

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

CAVAGNOLI PAOLA

Indirizzo

Telefono

C.F.

E-mail

Nazionalità

Data di nascita



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di scuola secondaria anno 1993 in Economo Dietista votazione 58/60;
tirocinio presso il servizio dietetica di Desenzano d/Garda dal 01/02/1994 al 29/09/1994;
Diploma Universitario in Dietologia e Dietetica Applicata conseguito nell'anno 1998 presso la facoltà di Medicina e chirurgia dell'Università degli Studi di PAVIA votazione 110/110 (profilo professionale definito da DM 29/03/2001).
Laurea in DIETISTICA conseguito nell'anno 2011 presso l'Università degli Studi di FOGGIA, votazione 110/110.

Master di I livello "Food Management and Green Marketing" presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore a Brescia il 03 Aprile 2014 con esito conforme.

Laurea in Scienze della Nutrizione Umana presso Università San Raffaele di Roma, marzo 2019, votazione 106/110

Iscrizione all'ordine TSRM dall'anno 2018 n°17

Ho partecipato a vari corsi di formazione e aggiornamenti (ECM), tra gli ultimi notifico:

"Alimentazione e controllo del peso tra evidenze scientifiche, "Fad Diets" e pratica clinica".
Brescia 02/03/18

Convegno regionale ADI Lombardia "Dietetica e nutrizione clinica "evidence-based" in Oncologia". Milano 15-09-18

"Analizzare ed interpretare il Microbiota fecale e vaginale in chiave clinica". Piacenza 28-09-18

"Analizzare ed interpretare il Microbiota in chiave clinica". Piacenza 17-11-18

"21 corso di Alimentazione e Nutrizione Umana" Scuola Nutrizione Salernitana, 13-09-2020

"Pediatria, Attività motoria, Gravidanza e Allattamento, cartella clinica" software dei professionisti metaDIETA, webinar 24-06-2020

"Valutazione e Monitoraggio del paziente Malnutrito" software dei professionisti metaDIETA, webinar 29-06-2020

"Disturbi connessi al cambiamento di regime alimentare e come prevenirli per evitare il dropout dietoterapico" software dei professionisti metaDIETA, webinar 28-09-2020

"La terapia botanica dell'infiammazione metabolica" PharmExtracta, webinar 20-09-2020

"integrazione dietetica e nutraceutica nei pazienti con dislipidemia: analisi retrospettiva"
PharmExtracta, webinar 08-10-2020

"Menopausa, salute e qualità della vita: non solo vampate" PharmExtracta, webinar 04-11-2020

"Modulo Pasto Alternativo" software dei professionisti metaDIETA, webinar 10-11-2020

"La disbiosi intestinale nella -diabesi- "PharmExtracta, webinar 10-11-2020

"Nutrizione e supplementazione per gli sport di endurance" software dei professionisti

	<p>metaDIETA, webinar 27-11-2020</p> <p>"CLINICAL UPDATE: bactoblis e quevir in relazione alla pandemia Covid-19" PharmExtracta, webinar 01-03-2021</p> <p>"Disordini funzionali gastro-intestinali come effetti della disbiosi: IBS, diarrea e stipsi" PharmExtracta, webinar 08-04-2021</p> <p>"Selezione del paziente a cui prescrivere il VLCKD e come proporgliela: il primo approccio" software dei professionisti metaDIETA, webinar 16-04-21</p> <p>"Master in Coaching Nutrizionale "Bewell Academy, Bologna dal 03-06-21 al 09-10-21</p> <p>"Alimentazione Funzionale nella prevenzione e cura delle malattie". ARTOI. Rimini 19-09-21</p> <p>"corso Mondo Mamma" Roma webinar: 01-06-22/31-12-22</p> <p>"Professione Nutrizionista" – 11-01-23</p> <p>"Intuitive Eating Approach" – 27-02-23</p>
TITOLO DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI DIETISTA	<p>LAUREA IN DIETISTICA conferitomi dal rettore dell'Università degli Studi di Foggia, gennaio 2011(secondo l'art.6, comma 3, del decreto legislativo n°502 del 30/12/1992 insieme al decreto legislativo riportato in G.U. n°118 del 23/05/2001 dove si identifica il profilo professionale del dietista in ambito di libera professione).</p> <p>LAUREA in SCIENZE della NUTRIZIONE UMANA, Roma 03-2019</p>
N. PARTITA IVA	02365780986
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI.	
PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>INGLESE</p> <p>scolastica</p> <p>scolastica</p> <p>scolastica</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI.	<p>Esperienza di educazione alimentare e dietoterapia per ogni fascia d'età, per gestanti e donne in menopausa, per sportivi e anziani</p> <p>Gestione e organizzazione corsi di educazione/formazione per adulti (progetto WHP)</p> <p>Esperienze di gruppi educazionali, corsi formativi, didattico-educativi per bambini, ragazzi</p> <p>Esperienze di gruppi educazionali, corsi formativi per adulti</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<ul style="list-style-type: none"> - Attività ambulatoriale presso studi privati e poliambulatorio - Lezioni, corsi di educazione alimentare, progetti alimentari per bambini del nido, della scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria - Corsi di formazione ed educazione alimentare per adulti - Corsi di formazione per A.S./O.S.S. - Elaborazione dei menù scolastici ed aziendali nella ristorazione collettiva - Verifiche c/o centri di preparazione pasti per le mense scolastiche: verifica delle tabelle dietetiche, delle ricette e delle materie prime, verifica delle diete speciali, delle norme igieniche-sanitarie degli ambienti, degli alimenti - Corsi di formazione ed aggiornamento in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria Reg. CE n°852/04
CAPACITÀ E COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - FORMULAZIONE DI DIETE AD PERSONAM E DIETOTERAPIA RICHIESTA DAL MEDICO (DIABETE, IPERTENSIONE, COLESTEROLEMIA, IPO/IPERTIROIDISMO, ALLERGIE, INTOLLERANZE, MALATTIE

TECNICHE

METABOLICHE, MICI...); AIUTO I GENITORI DURANTE LO SVEZZAMENTO E IL CAMBIAMENTO ALIMENTARE DEI FIGLI; ACCOMPAGNO LA DONNA NELLE SUE FASI FISILOGICHE DELL'ADOLESCENZA E MENARCA (PRIMA MESTRUAZIONE), GESTAZIONE E ALLATTAMENTO, CLIMATERIO (MENOPAUSA)

- Utilizzo del BODImage quale sistema per l'analisi dei compartimenti corporei (massa magra, massa grassa, acqua). Digital – Image – Plethysmography
- Utilizzo della BIA (bioimpedenziometro) misurazione ed analisi della composizione corporea - dispositivo monofrequenza (50kHz) tetrapolare ad elettrodi che misura resistenza e reattanza
- USO DI PROGRAMMA NUTRIZIONALE "COME MANGI", "METADIETA"
- stesura di tabelle dietetiche e menù stagionali per RSA, centri diurni, comunità alloggio
- stesura di tabelle dietetiche e menù stagionali per asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie
- calcolo nutrizionale dei menù
- stesura di tabelle dietetiche e menù stagionali per mense aziendali
- BUON USO DEL PERSONAL COMPUTER
- OTTIMA CONOSCENZA DEI SISTEMI APPLICATIVI DI OFFICE

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE PATENTE

FORTEMENTE APPASSIONATA DI TEATRO E BARCA A VELA

Tipo B

ESPERIENZA LAVORATIVA

VEDERE ALLEGATO

Brescia lì, 03-08-23



DOTT.SSA PAOLA CAVAGNOLI DIETISTA-NUTRIZIONISTA

ESPERIENZE LAVORATIVE

Oggi ATTIVITA' AMBULATORIALE di consulenza personalizzata, diete ad personam presso il poliambulatorio Medical Town (Leno), poliambulatorio BRIXIAMED (Brescia) e studio PROFESSIONALE a Brescia;

oggi consulente Nutrizionista per mense scolastiche (nido-infanzia e primaria) del comune di Roncadelle e mensa scolastica infanzia Ferrari di Manerbio.

oggi consulente della ditta di servizi ConAst, in ambito di igiene e sicurezza alimentare HACCP per scuole dell'infanzia, attività di ristorazione (RSA, oratori, ristoranti-bar, comunità alloggio, centri diurni, negozi al dettaglio)

Fino a giugno 2022 DOCENTE presso scuola PAIDEIA di Palazzolo per lezioni di dietetica agli alunni diurni estetica e parrucchiere

per gli anni 2020-2021 consulente Nutrizionista per ValGarda

Fino a novembre 2021 DOCENTE presso CFP Don Tadini di Montichiari per lezioni di dietetica agli alunni serali di ASA, OSS

Per gli A.A. 2018 e 2019 CONSULENTE NUTRIZIONALE alla scuola dell'INFANZIA di Polpenazze per progetti di educazione alimentare insegnanti, ragazzi e genitori;

ASSOCIATA e referente del Mercato della Terra di Slow Food per la condotta Bassa Bresciana Sempre per SlowFood "parliamone in CONDOTTA" incontri per la salvaguardia delle produzioni locali, della biodiversità, del cibo buono-pulito e giusto affrontando anche aspetti nutrizionali dei legumi, formaggi, salumi, pane....

Ho eseguito una collaborazione con Bimbi Chef, corsi di cucina per piccoli chef (sede degli eventi Fondazione Fasani di Bagnolo Mella, biblioteca di Borgosatollo)

Serata formativa per genitori "bambini che mangiano verdure..... e altre legende" presso la scuola dell'infanzia a Quinzano d'Oglio (10-05-18)

Ciclo di incontri multidisciplinari sull'alimentazione COMPLEMENTARE (svezzamento) in collaborazione con ostetrica e psicologa presso La Libellula (Ottobre 2018)

"DIETA e Diabete Brescia" istituto superiore 2° grado Vincenzo Dandolo – istituto alberghiero di Desenzano e Gardone Riviera (Aprile 2018)

Ciclo di incontri serali a Puegnago del Garda con "Alimentazione, cure e rimedi naturali in gravidanza" (aprile 2018)

Progetti di educazione alimentare nella scuola CF Aib di Castel Mella (Aprile 2018); scuola primaria Quinzano (a.a. 2016-2017), scuola dell'infanzia di Alfianello "Baby chef in pista" (a.a. 2016-2017), Grest estivo a Pavone Mella (estate 2015), scuola dell'infanzia di Manerbio (dal 2011 al 2017), scuola superiore di 1° grado di Remedello (2012), scuola primaria Verolavecchia (a.a. 2011-2012)

"il ruolo dell'alimentazione nella PREVENZIONE delle malattie e nei tumori" presso la sede Provincia di Cremona (21 Giugno 2016)

"parliamone in CONDOTTA" incontri per la salvaguardia delle produzioni locali, della biodiversità, del cibo buono-pulito e giusto affrontando anche aspetti nutrizionali dei legumi, formaggi,

salumi, pane.... in collaborazione ai GAS (gruppo acquisto solidale) per sensibilizzare i consumatori

"I SI e I NO per crescere bene" serata informativa/educativa per adulti, genitori e insegnanti presso istituto Canossiane di Brescia (15 Marzo 2016), in collaborazione con studio La Chiocciola

"di che CAVOLO ci stiamo nutrendo" serata di informazione presso associazione EATART silos (29 Gennaio 2016)

Giornate di laboratori alimentari durante il Centro Ricreativo Estivo a Pavone Mella (luglio 2015), presso l'oratorio, per scuola dell'infanzia e ragazzi.

Serata di promozione alla lettura nella biblioteca di Trenzano, all'interno di una rassegna di letture spettacolari "NUTRIMENTI" (insieme all'attrice Barbara Pizzetti) (19 giugno 2015)

"CI PREPARIAMO IL NOSTRO PRANZO" presso Lo Stallino di Caregno con la scuola primaria di Gardone Valtrompia (Giungo 2015)

intervento nel progetto sulla sostenibilità ambientale/alimentare presso la scuola primaria di Morengo (Parco del Serio) "PER PRANZO CARNE o MINESTRONE?" (aprile 2015)

"FACCIAMO MERENDA INSIEME" presso l'agriturismo Morandino di Leno (febbraio 2015)

dal 2011 al 2016 CONSULENTE NUTRIZIONALE alla scuola dell'INFANZIA "Fondazione FERRARI" di MANERBIO per progetti di educazione alimentare insegnanti, bambini e genitori, formulazione di diete speciali ad personam (dall'anno scolastico 2011-2012 ad oggi);

Dal 2012 ad oggi collaboro con un'attrice "L'APPETITO VIEN LEGGENDO", promozione alla lettura focalizzata al saper mangiare sano (primaria Polpenazze, infanzia Bovezzo, primaria Villa Carcina, primaria di Quinzano) in biblioteca o presso la scuola

Dal 2011 al 2014 Ho svolto progetti di Educazione Alimentare presso le scuole del comune di Brescia.

Dal 2003 a luglio 2015 CONSULENTE DIETISTA per il COMUNE DI BRESCIA, SETTORE PROVVEDITORATO/PUBBLICA ISTRUZIONE, per la gestione dei pasti trasportati destinati alle scuole e agli anziani a domicilio (stesura di menù, controlli e verifiche presso i centri di cottura, diete personalizzate legate a patologie alimentari);

HO COLLABORATO CON LA PROVINCIA DI BRESCIA c/o settore agricoltura, PER PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE "Mangia bene, vivi meglio" nelle scuole dell'infanzia, primarie, superiore di 1° grado e 2° grado provinciali.

HO SEGUITO LE MENSE E LE CUCINE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI REZZATO, Gavardo, Manerba sul Garda, BOTTICINO, BOVEZZO, SPIRANO, SAN ZENO e POLPENAZZE (come consulente nutrizionale per incontri di educazione alimentare con i genitori e insegnanti e progetti di educazione per i bambini-ragazzi).

Brescia 03-08-23

