CURRICULUM VITAE di ALESSANDRA SIGLICH

nome : ALESSANDRA
cognome : SIGLICH
nazionalità : italiana
luogo e data di nascita : Prato, 12 dicembre 1976
residenza : via G. Rodari 23 Montemurlo PO
tel.:0574/680227 cell.:333/6648684 fax: 0574/680911
e-mail: asiglich@gmail.com
stato: coniugata
figli: 2
sesso: femminile
patente di guida A/B

Titoli di studio conseguiti:

Dichiaro di essere in possesso ad oggi, ai sensi del DPR 445/2000 dei seguenti titoli di studio:

- Diploma "Economo Dietista" conseguito presso l'Istituto Tecnico Femminile GINORI-CONTI di Firenze nell'anno 1995 con la votazione di 48/60

- Corso di Specializzazione Post-diploma in *Dietologia nelle strutture del Servizio Sanitario Nazionale*, conseguito in data 21 dicembre 1996 presso l'Azienda Ospedaliera di Careggi (Firenze)

- **Corso di laurea in dietistica di 1° livello** conseguito in data 21 dicembre 2005 presso l' Università "G. D'Annunzio" di Chieti (CH) con la votazione finale di 101/110.

Esperienze professionali :

DA 01 GIUGNO 2011: incarico di dietista esperta per **i Comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa,** occupandomi della ristorazione scolastica , elaborazione menù diete speciali, tabelle dietetiche, commissione mensa, educazione alimentare nelle scuole, sopralluoghi nei centri di cottura, e nelle scuole per la valutazione dell'andamento del servizio scolastico, ispettrice di mensa e centri cottura eventuali criticità, interfaccia con la ASL competente, sportello al cittadino, capitolati di gara, varie ed eventuali in merito al ruolo di dietista . Realizzazioni di interventi di educazione alimentare, Supervisore dell' azienda in appalto

DA 01 GIUGNO 2011: incarico di dietista esperta per il **Comune di San Casciano Val di Pesa** occupandomi della ristorazione scolastica, elaborazione menù per anno scolastico e centri estivi per lattanti, asilo nido, infanzia primaria e adulti, diete speciali, tabelle dietetiche, calendario menù, menù etnici richiesti dall'amministrazione ,commissione mensa, rapporti con gli operatori di cucina del Comune e della ditta di ristorazione incaricata, e le famiglie, educazione alimentare nelle scuole, sopralluoghi nei centri di cottura, e nelle scuole per la valutazione dell'andamento del servizio scolastico, ispettrice di mensa e centri cottura eventuali criticità, elaborazione e aggiornamento manuali HACCP, aggiornamento del personale di cucina in base alla L.R. NR 24/03 e dei

regolamenti ce nr 852/04 e 853/04, incaricata dal comune come RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO PER I CENTRI COTTURA GESTITI IN ECONOMIA

Anno 2014 e 2015: controllo qualità, dietista di produzione e ispettrice di mensa per conto dell'azienda Elior Ristorazione spa zona toscana centro divisione Refezione scolastica per i Comuni di Pistoia, Montemurlo e Prato

Svolgo attività ambulatoriale dal 2005 come libero-professionista presso studi medici in Prato Via dell'Alberaccio 534 presso la pubblica assistenza e Montemurlo, e per conto della struttura L.I.L.T. Lega
Italiana per la lotta contro i tumori" di Prato, nella quale oltre al **counselling nutrizionale** organizziamo e svolgiamo **educazione alimentare nelle scuole** intesa come prevenzione e diffusione della corretta alimentazione.
Dal 2011 si effettuano attività di educazione alimentare presso la scuola secondaria Fermi presso la scuola media inferiore E. Fermi di Prato.
A conclusione un incontro con le famiglie

Da Marzo 2013: incontro di educazione alimentare con centro sociale anziani di Borgonuovo ogni anno
marzo 2013: intervento alimetare presso auser Tavarnelle val di PEsa

Da Maggio 1999 a marzo 2010: Impiegata in qualità di *Dietista* e Controllo Qualità, Responsabile unità 3 livello presso l'azienda Sodexò Italia nel centro di cottura dell'Ospedale di Pistoia, Casa di Cura Villa Fiorita con mansioni di:

- ✓ Elaborazione diete speciali e verifica applicazione_per degenti dell'Ospedale di Pistoia e di varie R.S.A delle province di Pistoia, Prato e Firenze, le **scuole** del Comune di Bientina e per un periodo per l'Ospedale Meyer di Firenze e Casa di cura Villa Fiorita di Prato, nella quale effettuavo anche counselling nutrizionale direttamente al degente in collaborazione con i medici della struttura, anche in nutrizione parenterale, poi:
- ✓ Gestione prenotazioni giornaliere vitto
- ✓ Fatturazione vitto e diete
- ✓ Controllo e verifica delle derrate e materie prime
- ✓ Verifica e applicazione dei regolamenti igienico - sanitari in vigore
- ✓ Formazione del personale interno
- ✓ Gestione, applicazione e verifica del sistema H.A.C.C.P.
- ✓ Gestione dei rapporti con l'A.S.L. inerente
- ✓ Controllo delle lavorazioni e delle temperature in produzione, e somministrazione
- ✓ Gestione del personale e delle loro turnazioni
- ✓ Applicazione del sistema H.A.C.C.P.
- ✓ Gestione amministrativa
- ✓ Gestione del cliente
- ✓ check-list
- ✓ Controllo della qualità del servizio, dei pasti, dei fornitori, del personale di cucina. Elaborazione dei menù per la clinica . Collaborazione con il personale di cucina e di reparto per migliorare o rettificare il servizio. Monitoraggio del pasto verificando direttamente con l'utenza e personale di repart

Anno scolastico 2011/2012 2012/2013: Collaborazione alla stesura di menù e tabelle dietetiche per Convitto Cicognini di Prato, per l'azienda Ristorando per il Comune di Prato, Scuola Don Bosco Montecatini Terme.

