

CURRICULUM VITAE



Romina Giuliani



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ROMINA GIULIANI**
Indirizzo **VIA SANT'ANTONIO 15, 08038, SORGONO (NU),
ITALIA**
Telefono **3497368824-3492768221**
Fax **0784 60495**
E-mail rominagiuliani86@gmail.com
iqienedeglialimenti@pec.it

Nazionalità Italiana
Data di nascita 30/01/1986

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da–a) **01/10/2011-30/06/2012**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
ISTITUTO ZOOPROFILATICO DELLA SARDEGNA
SEDE DI ORISTANO
- Tipo di azienda o settore
LABORATORIO DI ANALISI ALIMENTARI
- Tipo di impiego
Collaboratrice col Tecnico di laboratorio-tirocinio formativo
- Principali mansioni e responsabilità
Analisi chimiche e microbiologiche sugli alimenti di origine animale. In particolare: contenuto in lipidi, protidi, glucidi; sorveglianza epidemiologica; ricerca in materia di igiene degli allevamenti (es.: *trichine*); esecuzione delle analisi di controllo per la conta batteriologica.

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

17/07/2012-TUTT'ORA

Servizio di consulenza tecnico-scientifica per le aziende alimentari

Consulenza privata

A chiamata

Redazioni di PIANI DI AUTOCONTROLLO (HACCP), corsi di formazione per OSA (operatore settore alimentare), corsi di aggiornamento e di addestramento, consulenza per compilazione schede di registrazione, sistemazione tipologie di prodotti deperibili, stabilizzazione dei prodotti, sanificazione dell'ambiente dei laboratori di produzione, allergeni ed etichettatura, rintracciabilità e tracciabilità, potabilità delle acque ad uso alimentare, controllo degli infestanti.

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

13/07/2015-TUTT'ORA

Consulente di Igiene Alimentare.

Nome attività: SICUREZZA ALIMENTARE di Romina Giuliani

P. IVA: 01470920917

Consulenza alle attività alimentari, dai più piccoli (bar, dettaglianti, circoli), ai più complessi (mense scolastiche, torronifici, laboratori di prodotti gluten free, agriturismi, trattorie, pizzerie, ristoranti, pasticcerie, panifici, pasticci, consorzi agrari, macellerie, ambulanti)

Contatto telefonico, tramite mail, verbale

Controllo qualità dei prodotti alimentari, studio di nuove ricette alimentari, stesura relazioni tecnico-scientifiche per DUA, redazioni di PIANI DI AUTOCONTROLLO (HACCP), corsi di formazione per OSA (operatore settore alimentare), corsi di aggiornamento e di addestramento, consulenza per compilazione schede di registrazione, sistemazione tipologie di prodotti deperibili, stabilizzazione dei prodotti, sanificazione dell'ambiente dei laboratori di produzione, allergeni ed etichettatura, rintracciabilità e tracciabilità, potabilità delle acque ad uso alimentare, controllo degli infestanti, materiali a contatto con gli alimenti (MOCA).

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

01/07/2014-30/06/2015

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)
E SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (SIAOA)
ASL N° 3 Distretto di Sorzano

Azienda Sanitaria Locale

Collaboratrice col Tecnico della Prevenzione-borsa lavoro (Progetto Lav.Ora)

SIAN (prevalentemente): controllo e sorveglianza della qualità igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande, comprese le acque potabili, in tutte le fasi (produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione, somministrazione), la sorveglianza e la prevenzione nutrizionale per la promozione di corrette abitudini alimentari. In particolare, si effettuano: controlli ufficiali nelle imprese alimentari, ispettorato micologico, controlli sulle acque destinate al consumo umano, igiene della nutrizione, prodotti fitosanitari. SIAOA: interventi di prevenzione e controllo igienico-sanitario di tutte le attività relative alla filiera produttiva dei prodotti di origine animale: produzione, trasformazione, conservazione, deposito, commercializzazione, trasporto, distribuzione, somministrazione di carni e prodotti derivati, prodotti della pesca e dell'acquacoltura, uova e derivati, miele altre produzioni minori.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data 2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo scientifico Fratelli Costa Azara Sorgono (Nu)
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio Discipline scientifiche
- Qualifica conseguita Operatore amministrativo, addetto a mansioni semplici di segreteria

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data 2012
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Sassari - Facoltà di Agraria
Laurea in Tecnologie viticole enologiche alimentari, curriculum in Tecnologie Alimentari
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio TESI DI LAUREA TRIENNALE "LATTE CRUDO E ALIMENTAZIONE: QUALITA' NUTRIZIONALE SICUREZZA", VOTAZIONE 101/110
Esperto in microbiologica alimentare, HACCP, processi alimentari, operazioni unitarie degli alimenti, impianti (sterilizzazione, refrigerazione, etc) e nuove tecnologie di processo (alte pressioni idrostatiche, ultrasuoni, etc), metodi innovativi per il confezionamento e imballaggi, commercializzazione di prodotti alimentari (etichettatura e tracciabilità del prodotto).
- Qualifica conseguita Gestione tecnico economica della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; analisi, controllo, certificazione, tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari; consulenza, assistenza tecnica e divulgazione del settore agroalimentare; progettazione e gestione degli impianti e dei materiali per la produzione di alimenti e la produzione di coadiuvanti ed ingredienti. Conoscenze professionali specifiche nel campo della microbiologia alimentare, igiene e qualità degli alimenti.
- Livello nella classificazione nazionale Corso di laurea L-26

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data 2015
- Nome e tipo di istituto di istruzione ASSOCIAZIONE ITALIANA CONSULENTI DI IGIENE ALIMENTARE (AICIA)
Sede Legale Via Di Generosa 1, 00148 Roma
Tel. e Fax 0664502717
C.F.: 97683450585
SOCIO ORDINARIO

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data 2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Sassari - Facoltà di Medicina e Chirurgia
Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, SALUTE E BENESSERE DELL'UOMO – TESI DI LAUREA MAGISTRALE "MICROBIOTA E DIABETE DI TIPO 1; INCRONTRO TRA FATTORI AMBIENTALI E SUSCETTIBILITA' GENETICA", VOTAZIONE 110/110 CON LODE
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio Conoscenza dei meccanismi biochimici e fisiologici della digestione, assorbimento e processi metabolici a carico dei nutrienti. Conoscenza della qualità nutrizionale, nutraceutica. Conoscenza dell'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione e cura delle malattie, anche attraverso la modulazione del microbiota intestinale. Conoscenze specifiche sull'interazione tra il microbiota intestinale, lo sviluppo del sistema immunitario nonché la sua risposta in condizioni di disbiosi e eubiosi, background genetico e network con commensali e patogeni, modifiche epigenetiche e geni di protezione e di suscettibilità alle patologie che nascono nell'intestino. Conoscenza della qualità delle materie prime e dei processi tecnologici e microbiologici associati alla loro trasformazione. Impiego dei bioprocessi per il miglioramento nutrizionale e nutraceutico degli alimenti. Conoscenza degli aspetti che riguardano la biosicurezza degli alimenti di origine animale e vegetale. Conoscenza delle necessità alimentari e capacità di utilizzare le tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e le strategie di sorveglianza nutrizionale in popolazioni con particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva ed in condizioni patologiche. Conoscenza dell'economia e del marketing agroalimentare. Conoscenza delle normative e delle politiche alimentari nazionali ed internazionali per quanto riguarda la commercializzazione e la sicurezza degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari. Capacità di utilizzare fluentemente (oltre l'italiano) la lingua inglese, in forma scritta e orale, con riferimento anche ai lessici disciplinari.
- Qualifica che verrà conseguita Specialista della Salute - Ricercatore nel campo della Scienza dell'Alimentazione
- Livello nella classificazione nazionale Corso di laurea LM-61

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Data	03/12/ 2020
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	MEDICINA NUTRIZIONALE E METABOLOMICA E.I.NU.M. - Istituto Europeo di Medicina Nutrizionale – Corso post laurea - 30 ECM
• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Studio del metabolismo dell'organismo umano in salute e in malattia. Studio delle carenze nutrizionali e dell'influenza che hanno sulle patologie croniche. Approfondimento del ruolo fondamentale che ha l'alimentazione nel sostenere le terapie e nel migliorare in generale la condizione di salute delle persone, nelle malattie infiammatorie, croniche, autoimmuni, per prevenire le patologie, aumentare i livelli di energia, aiutare gli sportivi nel raggiungimento dei loro obiettivi.
• Qualifica conseguita	Specialista ed esperto in analisi metabolomiche e medicina nutrizionale personalizzata

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	22/01/2021
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	INTESTINO FELICE: LE CONNESSIONI TRA ALIMENTAZIONE E PSICHE – Life learning Corso post laurea – 10 ECM
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Anatomia e fisiologia intestinale. Microbiota e microbioma intestinale. Connessione asse intestino-cervello. Sistema nervoso enterico. Emozioni e intestino.
Qualifica conseguita	Specialista della salute psico-fisica attraverso il miglioramento della salute intestinale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	20/01/2021
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	INTOLLERANZE ALIMENTARI – Life Learning Corso post laurea – 10 ECM
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Reazioni avverse agli alimenti. Sensibilità al glutine. Terapia nutrizionale nei disturbi legati al glutine. Allergie alimentari
Qualifica conseguita	Esperto in reazioni avverse agli alimenti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	In corso
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IL MICROBIOTA INTESTINALE: ALLA SCOPERTA DEL META-ORGANO DELLA SALUTE PSICOFISICA – Life learning Corso post laurea – 10 ECM
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Anatomia e fisiologia intestinale. Microbiota e microbioma intestinale. Il microbiota intestinale nella neurodegenerazione. Alzheimer e Parkinson.
Qualifica conseguita	Specialista della salute psico-fisica attraverso il miglioramento della salute intestinale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	15/01/2021
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	NUTRIRE CON CURA, FAD – DISFAGIA E SARCOPENIA, GESTIONE NUTRIZIONALE DEL PAZIENTE FRAGILE Corso post laurea – 3 ECM _ MCO International Group S.r.l.
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Medicina geriatrica. Miglioramento dell'alimentazione del disfagico. La disfagia orofaringea.
Qualifica conseguita	Specialista della salute e del miglioramento della qualità di vita nel paziente disfagico

