



Curriculum Vita e Europass



Informazioni personali

Cognome Nome **Cella Daniela**
Residenza 3, Via Villa Cerro, 16048 Rezzoaglio, Genova, Italia
Abitazione 7/9, Piazza Mazzini, 15076, Ovada, Alessandria, Italia
Cellulare +39 328 16 92 631
Fax +39 0143 18 61 043
E-mail dott.daniela.cella@gmail.com
Skype danipepper
Website www.dietistaenutrizione.com
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 04/04/1973
Sesso Femminile

Occupazione desiderata Dietista ospedaliera
Settore professionale Ricerca
Ristorazione collettiva
Centri Dimagrimento/Benessere

Esperienza professionale

Data Dal 06/05/1996
al 26/10/2003

Lavoro o posizione ricoperti **Assistente Dentale**
Principali attività e responsabilità Assistente alla poltrona con posizione principale di ferrista;
Responsabile della sicurezza dei lavoratori (legge 626/94)

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dott. BALZARINI Marco
Via Villa Cerro, 5
16048 - REZZOAGLIO GE
Tel 0185 870219

Data Aprile 2007 - 31 ottobre 2007 – (STAGIONE 2007)
Marzo 2009 - 31 ottobre 2009 – (STAGIONE 2009)
01 aprile 2010 – 31 ottobre 2010 (STAGIONE 2010)
01 marzo 2011 – 31 ottobre 2011 (STAGIONE 2011)

Posizione ricoperta **DIETISTA-NUTRIZIONISTA PRESSO PRESIDIO MEDICO PRIVATO**

Nome e indirizzo del datore di lavoro
CENTRO ARNALDI Srl
Centro benessere con annesso presidio medico
Via Carlo Arnaldi, 6
16036 USCIO GE

Principali attività e responsabilità

- valutazione corporea e metabolica tramite rilevazione peso, altezza e metodica Bia;
- anamnesi nutrizionale;
- ideazione menù dietetici collaborando lo chef del centro;
- calcolo calorico dei piatti e dei menù;
- gestione e controllo in cucina perché le pietanze siano preparate con i requisiti dietetici stabiliti;
- presenza in sala pranzo durante i pasti per valutare la compliance dei clienti rispetto ai menù dieta e motivare il loro percorso di salute.

Collaborazioni

- Da dicembre 2011 dietista nutrizionista nei centri FIGURELLA di Chiavari e Rapallo (GE)
- Da novembre 2012 collaboratrice della LIGABUE CATERING responsabile del progetto internazionale H-Factor per promuovere la corretta alimentazione in tutte le sedi in cui Ligabue opera.

Istruzione e formazione

Date 06 ottobre 2003 - 29 novembre 2006

Laurea **Laurea in Dietistica con punteggio 110/110 e Lode** (conseguita il 29/11/2006)

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione
**Università degli Studi di Genova
Facoltà di Medicina e Chirurgia**

Livello nella classificazione nazionale o internazionale
I livello

Principali tematiche
Chimica degli Alimenti; Fisiologia Umana e della Nutrizione; Antropometria; Igiene; Patologia, Nutrizione Enterale; Endocrinologia, Diabetologia; Nefrologia; Gastroenterologia, Cardiologia; Ricerca Scientifica.

Ambiti Operativi (D.M. n°744-'94)
Svolgere la propria attività professionale in strutture pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Competenze professionali possedute
(Profilo Professionale
D.M. n°744-'94)

- Organizzare e coordinare le attività specifiche relative all'alimentazione in generale ed alla dietetica in particolare;
- Collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione (HACCP);
- Elaborare, formulare ed attuare diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente;
- Collaborare con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare;
- Studiare ed elaborare 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;
- Svolgere 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.

Laurea **Laurea Specialistica in Scienze delle professioni sanitarie tecniche assistenziali con punteggio 110/110 e Lode (conseguita il 16/07/2010)**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA
FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA**

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Il livello

Principali tematiche

Programmazione e gestione del personale dell'area sanitaria, sviluppo di nuovi metodi di organizzazione del lavoro (innovazione tecnologica ed informatica), pianificazione ed organizzazione degli interventi pedagogico - formativi, omogeneizzazione degli standard operativi a quelli dell'Unione Europea, ricerca sanitaria.

