



Nome **CLAUDIA LO CONTE**
Indirizzo
Telefono
Pec
E-mail
Sito internet
Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 1989
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Claudia Lo Conte Dietologia: Dietista LIBERO PROFESSIONISTA
- Tipo di azienda o settore Ditta individuale – settore servizi
- Tipo di impiego Attività di Dietista consulente per singoli (sani o con patologie) o collettività (enti pubblici o strutture private di varia tipologia):
 1. **ATTIVITA' AMBULATORIALE** in studio privato o in studio medico
 2. **CONSULENZE PER ENTI PUBBLICI:** Comune di Prato, Montemurlo, Vaiano, Vernio, Cantagallo, Poggio a Caiano, Pistoia, Fucecchio, Vinci.
 3. **CONSULENZE PER STRUTTURE PRIVATE:** con stesura di Piani nutrizionali ed incontri rivolti all'utenza scolastica (dai nidi alle secondarie di primo grado), RSA, case-famiglia e strutture con ospiti con patologie neurologiche e di altro tipo.
 4. **EDUCAZIONE ALIMENTARE** rivolta a differenti tipologie di destinatari: bambini, genitori, insegnanti, membri della Commissione Mensa.
 5. **FORMAZIONE SOSTITUTIVA L.I.S.A** (Libretto di Idoneità Sanitaria) – docenza in corsi organizzati c/o Cescot Prato o associazioni o sedi private.
 6. **FORMAZIONE CELIACHIA** come previsto da D.G.R.T. 180/2018 – docenza
- Principali mansioni e responsabilità
 1. **Attività ambulatoriale:** anamnesi dietetica, elaborazione dei piani dietetici con ricettari personalizzati, per le varie fasce di età, con o senza quadri patologici.
 2. **Consulenza Enti Pubblici:**
 - Partecipazione alla stesura delle tabelle merceologiche e/o requisiti per il **capitolato d'appalto**.
 - Partecipazione alla **Commissione di gara** per l'affidamento del servizio di refezione scolastica.
 - Stesura del Piano nutrizionale (**menù**) per varie fasce di età, dall'asilo nido alle scuole medie, per le differenti fasce di età e dei **prospetti per diete speciali**.
 - Stesura di **opuscoli informativi** ad integrazione del menù.
 - **Controlli** presso i **Centri di Cottura** comunali e/o aziendali relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare e di quanto previsto nel Piano HACCP e nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrato.
 - **Controlli** presso i **terminali di consumo**, sul servizio in genere, con particolare attenzione alle metodologie operative del personale adibito al servizio, alla qualità dei pasti serviti, al gradimento del pasto, alla quantità di rimanenze e scarti alimentari, al rispetto del capitolato, al rispetto della vigente normativa in materia di igiene alimentare, nonché di quanto previsto

nel piano HACCP, nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrata.

- Partecipazione agli incontri della **Commissione Mensa**.
- **Incontri** info-formativi **con l'utenza** (genitori, insegnanti e rappresentanti della Commissione Mensa).
- **Rapporti** con genitori, insegnanti ed organi di controllo quali l'ASL.

3. Consulenza strutture private:

- Ideazione e realizzazione di QUADRI NUTRIZIONALI per asili nido, centri handicap, case-famiglia, RSA.
- Stesura Piani nutrizionali e Piani allergeni (in base al Reg. UE 1169/2011);
- Gestione organizzazione servizio di refezione (turnazioni refettori...).

4. Educazione Alimentare:

- Incontri presso varie strutture, con diverse tipologie di destinatari.
- Incontri educativi per i membri delle Commissioni Mensa (insegnanti e genitori).

5. Formazione sostitutiva L.I.S.A.:

- Stesura del progetto formativo e docenza nei corsi rivolti a personale comunale adibito alla distribuzione dei pasti nelle scuole e per il personale dipendente dell'azienda Ristorart.
- Docenza HACCP c/o CESCOT Prato

6. Formazione celiachia (D.G.R.T. 180/2018):

- Docenza presso l'Opera Santa Rita di Prato (settembre 2019) rivolta a tutti gli operatori delle varie strutture.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 05-10-1987 al 30-06-1988

COMUNE DI PRATO

Ente Pubblico

Dietista comunale per il servizio di refezione scolastica

1. Stesura del **Piano nutrizionale (menù) e dei prospetti per diete speciali** per bambini utenti delle scuole pubbliche di varie fasce di età, dall'asilo nido alle scuole secondarie di primo grado e per gli adulti docenti;
2. Stesura di **opuscoli informativi** ad integrazione del menù;
3. **Controlli presso i centri di cottura comunali e quello aziendale** relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare ;
4. **Controlli presso i terminali di consumo**, sul servizio in genere, con particolare attenzione alle metodologie operative del personale adibito al servizio, alla qualità dei pasti serviti, al gradimento del pasto, alla quantità di rimanenze e scarti alimentari, al rispetto del capitolato, al rispetto della vigente normativa in materia di igiene alimentare;
5. Partecipazione agli incontri della **Commissione Mensa**.
6. **Incontri info-formativi** con l'utenza (genitori, insegnanti e rappresentanti della Commissione Mensa)
7. **Rapporti** con genitori, insegnanti ed organi di controllo quali l' ASL.



INCARICHI CON ENTI PUBBLICI

- | | |
|---|--|
| • Date (da – a) | 01/02/95 al 30/05/95 + dal 15/10/95 al 15/12/95 + dal 21/10/96 AL 21/12/96 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | COMUNE DI MONTEMULRO |
| • Tipo di azienda o settore | Ente Pubblico |
| • Tipo di impiego | 1. Dietista comunale per il servizio di refezione scolastica. |
| • Principali mansioni e responsabilità | 2. Stesura del Piano nutrizionale (menù) e dei prospetti per diete speciali per bambini utenti delle scuole pubbliche di varie fasce di età, dall'asilo nido alle scuole secondarie di primo grado e per gli adulti docenti. |
| | 3. Stesura di opuscoli informativi ad integrazione del menù. |
| | 4. Controlli presso il Centro di Cottura comunale a gestione esternalizzata (circa 1000 pasti per ciclo produttivo), relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare. |
| | 5. Controlli presso i terminali di consumo , sul servizio in genere, con particolare attenzione alle metodologie operative del personale adibito al servizio, alla qualità dei pasti serviti, al gradimento del pasto, alla quantità di rimanenze e scarti alimentari, al rispetto del capitolato, al rispetto della vigente normativa in materia di igiene alimentare. |
| | 6. Partecipazione agli incontri della Commissione <i>Mensa</i> . |
| | 7. Incontri info-formativi con l'utenza (genitori, insegnanti e rappresentanti della Commissione <i>Mensa</i>). |
| | 8. Rapporti con genitori, insegnanti ed organi di controllo quali l' ASL. |

- | | |
|---|---|
| • Date (da – a) | Dal 1997 ad oggi |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | COMUNI DI CANTAGALLO, VAIANO E VERNIO |
| • Tipo di azienda o settore | Enti Pubblici |
| • Tipo di impiego | Dietista comunale per il servizio di refezione scolastica |
| • Principali mansioni e responsabilità | 1. Partecipazione alla stesura delle tabelle merceologiche e requisiti per il capitolato d'appalto . |
| | 2. Partecipazione come membro tecnico alla Commissione di Gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica. |
| | 3. Stesura del Piano di autocontrollo igienico in base alla metodologia HACCP relativo ai terminali di consumo relativamente alla fase di distribuzione ai terminali di consumo con personale alle dipendenze del Comune o delle Direzioni Didattiche. |
| | 4. Stesura del Piano nutrizionale (menù) e dei prospetti per diete speciali per bambini utenti delle scuole pubbliche di varie fasce di età, dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado. |
| | 5. Stesura prospetti per diete speciali . |
| | 6. Stesura di opuscoli informativi ad integrazione del menù. |
| | 7. Controlli presso il Centro di Cottura aziendale e poi Comunale a gestione esternalizzata, (circa 1200 pasti per ciclo produttivo), relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare e di quanto previsto nel Piano HACCP e nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrato. |
| | 8. Controlli presso i terminali di consumo , sul servizio in genere, con particolare attenzione alle metodologie operative del personale adibito al servizio, alla qualità dei pasti serviti, al gradimento del pasto, alla quantità di rimanenze e scarti alimentari, al rispetto del capitolato, al rispetto della vigente normativa in materia di igiene alimentare, nonché di quanto previsto nel piano HACCP, nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrata. |
| | 9. Partecipazione con ruolo formativo agli incontri della Commissione Mensa . |
| | 10. Incontri info-formativi con i genitori , insegnanti e rappresentanti della |

Commissione Mensa).

11. **Rapporti** con genitori, insegnanti ed organi di controllo quali l' ASL.
12. Nel 2017: collaborazione per la stesura del progetto **"Pane fresco in vallata"**, per la produzione di pane fresco per gli utenti con dieta priva di glutine e per incontri informativi/divulgativi, rivolti a genitori ed insegnanti delle scuole del Comune di Vaiano, relativamente a celiachia , gluten sensitivity ed allergia al grano, con riferimento alla ristorazione fuori casa, alla lettura delle etichette ed alla normativa su gli allergeni (Reg. UE 1169/2011).

• Date (da – a)

Da Aprile 2010 a Giugno 2023

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

COMUNE DI POGGIO A CAIANO

• Tipo di azienda o settore

Enti Pubblici

• Tipo di impiego

Dietista comunale per il servizio di refezione scolastica

• Principali mansioni e responsabilità

1. Stesura del **Piano nutrizionale (menù)** e dei prospetti per **diete speciali** per bambini utenti delle scuole pubbliche di varie fasce di età, dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado.
2. Stesura prospetti per **diete speciali**.
3. Stesura di **opuscoli informativi** ad integrazione del menù.
4. **Controlli** presso il **Centro di Cottura** aziendale (circa 3500 pasti per ciclo produttivo), relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare e di quanto previsto nel Piano HACCP e nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrato.
5. **Controlli** presso i **terminali di consumo**, sul servizio in genere, con particolare attenzione alle metodologie operative del personale adibito al servizio, alla qualità dei pasti serviti, al gradimento del pasto, alla quantità di rimanenze e scarti alimentari, al rispetto del capitolato, al rispetto della vigente normativa in materia di igiene alimentare, nonché di quanto previsto nel piano HACCP, nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrata.
6. Partecipazione con ruolo formativo agli incontri della **Commissione Mensa**.
7. **Incontri info-formativi** con i genitori , insegnanti e rappresentanti della Commissione Mensa).
8. **Rapporti** con genitori, insegnanti ed organi di controllo quali l' ASL.
9. Nel 2017: collaborazione per la stesura del progetto **"Che profumo di pane"**, per la produzione di pane fresco per gli utenti con dieta priva di glutine e per incontri informativi/divulgativi, rivolti a genitori ed insegnanti delle scuole del Comune di Poggio a Caiano, relativamente a celiachia , gluten sensitivity ed allergia al grano, con riferimento alla ristorazione fuori casa, alla lettura delle etichette ed alla normativa su gli allergeni (Reg. UE 1169/2011)

• Date (da – a)

Da Maggio 2023 a Giugno 2024

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

COMUNE DI VINCI

• Tipo di azienda o settore

Enti Pubblici

• Tipo di impiego

Dietista comunale per il servizio di refezione scolastica

• Principali mansioni e responsabilità

1. Supervisione sul gradimento del Menù scolastico e prospetti per **diete speciali** per bambini utenti delle scuole pubbliche di varie fasce di età, dalla scuola dell'infanzia alla scuola primaria.
2. **Controlli** presso il **Centro di Cottura** aziendale (circa 3500 pasti per ciclo produttivo), relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare e di quanto previsto nel Piano HACCP e nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrato.
3. **Controlli** presso i **terminali di consumo**, sul servizio in genere, con particolare attenzione alle metodologie operative del personale adibito al servizio, alla qualità dei pasti serviti, al gradimento del pasto, alla quantità di rimanenze e scarti alimentari, al rispetto del capitolato, al rispetto della vigente normativa in

materia di igiene alimentare, nonché di quanto previsto nel piano HACCP, nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrata.