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	17/12/2020
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	AGENAS – provider EUREKA s.r.l. Corso post laurea – 3,9 ECM
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	I TAMPONI PER LA DIAGNOSI DI COVID19 NEGLI ADULTI E NEI BAMBINI
Qualifica conseguita	Acquisizione di specifiche nozioni teorico-professionali

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	08/01/2021
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE: VALUTAZIONE E INTERVENO NUTRIZIONALE – Life learning Corso post laurea – 10 ECM
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Rieducazione alimentare nel paziente con DCA. Consulenza nutrizionale per i pazienti con DCA.
Qualifica conseguita	Specialista della salute e del miglioramento della qualità di vita nel paziente affetto da DCA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	12/01/2021
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE: CONOSCERLI PER INTERVENIRE – Life learning Corso post laurea – 10 ECM
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Rieducazione alimentare nel paziente con DCA. Consulenza nutrizionale per i pazienti con DCA.
Qualifica conseguita	Specialista della salute e del miglioramento della qualità di vita nel paziente affetto da DCA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	IN CORSO
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	24 CFU PER DIVENTARE INSEGNANTI DM 616/17 - discipline antropo-psicopedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche _ UNIVERSITA' E-CAMPUS
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	M-PSI/04-Psicologia dell'educazione (6 CFU) M-DEA/01-Antropologia culturale (6 CFU) M-PED/01-Pedagogia generale e sociale (6 CFU) M-PED/03-Metodologie e tecnologie didattiche (6 CFU)
Qualifica conseguita	Requisito d'accesso al concorso docenti per scuole secondarie di primo e secondo grado

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRE LINGUA

	INGLESE
• Capacità di lettura	LIVELLO B2
• Capacità di scrittura	LIVELLO B2
• Capacità di espressione orale	LIVELLO B2

CAPACITÀ E COMPETENZE	OTTIME CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE.
TECNICHE	OTTIMA CAPACITÀ DI LETTURA, COMPrensIONE E INTERPRETAZIONE DI STUDI SCIENTIFICI. OTTIMA CAPACITÀ DI ELEBORAZIONE DATI SPERIMENTALI. OTTIME CAPACITÀ DI UTILIZZO DI TECNICHE PER L'ANALISI STATISTICA (TEST DI FISHER) (ESPERIENZA ACQUISITA DURANTE LO STUDIO E LA SCRITTURA DELLA TESI DI LAUREA MAGISTRALE). OTTIMA CONOSCENZA DEL PERSONAL COMPUTER E DEI PROGRAMMI ANNESSI (OFFICE), NEL PARTICOLARE WORD, EXCEL E POWER POINT. OTTIME UTILIZZO DI SISTEMI INFORMATICI UTILI NELLA PROGETTAZIONE E ATTUAZIONE DI INDAGINI SUL WEB E SUI SOCIAL NETWORK. OTTIMA CONOSCENZA DELLE DISCIPLINE SCIENTIFICHE, QUALI MICROBIOLOGIA, CHIMICA, IGIENE. OTTIMA CONOSCENZA DELLE OPERAZIONI UNITARIE, DEI PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI, DELLE ATTREZZATURE E DEI MACCHINARI UTILIZZATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE. BUON UTILIZZO DEI MACCHINARI E DELLE ATTREZZATURE DI LABORATORIO DI ANALISI ALIMENTARI. BUONA CONOSCENZA DEI TERRENI DI COLTURA PER LA RICERCA E LA COLTIVA DEI MICRORGANISMI ALIMENTARI.

PATENTE O PATENTI Patente di guida B – auto e autocarri < 35 q dal 2004. Mezzo proprio

RUOLO LAVORATIVO ATTUALE:

Attualmente disoccupata e in cerca di occupazione.

In riferimento al D.P.R. n° 445/2000 e al GDPR:

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Sono consapevole che ai sensi degli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, in caso di false dichiarazioni accertate dall'amministrazione procedente verranno applicate le sanzioni penali previste e la decadenza dal beneficio ottenuto sulla base della dichiarazione non veritiera.

Sono a conoscenza che la mancata accettazione della presente dichiarazione, quando le norme di legge o di regolamento ne consentono la presentazione, costituisce violazione dei doveri d'ufficio (art. 74 del D.P.R. 445/2000).