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, con le relative procedure, istruzioni e moduli</li> <li>• occasionalmente servizio cassa</li> </ul>
Ottobre - Novembre 2012	Ho tenuto una serie di incontri presso Università della terza età di Grugliasco (c/o Centro Nello Farina - Via San Rocco, 20 Grugliasco).
Agosto 2011 - Agosto 2012	Attività di frequenza volontaria presso l'Ospedale infantile Regina Margherita presso il reparto di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Ottobre 2011 - Maggio 2012	Docente presso l'università della terza età di Torino (corso Francia 27) al corso "Il club dei centenari" (per l'anno accademico 2011 – 2012) da novembre 2011 a maggio 2012.
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.
Giugno 2010 - Dicembre 2011	Assunta presso l'impresa di ristorazione collettiva ospedaliera e scolastica CAMST Qualifica: dietista – terzo livello Mansioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• stilare il dietetico ospedaliero, controllo operativo preparazione vassoi personalizzati, elaborazione schemi dietetici per pazienti con pluriallergie</li> <li>• controllo moduli HACCP, formazione delle addette alla preparazione e distribuzione diete (celiachia e allergie)</li> <li>• conteggio ore del personale</li> </ul>
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)
Dicembre 2010 - Aprile 2011	Ho sostituito una dietista in 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 di S. Benigno Canavese, in collaborazione con l'associazione DIAITES
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.

#### **CURRICULUM VITAE**

capacità linguistiche	INGLESE E TEDESCO: BUONO FRANCESE E SPAGNOLO: LIVELLO SCOLASTICO
capacità nell'uso delle tecnologie	CONSEGUITA PATENTE EUROPEA COMPUTER "ECDL" OTTIME CONOSCENZE PACCHETTO OFFICE

altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazioni a riviste ecc., ed ogni altra informazione che il professionista ritiene di dover pubblicare)

CORSI ECM CONSEGUITI:

- “La celiachia: gestione del rischio nella ristorazione collettiva” (5 crediti ECM)
- “Probiotici: tra luci ed ombre” (5 crediti ECM)
- “Allergie” (4 crediti ECM)
- “Il riso da coltura a cultura alimentare: per una valorizzazione economica e nutrizionale” (4 crediti ECM)
- “Stili di vita e salute: riflettori sulla sindrome metabolica” (4 crediti ECM)
- “Fattori dietetici e celiachia nel terzo millennio” (4 crediti ECM)
- “Dalla prevenzione alla cura del cancro gastrointestinale” (4 crediti ECM)
- 22mo convegno nazionale ANDID (10 crediti ECM)
- “Prevenzione, diagnosi e cura del cancro orale” (5 crediti ECM)
- “La nutrizione parenterale nel paziente oncologico tra aspetti clinici, bioetica e approccio narrativo” (4 crediti ECM)
- “L’obesità. Prevenzione, trattamento e stili di vita” (6 crediti ECM)
- Nutrimi 2011 – 5° forum internazionale di nutrizione pratica (3 crediti ECM)
- “Probiotici e salute dell’intestino: evidenze e nuove applicazioni” (3 crediti ECM)
- “Acqua in nutrizione enterale: idratazione e gestione degli accessi” (4,5 crediti ECM)
- “Energia in tavola per non sprecarla, per meglio impiegarla verso un’alimentazione sostenibile” (10 crediti ECM)
- 23mo convegno nazionale ANDID (3 crediti ECM)
- “La nutrizione enterale: aspetti tecnici e bioetici dalla chirurgia, alla neurologia, alla palliazione” (5 crediti Ecm)
- “Alimentazione e salute in pediatria. I rischi nascosti a tavola: il caso del latte crudo” (3 ECM)

“L'utilizzo del diario alimentare nell'approccio nutrizionale di tipo educativo”  
(16 crediti ECM)  
    “Incontri di infanzie; bambini stranieri in Italia” (4 crediti ECM)  
“Il trattamento multidisciplinare della lipodistrofia HIV correlata” (6 crediti  
ECM)  
“La diagnosi delle principali dislipidemie familiari in medicina generale” (3  
crediti ECM”)  
“Le reazioni al glutine: allergia, celiachia, sensibilità al glutine” (7 crediti  
ECM)  
“Convegno interregionale Piemonte – Valle d’Aosta - Liguria” (3,8 crediti  
ECM)  
    “Guadagnare Salute: gli interventi sugli stili di vita” (8 crediti ECM)  
    “La sarcopenia” (2 crediti ECM)  
“Il paziente iperuricemico e gottoso: facciamo il punto” (15 crediti ECM)  
    “Intervento nutrizionale nell’anziano” (2 crediti ECM)  
    “Ruolo della flora batterica nella patologia intestinale - la malattia  
Diverticolare” (8 crediti ECM)  
“Sindrome metabolica: conoscerla per curarla – impiego razionale dei  
nutraceutici” (5,3 crediti ECM)  
“Alterazioni della permeabilità intestinale in epoca neonatale e nel soggetto  
adulto, patologie correlate e modulazione probiotica” (9 crediti ECM)  
“La celiachia e l'alimentazione senza glutine: progetto regionale 2012-2014”  
(7 crediti ECM)  
    “Nutrizione, Metabolismo e Malattie Cardiovascolari” (6 crediti ECM)  
    “Donna e Sport” (8 crediti ECM)  
    “Dal picco glicemico alla Nutrigenomica” (6 crediti ECM)

[1] fornire esclusivamente i recapiti aziendali

[2] indicare luogo/data e istituto di rilascio