4. Partecipazione con ruolo formativo agli incontri della **Commissione Mensa**.
5. **Incontri info-formativi** con i genitori , insegnanti e rappresentanti della Commissione Mensa).
6. Incontri di educazione alimentare rivolti a tutti i genitori ed utenti del territorio comunale.
7. **Rapporti** con genitori, insegnanti ed organi di controllo quali l' ASL.

ATTIVITA' IN AZIENDE PRIVATE

- Date (da – a) Dal 16/01/01 al 10/06/01 a tempo determinato e dal 18/09/01 al 27/11/05 con contratto a tempo indeterminato
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **RISTOCHEF**, divenuta poi **AVENANCE ELIOR** – Via Venezia Giulia 5 Milano; sede operativa Pistoia
 - Tipo di azienda o settore Azienda Multinazionale di ristorazione collettiva – Divisione scuole c/o Comune di Pistoia
 - Tipo di impiego **Dietista aziendale per il servizio di refezione scolastica**
 - Principali mansioni e responsabilità
 1. Controlli interni al Centro Produzione Pasti Comunale a gestione esternalizzata (2300 pasti circa per ciclo produttivo), relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare e di quanto previsto nel Piano HACCP e nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrato.
 2. Controlli presso i terminali di consumo, relativamente alle metodologie operative, al rispetto del capitolato, del Piano HACCP, nel sistema di qualità e nel sistema di gestione integrato, customer satisfaction.
 3. Gestione Diete speciali
 4. Formazione HACCP e celiachia e addestramento del personale di cucina e delle scuole, come da normativa vigente.
 5. Predisposizione di Menù vari: Aziendali, Scolastici ecc.
 6. Partecipazione agli incontri della Commissione Mensa.
 7. Elaborazione documentazione/progetti per gare d'appalto.
 8. Rapporti con i clienti (Comune di Pistoia), con l'utenza (genitori e insegnanti) e organi di controllo quali ASL.
-
- Date (da – a) Dal 28/11/05 al 10/09/07 con contratto a tempo indeterminato
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **RISTOR'ART S.P.A.** Via Dei Fossi, 8/U PRATO , sede operativa Prato
 - Tipo di azienda o settore Azienda nazionale di ristorazione collettiva – settore scuole c/o Comune di Prato, Pistoia e Barberino del Mugello
 - Tipo di impiego **Dietista aziendale per i servizi di refezione scolastica con ulteriori mansioni**
 - Principali mansioni e responsabilità
 1. Controlli interni al Centro Produzione Pasti (6000 pasti circa per ciclo produttivo). relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare e di quanto previsto nel Piano HACCP e nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrato.
 2. Controlli presso i terminali di consumo, relativamente alle metodologie operative, al rispetto del capitolato, del Piano HACCP, nel sistema di qualità e nel sistema di gestione integrato, customer satisfaction.
 3. Gestione Diete speciali
 4. Formazione HACCP e celiachia e addestramento del personale di cucina e delle scuole, come da normativa vigente.
 5. Predisposizione di Menù vari: Aziendali, Scolastici ecc.
 6. Partecipazione agli incontri della Commissione Mensa.



7. Elaborazione documentazione/progetti per gare d'appalto.
8. Rapporti con i clienti (Comune di Pistoia, Prato, Barberino del Mugello), con l'utenza (genitori e insegnanti) e organi di controllo quali ASL.
9. Elaborazione documentazione/progetti per gare d'appalto.
10. Stesura di progetti di educazione alimentare.

