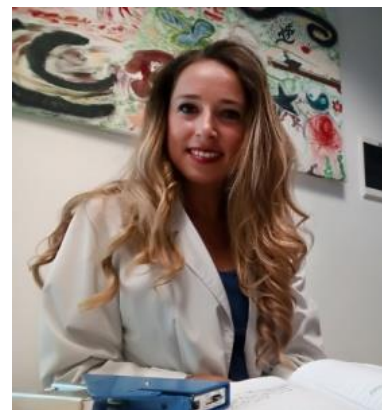


**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DE MARINIS MARIANA**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dietista libero professionista, titolare di partita iva

- Date: Gennaio-febbraio / settembre-ottobre 2020
- Nome dell'azienda o settore: SPRARR, COMUNITA' SAN FRANCESCO
 - Tipo di impiego: Progetto Pon Comune di Putignano "Educazione all'alimentazione"
Docente , insieme alla Dott.ssa Francesca Palmisano psicoterapeuta
 - Principali mansioni: serie di incontri mirati all'educazione alimentare e alla relazione tra cibo, comportamento ed emozioni

- Date: Dicembre 2019
- Nome dell'azienda o settore: SPRARR, COMUNITA' SAN FRANCESCO
 - Tipo di impiego: Docente per il progetto alimentare "Una dieta...molte culture" SPRARR
 - Principali mansioni: attraverso questo breve corso di formazione (8 ore), abbiamo coinvolto i soggetti richiedenti asilo, in una serie di incontri mirati a far conoscere le abitudini alimentari mediterranee , aiutandoli anche, a gestire meglio la conservazione dei Cibi e a saper leggere le etichette nutrizionali.

- Date: Da gennaio 2015 a tutt'oggi
- Nome dell'azienda o settore: Attività di Libera professione c/o
Studio privato (da gennaio 2015 a dicembre 2018)
Naturform erboristeria (da ottobre 2017)
Centro dermatologico De Marco (da gennaio 2019)
 - Tipo di impiego: Dietista-libero professionista
 - Principali mansioni: - Consulenza nutrizionale , valutazione composizione corporea attraverso il bio impedenziometro Akern ed elaborazione di piani alimentari personalizzati

- Date: Da Gennaio 2015 a tutt'oggi
- Nome dell'azienda o settore: EG (EuroGenerici)-Lemalo-Akod
 - Tipo di impiego: Consulente Professionale -Tutor
 - Principali mansioni: - Consulenza nutrizionale , valutazione composizione corporea e giornate di screening presso le Farmacie del territorio Pugliese.
Tutoraggio e formazione di altri assistenti per la stessa mansione

- Date: Novembre 2015
- Nome dell'azienda o settore: Centro di servizio al volontariato San Nicola, Ce. S.A.P., Cooperativa dimensione Famiglia
 - Tipo di impiego: Insegnante per il progetto educativo ed integrativo “Itinerari del benessere : Fondamenti di educazione alimentare”
 - Principali mansioni: Una giornata di educazione alimentare presso l'alloggio “Dimensione Famiglia” a Noci(Ba), per soggetti adulti in difficoltà di carattere psicologico, sociale e prive del sostegno familiare

- Date: Da Ottobre 2011 a Dicembre 2014
- Nome dell'azienda o settore: Ambulatorio di nutrizione clinica e ipertensione arteriosa, nel dipartimento di medicina interna del Policlinico di Bari
 - Tipo di impiego: Tirocinio formativo e post laurea
 - Principali mansioni: Anamnesi nutrizionale del paziente, valutazione antropometrica,elaborazione piani alimentari per patologie annesse

ESPERIENZE LAVORATIVE IN ALTI AMBITI:

- Date: Dal 2008 al 2011
- Nome dell' azienda o settore: Società di comunicazione ed eventi
 - Tipo di impiego: Hostess congressuale e per eventi
 - Principali mansioni: Accoglienza , registrazione ospiti e altre mansioni relative a questo lavoro
- Date: Dal 2010 al 2013
- Nome dell' azienda o settore: "Miramonte party"
 - Tipo di impiego: Hostess di sala
 - Principali mansioni: Accoglienza , responsabile baby
- Date: Dal 13/01/2011 al 25/05/2011
- Nome dell'azienda o settore: "Emoticom Srl"
 - Tipo di impiego: Progetto "Frutta nelle scuole" finanziato dal Ministero della salute
 - Principali mansioni: Distribuzione frutta ed educazione alimentare nelle scuole materne ed elementari