- Competenze professionali possedute
- assumere decisioni riguardanti l'organizzazione e gestione dei servizi sanitari erogati da personale con funzioni tecnico-sanitarie dell'area medica all'interno di strutture sanitarie di complessità bassa, media o alta;
 - utilizzare le competenze di economia sanitaria e di organizzazione aziendale necessaria per la gestione dei servizi sanitari e le risorse umane e tecnologiche disponibili, valutando il rapporto costi/benefici;
 - supervisionare specifici settori dell'organizzazione sanitaria per l'ambito tecnico-sanitario;
 - utilizzare i metodi e gli strumenti della ricerca nell'area dell'organizzazione dei servizi sanitari;
 - applicare e valutare l'impatto di differenti modelli teorici nell'operatività dell'organizzazione e gestione dei servizi sanitari;
 - programmare l'ottimizzazione dei vari tipi di risorse (umane, tecnologiche, informative, finanziarie) di cui dispongono le strutture sanitarie di bassa, media e alta complessità;
 - progettare e realizzare interventi formativi per l'aggiornamento e la formazione permanente riguardante alle strutture sanitarie di riferimento;
 - sviluppare le capacità d'insegnamento per la specifica figura professionale nell'ambito delle attività tutoriali e di coordinamento del tirocinio nella formazione di base, complementare e permanente;
 - comunicare con chiarezza su problematiche di tipo organizzativo e sanitario con i propri collaboratori e con gli utenti;
 - analizzare criticamente gli aspetti etici e deontologici delle professioni dell'area sanitaria, anche in una prospettiva d'integrazione multi - professionale.

Diploma **Diploma di Perito Aziendale Corrispondente in Lingue Estere (Anno scolastico '91/'92)**

Principali tematiche/
Competenze professionali possedute

Economia aziendale, dattilografia, stenografia, Francese, Inglese.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Istituto Tecnico Commerciale P.A.C.L.E A.M. Gianelli Chiavari - Genova

Esperienza Formativa

Tirocinio **1600 ore** di tirocinio pratico svolto presso:

- **Azienda Ospedaliera S. Martino – Genova** (reparti di: Endocrinologia; Day Hospital Diabetologia; Allergologia; Epatologia; Neurologia; Geriatria; U.O. Dietetica e Nutrizione clinica; Gruppi per l'obesità; Disturbi del Comportamento Alimentare; Ambulatorio Malnutrizione);
- **Ospedale Gaslini di Genova**, (reparto di Nefrologia e Malattie Metaboliche)
- **ASL 3**
- **Comune di Genova** (Circoscrizione di Levante, Cornigliano, e Centro Est)

Congressi/Seminari/
Convegni

- *“Alimentazione e Sport”* - Seminario per dietisti Prof. Reggiani Università di Genova;
- *“Allergie Alimentari”* - Seminario Dott.ssa P. Minale U.O. Allergologia A.O. S. Martino Genova;
- *“Percorso Professionale e Autonomia del Dietista”* Seminario Pres. ANDID G. Cecchetto;
- *“Classificazione dei dolcificanti artificiali”* Seminario Dietista R. Polizzi;
- *“La scuola dei Sapori”* Conference organizzata dal Comune di Genova – Servizi alla Ristorazione;
- *“Simposio Dietisti”* - 31° Congresso Nazionale Endocrinologia – Pres Comit. Org. Prof. F. Minuto;
- *“Corso Oncologia e Nutrizione: dalla prevenzione alla terapia”* – Resp. Prof. Samir Sukkar;
- *“Evoluzioni Farmaco nutrizionali in tema di fibra alimentare: il ruolo del PHGG”* – Responsabile Scientifico Prof. Samir Sukkar;
- *“Tecnologia e modalità tecnico pratiche di impiego dei prodotti dietetici per la prima infanzia”* – Dipartimento di Pediatria, Clinica Pediatrica Università di Genova Dietista Dott.ssa C. Zucchi;
- *“Influenza Aviaria”* - Seminario Prof. Sigari Università di Genova – Istituto di Igiene;
- *“DHA: Alimento per la Mente?”* - Dipartimento di Pediatria, Clinica Pediatrica Università di Genova Dietista Dott.ssa C. Zucchi;
- *“Sovrappeso, Diabesità, e prevenzione cardiovascolare: terapie consolidate e nuove frontiere”* - Responsabile Scientifico Prof. Samir Sukkar;
- *“Il sogno è diventato realtà”* – I congresso Nazionale – Progetto Diabete;
- *“I Convegno Regionale S.I.A.”* (Società Italiana di Alcoologia) prof. Testino

**Altri Corsi ed Esperienze
Formative e Culturali**

- **Corso sulla Cavitazione estetica presso la Clinica Montallegro di Genova tecnica Ultra shape – Prof Sukkar Samir (febbraio 2009)**
- **Qualifica professionale di Sommelier di III livello, ottenuta il 30/01/2013**

Abilità Linguistiche

Livello europeo (*)	Comprensione		Parlato		Scritto					
	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale						
Lingua Inglese	B2	Utente autonomo	C2	Utente avanzato	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	C1	Utente avanzato

