

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

GUERINI FRANCESCA

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

Da aprile 2017

Contratto di collaborazione esterna come dietista presso la Fondazione Madre Cabrini di Sant'Angelo Lodigiano.

Attività principalmente svolte: elaborazione diete speciali sulla base del menù vigente e diete personalizzate sulla base di richiesta medica; elaborazione, personalizzazione e aggiornamento del Piano di Autocontrollo; preparazione e docenza di corsi per operatori del settore alimentare.

Dal 2017

Collaborazione con diversi enti per docenza in corsi per operatori del settore alimentare.

Da giugno 2015

Contratto di collaborazione esterna come dietista presso la Fondazione Benefattori Cremaschi di Crema.

Attività principalmente svolte: elaborazione diete speciali sulla base del menù vigente e diete personalizzate sulla base di richiesta medica; elaborazione, personalizzazione e aggiornamento del Piano di Autocontrollo; preparazione e docenza di corsi per operatori del settore alimentare.

Da marzo 2014 a marzo 2015

Assunta presso la ditta Markas come impiegata presso l'ufficio prenotazione pasti presso l'Azienda Ospedaliera di Crema.

Attività principalmente svolte: prenotazione pasti dei reparti, controllo finale nella preparazione dei vassoi personalizzati, collaborazione con i cuochi e altro personale interno alla cucina.

Da settembre 2001 a dicembre 2013

Assunta presso la ditta Marazzi sas come dietista e consulente per HACCP per mense di ristorazione collettiva private e pubbliche.

Attività principalmente svolte: elaborazione e personalizzazione del Piano di Autocontrollo con regolari visite presso clienti; preparazione e docenza di corsi per operatori del settore alimentare; stesura e controllo menù sia generali che personalizzati per intolleranti e allergici.

Maggio - Agosto 2001

Assunta dalla ditta ONAMA SpA in qualità di dietista presso l'Azienda Ospedaliera di Treviglio.

Attività principalmente svolte: stesura e controllo menù; preparazione carrelli per reparti; lavoro con cuochi e personale interno alla cucina per mantenere standard richiesti.

Luglio - Settembre 2000

Assunta come operaia presso Cooperativa Europe Work e indirizzata c/o ditta Irving di Chieve (Cr).

Gennaio - Aprile 2001

Esperienza di volontariato presso il servizio dietetico dell'Azienda Ospedaliera di Treviglio.

Anno Accademico 1999-2000

Stage presso il servizio dietetico del Policlinico San Matteo e la clinica Maugeri di Pavia

Estate 1996

Stage presso il laboratorio di analisi chimica della ditta Van der Bergh

ISTRUZIONE E FORMAZIONE**Gennaio 2020**

Conclusione del Master in Qualità e Sicurezza nelle Filiere Alimentari presso l'Università Politecnica delle Marche.

Da giugno 2015 ad oggi

Partecipazione a diversi corsi, sia con rilascio ECM che no, riguardanti l'HACCP e l'autocontrollo nel settore alimentare, gli alimenti e l'alimentazione.

Dicembre 2012

Corso on-line *"Aspetti pratici di prevenzione e vigilanza nella ristorazione pubblica"*.

Aprile 2012

Partecipazione alla conferenza "Etichettatura presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari" - Torino.

Settembre – Dicembre 2010

Corso di aggiornamento su HACCP e tematiche correlate interno alla ditta Marazzi.

Settembre 2005 - Maggio 2009

Corsi di Lingua Inglese presso CFL di Treviglio.

Ottobre 2005

Partecipazione all'iniziativa "Sicurezza Alimentare" - I modulo, presso Villa Gualino, Torino.

Anno Accademico 2004-2005

Partecipazione corso FSE di informatica presso l'Università degli Studi di Bergamo.

Anno Accademico 2002-2003

Corso di perfezionamento in controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari presso Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma.

Ottobre - Novembre 2001

Corso "L'economia per promuovere l'uomo" promosso dalla cooperativa "la Siembra".

1997 - 2000**Diploma Universitario di Dietista**

Conseguito presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Pavia.

1992 - 1997**Diploma di Perito capotecnico industriale con specializzazione in Tecnologie Alimentari**

Conseguito presso l'Istituto Tecnico Industriale Statale "Galileo Galilei" di Crema.

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

B2

B2

B2

SPAGNOLO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

A2

A2

A2

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

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

Buona conoscenza di Windows, del pacchetto Office e dell'uso di Internet.

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI