

**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**