- Date (da – a) Dal 10/09/07 al 10/07/15 con contratto a tempo indeterminato
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **RISTORART TOSCANA S.R.L.** Via Dei Fossi, 8/U PRATO, poi trasferita in Via Terracini, 3 Agliana (PT)
- Tipo di azienda o settore Azienda nazionale di ristorazione collettiva – settore scuole
- Tipo di impiego **Dietista aziendale per i servizi di refezione scolastica con ulteriori mansioni**
- Principali mansioni e responsabilità
 1. Controlli interni al Centro Produzione Pasti (da 6000 a 10.000 pasti circa per ciclo produttivo). relativi alle metodologie operative ed al rispetto del capitolato, della normativa vigente in materia di igiene alimentare e di quanto previsto nel Piano HACCP e nel sistema di qualità o nel sistema di gestione integrato.
 2. Controlli presso i terminali di consumo, relativamente alle metodologie operative, al rispetto del capitolato, del Piano HACCP, nel sistema di qualità e nel sistema di gestione integrato, customer satisfaction.
 3. Gestione Diete speciali.
 4. Formazione HACCP e celiachia e addestramento del personale di cucina e delle scuole, come da normativa vigente.
 5. Predisposizione di Menù vari: Aziendali, Scolastici ecc.
 6. Partecipazione agli incontri della Commissione Mensa.
 7. Elaborazione documentazione/progetti per gare d'appalto.
 8. Rapporti con i clienti (Comune di Pistoia, Prato, Barberino del Mugello e scuole private), con l'utenza (genitori e insegnanti) e organi di controllo quali ASL.
 9. Elaborazione documentazione/progetti per gare d'appalto.
 10. Stesura di progetti di educazione alimentare.

- Date (da – a) Dal 17/09/15 al 23/12/15 con contratto a tempo determinato
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CAMST SOC. COOP. ARL** – Divisione Centro Sud- Piazza Artom Firenze
- Tipo di azienda o settore Azienda nazionale di ristorazione collettiva
- Tipo di impiego **Dietista aziendale per i servizi di di ristorazione scolastica e non scolastica**, c/o il Centro di Cottura Mercafir.a Novoli (Firenze)
- Principali mansioni e responsabilità
 1. Controllo interno del Centro Produzione Pasti (5.000 pasti circa per ciclo produttivo, prodotti dal Centro di Cottura sede di lavoro) relativo alle metodologie operative al rispetto del capitolato (Comuni di Prato, Pistoia e Firenze) di quanto previsto nel Piano HACCP .
 2. Gestione diete speciali.
 3. Rapporti con i clienti e con l'utenza (genitori e insegnanti).

- Date (da – a) Dal 01/02/16 al 30/06/16 con contratto a tempo determinato e da ottobre a dicembre 2017 come consulente
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ELIOR RISTORAZIONE** – Via Venezia Giulia 5 Milano; sede operativa Pisa Ospedaletto (nel 2016) e sede operativa di Montemurlo (PO) nel 2017
- Tipo di azienda o settore Azienda multinazionale di ristorazione collettiva
- Tipo di impiego **Dietista aziendale per i servizi di di ristorazione scolastica** c/o il Centro di Pisa e poi c/o il centro di Montemurlo (PO)

- Principali mansioni e Controllo interno del Centro Produzione Pasti (3.500 pasti circa per ciclo produttivo,

responsabilità nella sede di Pisa e 1.000 pasti circa nella sede di Montemurlo) relativo alle metodologie operative al rispetto del capitolato, di quanto previsto nel Piano HACCP e nel SISTEMA DI QUALITA'.

Gestione diete speciali

Rapporti con i clienti e con l'utenza (genitori e insegnanti).

DOCENZE / EDUCAZIONE ALIMENTARE

- Date (da – a) Anno 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Consulenza in libera professione
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego **DOCENZA** per formazione membri della Commissione Mensa del **Comune di Fucecchio**.
- Principali mansioni e responsabilità N. 2 incontri di tre ore ciascuno, rivolto alla formazione dei membri della Commissione i Mensa, nel mese di gennaio 2017
N. 1 incontro di due ore, rivolto ai docenti di tutte le scuole del Comune, nel mese di settembre 2017
- Date (da – a) Anno 2016; 2017, 2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Consulenza in libera professione,
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego **CO-DOCENZA** per incontri informativi rivolti a genitori ed insegnanti dell'**ICS Pertini di Vernio**, in collaborazione con un medico pediatra
- Principali mansioni e responsabilità Incontri di circa due ore, ciascuno rivolti a genitori ed insegnanti della scuola dell'infanzia, inerente lo sviluppo ed i corretti processi educativi, in campo alimentare e non.
- Date (da – a) Anno 2018 (3 e 10 maggio)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Consulenza in libera professione,
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego **DOCENZA** per n. due incontri informativi/divulgativi rivolti a genitori ed insegnanti delle scuole del **Comune di Pistoia** sulla tematica della Celiachia.
- Principali mansioni e responsabilità N. 2 incontri di circa 2 ore, rivolti a genitori ed insegnanti delle scuole dei vari ordini del Comune di Pistoia, relativamente alla celiachia , gluten sensitivity ed allergia al grano, con riferimento alla ristorazione fuori casa, alla lettura delle etichette ed alla normativa su gli allergeni (Reg. UE 1169/2011)
- Date (da – a) Anno 2009 - 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Consulenza in libera professione
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego **SPORTELLLO DI ASCOLTO NUTRIZIONALE** c/o il liceo psico-pedagogico **"Rodari" di Prato**
- Principali mansioni e responsabilità Sportello settimanale di ascolto e consulenza nutrizionale, aperto sia ai ragazzi ed alle ragazze del liceo che alle loro famiglie.
Utilizzo di vari strumenti, tra cui il diario alimentare.



CONSULENZE SCUOLE PRIVATE-PARIFICATE

- Date (da – a) Da luglio 2019 ad oggi
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Consulenza in libera professione
 - Tipo di azienda o settore **Nido, Scuola infanzia e primaria CIM di Prato** (Cuore Immacolato di Maria Maria Immacolata e Nido Don Didaco Bessi di Prato)
 - Tipo di impiego **CONSULENZA DIETISTA** per il servizio di refezione scolastica e stesura menù di base, per diete e piano allergeni
 - Principali mansioni e responsabilità Supporto e controllo per il servizio di refezione scolastica, formazione del personale, incontri con i genitori, stesura menù di base e per diete e piano allergeni.
-
- Date (da – a) Da luglio 2019 ad oggi
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Consulenza in libera professione
 - Tipo di azienda o settore **Nido Nuova Vita e Scuola infanzia Maria Immacolata di Prato**
 - Tipo di impiego **CONSULENZA DIETISTA** per il servizio di refezione scolastica e stesura menù di base, per diete e piano allergeni
 - Principali mansioni e responsabilità Supporto e controllo per il servizio di refezione scolastica, formazione del personale, incontri con i genitori, stesura menù di base e per diete e piano allergeni.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1981 al 1986
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Tecnico Femminile Di Stato Ginori Conti di Firenze – Corso di diploma per Economo Dietista
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Materie di cultura generale (storia, italiano, matematica, disegno artistico e tecnico)
Materie specifiche: igiene, igiene degli alimenti, scienza dell'alimentazione, merceologia degli alimenti, anatomia, dietoterapia, economia domestica, contabilità
 - Qualifica conseguita **Diploma di Economo Dietista**
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Conseguito il voto di 56/60 (cinquantasei sessantesimi)
-
- Date (da – a) Gennaio a giugno 1987
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione USL 10/D di Firenze – Tirocinio Ospedaliero per diplomate Econome Dietiste.
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Dietologia e dietoterapia applicata, anatomia, igiene.
Circa 200 ore di tirocinio pratico presso l'Ospedale di Pistoia
 - Qualifica conseguita **Certificazione di Tirocinio Ospedaliero per diplomate Dietiste**
-
- Date (da – a) 1990
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Centro di Formazione Professionale Prato
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Competenze relative alla rilevazione dei bisogni formativi; stesura di un progetto educativo e successiva verifica dell'efficacia dello stesso; modalità di comunicazione e di competenze sia ad un pubblico di adulti che di bambini, con successive esperienze nell'ambito di progetti di educazione tenuti dal Comune di Prato.
428 ore c/o C.F.P. Prato (Piazza Ciardi, 25) con la docenza del prof. Paolo Federighi (Professore Ordinario di Pedagogia generale presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Firenze e Presidente del Corso di Laurea Specialistica in Educazione degli adulti e Formazione continua.)