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: | <p>‘ I.I.S.S. “ L. DA VINCI” sez.
LICEO DELLE SCIENZE SOCIALI
(NOCI-BA)</p> | <p>UNIVERSITÁ DEGLI STUDI DI BARI
FACOLTÁ: MEDICINA E CHIRURGIA
CORSO DI LAUREA: DIETISTICA</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio: | <p>- Scienze sociali/Psico
pedagogia/Competenze in campo
sociale</p> | <p>Questa laurea mi offre l’opportunità di lavorare presso studi associati e non, enti ospedalieri pubblici o privati, di dar vita ad uno studio personale, di collaborare con tutte le figure professionali e in qualsiasi settore che abbia a che fare con la nutrizione e il benessere.</p> <p>Ho ampliato le mie conoscenze teorico-pratiche attraverso il tirocinio professionale previsto nel piano di studi per la cura e la prevenzione dietetica di tutte le patologie e per le condizioni fisiologiche del paziente</p> <p>In questo percorso di studi ho svolto:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tirocinio professionale per tre anni nel reparto di endocrinologia e medicina interna del Policlinico di Bari (Responsabile di Tirocinio, Prof. De Pergola Giovanni)- Tirocinio professionale da febbraio a marzo 2009 nel reparto di gastroenterologia pediatrica del Policlinico di Bari (Responsabile del tirocinio, Prof.Francavilla Ruggero)- Tirocinio professionale da maggio a giugno 2009, nel reparto di cardiologia-universitaria del policlinico di Bari (responsabile del tirocinio, Prof. Ciccone Marco)- Tirocinio professionale nel reparto di nefrologia e gastroenterologia del policlinico di Bari (Responsabile del tirocinio, Prof. Manno Carlo e Prof.ssa Principi) |
| <ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita e anno di conseguimento: | <p>- Diploma di scuola superiore
Conseguito nel 2006</p> | <p>- Laurea di primo livello
Conseguita a Novembre 2013</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Livello nella classificazione nazionale: | | <p>Tesi di laurea in nutrizione clinica
“Relazione tra i livelli circolanti di vitamina D e aderenza alla dieta mediterranea in un gruppo di soggetti in eccesso ponderale”</p> |

Pubblicazioni : “ADHERENCE TO MEDITERRANEAN DIET IS PARALLELED BY VITAMIN D SERUM LEVELS “

Congresso "International Immunonutrition Workshop"

febbraio 2014

Vitamin D deficiency is associated to higher prevalence of obesity, insulin-resistance, type 2 diabetes, hypertension, and cardiovascular diseases. Mediterranean diet has a protective effect on these alterations. The aim of this study was to examine the fasting 25(OH)vitamin D (25(OH)D) serum concentrations in relation to the adherence score to the Mediterranean diet (ASMD) in obese patients. BMI, waist circumference (WC), and fasting blood glucose, insulin, and lipids (triglycerides, total, HDL and LDL cholesterol) were also measured. 96 overweight and obese patients (73 women and 23 men) were examined. Serum levels of 25(OH)D were measured by chemiluminescence.

Autori: G. De Pergola, M. De Marinis, E. Vitale, C. Tenna, B. Duro, A. Mercurio, I. Morolla, F. Resta

Partecipazione a Corsi , convegni e e seminari:

- Relatrice con l'Executive Chef D'Agostino per la seconda edizione di “I Sapori del Grano”, Show Cooking organizzato dall'Istituto di Alta Formazione ECCELSA di Alberobello (ottobre 2020)
- Corso On-line ECM: “Le diete Chetogeniche “(Scuola di nutrizione Salernitana, agosto-ottobre 2020)
- Corso On- line “Metodo Apollo, applicazione nella medicina funzionale , a psoriasi e Dermatite Atopica” (Scuola di nutrizione Salernitana, settembre 2020)
- Corso ECM “Le nuove frontiere della dieta chetogenica , applicazione clinica” (MCOrganization, settembre -novembre 2019)
- Corso On- line “ Il blocco metabolico nella donna” (Scuola di nutrizione Salernitana, giugno 2019)
- Corso “Trattamento chetogenico, da una corretta diagnosi al successo terapeutico” (Bari-aprile 2019)
- Corso On- line “ Un nutrizionista in cucina” (Scuola di nutrizione Salernitana, aprile 2019)
 - Corso On- line “ Alimentazione pediatrica da 1 a 10 anni” (Scuola di nutrizione Salernitana, aprile 2019)
 - Corso On- line “ Il Diabete” (Scuola di nutrizione Salernitana, ottobre 2018)
 - Corso On -line “ Oncologia Nutrizionale Pediatrica, dell’anziano e tiroidea” (Scuola di nutrizione Salernitana , novembre 2017)
 - 16° Corso ECM “Alimentazione e nutrizione umana” (Scuola di nutrizione Salernitana Maggio , ottobre 2017)
 - Corso on line: “Nutrizione e integrazione nel paziente oncologico” (corso della scuola di Nutrizione Salernitana,- Marzo,aprile 2017)
 - Corso On-line : Novità in tema di allergia e intolleranza (seminario della scuola di Nutrizione Salernitana- 2016)
 - Congresso: “Nutrizione e Obesità- condizioni a rischio di cancro” (Bari, 3-4 Luglio 2015)
 - Congresso “Pianeta nutrizione e integrazione” (Milano 25-26-27 Giugno 2015)
 - Corso On-line : Nichel e alimentazione: Oltre la dieta ad esclusione (seminario della scuola di Nutrizione Salernitana- novembre 2015)
 - Corso on-line : Dieta Low FODMAPs: Alternativa terapeutica nel trattamento della Sindrome dell’Intestino irritabile (seminario della scuola di Nutrizione Salernitana-dicembre 2014)
 - Corso on-line : PCSO strategie nutrizionali (seminario della scuola di Nutrizione Salernitana- novembre 2014)
 - Corso on-line : Integrazione e supplementazione per la forma fisica e la performance sportiva (seminario della scuola di Nutrizione Salernitana- novembre 2014)
 - Convegno: “Nutrizione e obesità, condizioni a rischio di cancro” (Bari, 27-28 Giugno 2014)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Madre Lingua :ITALIANO

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	B2	A1	A1	B2
francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Capacità e competenze

Professionali : Ottima capacità di relazione con i pazienti di qualsiasi età e ceto sociale, maturata in ambiente sanitario, durante i tirocini svolti nel contesto della laurea triennale in Dietistica e durante il lavoro di libera professione post laurea.
 Sono in grado di svolgere autonomamente compiti e mansioni attribuitemi ma prediligo interagire con diverse figure professionali perché fortemente convinta che il lavoro in team sia interessante motivante e produttivo
 Capacità di utilizzare strumenti volti alla valutazione antropometrica e nutrizionale del paziente

Capacità e competenze relazionali: - ‘Educatore nelle comunità infantili’ durata stage 150 ore (di cui 30 di formazione e 150 nelle comunità) presso l’asilo nido ‘la coccinella srl’ (Noci)
 Ho acquisito ottime competenze psico-pedagogiche, competenze metodologiche didattiche, abilità di relazione e comunicazione, competenze organizzative
 - “Corso di interpretazione del disegno infantile” : ho acquisito competenze di base per l’interpretazione di disegni infantili e valutazione di eventuali problematiche.

Capacità e competenze tecniche: - Partecipazione ad un corso informatico in cui ho acquisito una buona conoscenza dei programmi informatici di base

Capacità e competenze artistiche: - Nel 2009-2010 ho conseguito il diploma di Make up artist, presso la scuola estetica “Pierino Murro” con sede a Conversano (Ba)

- Altre capacità e competenze:
- Corso di formazione “prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione emergenze” (Aprile 2017 Consulting –Noci)
 - Corso di formazione “Addetti al primo soccorso” (Aprile 2017 Consulting –Noci)
 - Corso di formazione “Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro” (Aprile 2017 Consulting –Noci)

Capace di lavorare autonomamente e in team a seconda dell'occupazione.
Empatica, solare e motivata.

PATENTE: B
Automunita

AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	<p>Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.</p> <p>Ai sensi della legge sulla Privacy, D.Lgs. 196/2003, per la Tutela dei dati personali autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali per le esigenze di selezione e di comunicazione.</p>
---	---

Firma

Mariana De Marinis