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Spirito di gruppo; Buona capacità di comunicazione interpersonale in particolare con superiori, pazienti e colleghi ed in pubblico; (Rappresentante studenti, Responsabile della Sicurezza dei Lavoratori, Tirocinio, Formazione, lavoro, seminari, volontariato nel tempo libero)
Capacità e competenze organizzative	Buona esperienza nella gestione di progetti o gruppi. (Tirocinio pratico, Formazione, Lavoro, Seminari, Volontariato, Tempo libero, ecc.).
Capacità e competenze tecniche	<ul style="list-style-type: none">▪ Valutazione nutrizionale e dietetica;▪ Definizione obiettivi terapeutici, tempi e modalità di percorso;▪ Stima dell'introito calorico e dei fabbisogni;▪ Rilevazioni antropometriche e valutazione della composizione corporea (BIA, Pliche, circonferenze, dinamometria...)▪ Nutrizione Enterale;▪ Elaborazione formulazione e spiegazione del piano dietetico;▪ Educazione alimentare;▪ Counseling paziente;▪ Trattamento DCA;▪ Buona padronanza dei processi di controllo qualità; <p>(Materie di studio universitario, tirocinio teorico e pratico)</p>
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza di Microsoft Office™ (Word™, Excel™ e PowerPoint™); Conoscenza base di applicazioni grafiche (Adobe Illustrator™, PhotoShop™). Creazione di siti web (Microsoft Front Page™)

Capacità e competenze artistiche Buone competenze artistiche, in particolare disegno e grafica (Progetti di educazione alimentare; presentazioni congressi)

Altre capacità e competenze

Ambulatori:

- Formulazione di diete per pazienti in dimissione (Nutrizione Enterale compresa);
- Educazione alimentare;
- Formulazione Dietetica, controlli ed eventuali variazioni della dietoterapia per pazienti esterni;
- Terapia dei disturbi del comportamento alimentare.

Reparti:

- Equipe Medica: analisi del caso clinico;
- Personale Infermieristico: istruzioni per la distribuzione/somministrazione delle diete per os/NE;
- Pazienti: colloqui, anamnesi alimentare motivazione della terapia dietetica.

Servizi Territoriali:

- Collaborazione per l'attuazione della N.E.D (Nutrizione Enterale Domiciliare)

Insegnamento:

- Corsi CL per dietisti;
- Corsi CL per Infermieri;
- Corsi di specializzazione per cuochi addetti alla preparazione degli alimenti;
- Corsi di Formazione.
- Consulenze

Ricerca: Studi ed analisi su specifiche patologie, nuove metodiche dietoterapiche, sorveglianza Nutrizionale;

Economato:

- Collaborazione per la valutazione degli approvvigionamenti alimentari;
- Stesura di capitolati per l'acquisto di prodotti dietetici;
- Collaborazione nella stesura di menù ospedalieri;
- Organizzazione della cucina dietetica e istruzione degli addetti;
- Collaborazione con il dietista della ristorazione collettiva

Ulteriori Informazioni Patente Automobilistica B (automunita)

Referenze:

- **Coordinatrice Dietisti: Dott. Raffaella Gradaschi**
U. O. Dietetica e Nutrizione Clinica
Azienda Ospedaliera San Martino
Pad. VII piano 2°
Largo R. Benzi, 10 16132 Genova
Tel. 010/5553991 – 010/5553986

- **Samir Sukkar**
Dir. Resp.le U.O. Di Dietetica e Nutrizione Clinica
Az.Ospedale-Università San Martino di Genova
Prof. a.c. presso la cattedra di Scienza dell'Alimentazione
Prof. a c. presso la cattedra di Igiene e Medicina Preventiva
Prof. a c. presso la cattedra di Chirurgia dell'Apparato Digerente
Università di Genova
Tel. 010/5553985 fax 010/5553850
e-mail: samir.sukkar@hsanmartino.it
U.O. Dietetica e Nutrizione Clinica
Pad. VII piano 2°
Largo R. Benzi 10, 16132 Genova

- **Emanuela Bisaccia**
Direttrice e proprietaria Centri Figurella di Rapallo e Chiavari
www.centrobenessererapallo.it
e-mail figurellarapallo@virgilio.it

Tesi di laurea

1- Studio sperimentale dal titolo: "Determinazione dell'indice glicemico della pizza e della focaccia";

Pubblicazione della tesi sulla rivista scientifica "ADI MAGAZINE" dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica Nr 2 giugno 2007;

2- Sorveglianza Nutrizionale

"Progetto di Prevenzione dei Disturbi del comportamento alimentare in un gruppo di adolescenti genovesi"

Esperienza come Relatrice ai seguenti Congressi:

- **Presentazione caso clinico con patologia alcool correlata "I Convegno Regionale S.I.A." (Società Italiana di Alcolologia) il 15/12/2006**

- **Relazione in power point dal titolo "Valutazione nutrizionale del paziente con patologia alcool correlata"1° CONVEGNO INFERMIERISTICO" SOCIETA' ITALIANA ALCOLOGIA SEZIONE LIGURIA il 11/05/2007**

Regolarmente iscritta alle seguenti Associazioni:

- ANDID – Associazione Nazionale Dietisti Italiani;
- ADI – Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Disponibilità: stage o tirocini e spostamenti.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.