- Qualifica conseguita Attestato di **Qualifica Professionale di Operatore Culturale**
- Date (da – a) Anno Accademico 2004/2005, laurea conseguita il 28/03/06
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Chieti – Corso di Laurea in Dietistica – L/SNT3-Professioni Sanitarie Tecniche
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Vedi piano di studi allegato.
- Qualifica conseguita **Laurea in Dietistica, con voto di 110 su 110.**

ALBO PROFESSIONALE ED ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

ALBO PROFESSIONALE DIETISTI Iscritta all'Ordine TSRM PSTRP (L. 3/2018 e DM 13/03/18),
– ORDINI TSRM PSTRP - Albo Dietisti di Firenze Arezzo Prato Pistoia Lucca Massa-Carrara,
L. 3/2018 e D.M. 13/03/18 dal 27/12/2018, con il n. 153

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera
ma non necessariamente
riconosciute da certificati e diplomi ufficiali*

MADRELINGUA	Italiana
ALTRA LINGUA	INGLESE
Capacità di lettura	SUFFICIENTE
Capacità di scrittura	SUFFICIENTE
Capacità di espressione orale	SUFFICIENTE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone,
in ambiente multiculturale,
occupando posti in cui la
comunicazione è importante e in
situazioni in cui è essenziale
lavorare in squadra (ad es. cultura e
sport), ecc.*

Capacità e piacere di lavorare in gruppo.
Disciplina e massima correttezza nei confronti dei colleghi.
Capacità di ascolto, comprensione dei bisogni e mediazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e
amministrazione di persone,
progetti, bilanci; sul posto di lavoro,
in attività di volontariato (ad es.
cultura e sport), a casa, ecc.*

Buona capacità organizzativa di tempi e modi di lavoro, nei vari contesti professionali in cui ho lavorato e lavoro.
Capacità di problem solving.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.*

Utilizzo di PC: word, excel, power point, navigazione in internet, scrittura di post, realizzazione di video.
Gestione di database elettronici.
Utilizzo di software per elaborazione di Piani Nutrizionali.



CAPACITÀ E COMPETENZE **ARTISTICHE** Disegno, scrittura, lettura, teatro, fitness.
Musica, scrittura, disegno ecc. Manualità e creatività.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE ESECUTORE DI BASIC LIFE SUPPORT DEFIBRILLATION PER SANITARI -
Competenze non precedentemente attestato n. 1648157 – conseguito c/o CDF OSPEDAL DI CAREGGI – 08 marzo 2022
indicate.

PATENTE O PATENTI Patente di guida B.

ALLEGATI 1. OBBLIGO FORMATIVO (EDUCAZIONE CONTINUA IN MEDICINA)

ALL. 1 - OBBLIGO FORMATIVO

OBBLIGO EDUCAZIONE CONTINUA
IN MEDICINA (ecm)

L'aggiornamento è conforme a quanto previsto dalla vigente normativa, come certificabile da COGEAPS (Consorzio Gestione Anagrafica delle Professioni Sanitarie), come di seguito riportato.

OBBLIGO FORMATIVO

TRIENNIO 2017-2019 certificabile	Obbligo formativo standard	150
	Riduzione per la costruzione del dossier formativo nell'attuale triennio	30
	Riduzione crediti per esoneri esenzioni	40
	OBBLIGO FORMATIVO TRIENNIO	80
	CREDITI ACQUISITI NEL TRIENNIO 2017-2019	185,1
TRIENNIO 2020-2022 certificabile	Obbligo formativo standard	150
	Riduzione derivante da formazione del triennio precedente	30
	Riduzione per la costruzione del dossier formativo nell'attuale triennio	30
	Riduzione per soddisfacimento del dossier formativo nel triennio precedente	20
	bonus covid	23,33
	OBBLIGO FORMATIVO TRIENNIO	46,67
TRIENNIO 2023-2025	CREDITI ACQUISITI NEL TRIENNIO 2020-2022	163,3
	Obbligo formativo standard	150
	Riduzione derivante da formazione del triennio precedente	30
	Riduzione per soddisfacimento del dossier formativo nel triennio precedente	20
	OBBLIGO FORMATIVO TRIENNIO	100
	CREDITI ACQUISITI NEL TRIENNIO 2023-2025 (alla data odierna)	150,8

di cui 84,8 già presenti sulla banca dati COGEAPS, e 66 ECM da ratificare sul sito COGEAPS)

Prato, 10/12/2024 - Claudia Lo Conte