Elaborazione delle **tabelle dietetiche** periodo estivo ed invernale con relativo menù approvato dalla A.S.L. competente per R.S.A. "Toscana Sanità e Servizi" di Coverciano (FI) per l'anno 2007.

Novembre 2006 ho svolto 2 interventi di **educazione alimentare** di 4 ore totali rivolto alla cittadinanza; il primo intervento riguardava **l'alimentazione ed il bambino** in collaborazione con la pediatra della A.S.L di Montale (PT) , ed il secondo intervento riguardava "Alimentazione, stile di vita ed eventuali patologie"

Giugno-Luglio 2000
Realizzazione di un intervento di educazione alimentare di 6 ore rivolto ad un gruppo di volontari per soccorso in ambulanza di 2°livello promosso dalla Croce d'Oro di Montale

1999/2000:
Vari **interventi di educazione alimentare rivolta a studenti, insegnanti e genitori di scuole elementari e medie con rilascio di attestato tra cui:**

- "La lettura delle etichette di prodotti alimentari" nell'ambito del progetto educativo "Impariamo a star bene" U.D. UN CUORE SANO PER IL 2000 con rilascio di attestato (30 ore)
- "La corretta alimentazione e la nutrizione, i principi nutritivi, la digestione, gli alimenti, le etichette alimentari" per la scuola elementare "Capoluogo" di Montemurlo, in collaborazione con la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori di Prato e per varie scuole medie inferiori del comune di Montemurlo (20 ore)

1998/1999
Realizzazione di un intervento di educazione alimentare di 10 ore rivolto ad alcune **classi di scuola primaria e secondaria** per conto della L.L.L.T. Di Prato

Settembre 1998-Febbraio 1999 e Aprile-Giugno 1999
Collaborazione come ***Dietista*** con Mesos snc Ristorazione collettiva di Firenze relativa a:

- ✓ **Elaborazione tabelle dietetiche con relativi menù giornalieri** approvati in seguito dalle A.S.L. competenti per ciascuna struttura per 6 Case di Cura nella zona di Firenze e Prato e un **Istituto per ragazzi dai 6 ai 18 anni)**
- ✓ Anamnesi individuale su quindici pazienti RSA, conseguente elaborazione di dietoterapie, educazione personale ausiliario e personale addetto alla mensa

Giugno-Luglio 1998
Progettazione e realizzazione vari interventi di educazione alimentare di 6 ore con rilascio di attestato promossi da Croce d'Oro di Montale **rivolti a bambini** appartenenti alla società sportiva "Associazione tennistica montalese".

Aprile 1998
Partecipazione ad un programma televisivo presso la rete "Teleitalia-TVR", con un intervento in diretta televisiva relativo al ruolo svolto in qualità di Dietista per la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori di Prato.

Tirocini formativi:

1993/1994 Tirocinio di refezione scolastica volto all'acquisizione di competenze relative alla revisione del programma alimentare delle scuole materne ed elementari del Comune di Firenze.
1994/1995 Educazione alimentare per adulti in collaborazione con la Casa Circondariale di Sollicciano (Firenze), mirante a sensibilizzare i destinatari sull'importanza di una alimentazione corretta; predisposizione di programmi alimentari specifici per adulti con problemi legati a tossicodipendenza e alcoolismo.
1996 Controllo di qualità degli alimenti attraverso la verifica dell'applicazione delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e conservazione delle sostanze destinate a scopo alimentare, presso le mense degli ospedali di Firenze e Pistoia.
Settembre 1996-settembre 1997 - Tirocinio in dietologia presso l'Ospedale di Careggi (Firenze) incentrato sull'approfondimento delle problematiche connesse al rapporto alimentazione/patologia negli adulti degenti.
Ottobre-novembre 1996 Tirocinio in dietologia presso il Poliambulatorio dell'Ospedale di Pistoia, per la programmazione di regimi alimentari personalizzati per gli utenti esterni della U.S.L. di Pistoia.
Novembre 1996 Tirocinio in dietologia presso l'Ospedale Meyer di Firenze per l'approfondimento dell'alimentazione specifica per bambini e adolescenti.

Tirocinio in dietologia presso il servizio dietetico del Centro Antidiabetico dell'U.S.L. n° 2 di Lucca, 1 volta a settimana dal mese di marzo 1997 al mese di settembre 1997, per l'approfondimento sulla patologia "diabete" e le sue complicanze.

Conoscenze informatiche:

Sistemi operativi: windows
Programmi: uso corrente di Microsoft Office
Pratica di navigazione internet.

Lingue conosciute :

conoscenza scritta ed orale della lingua inglese e in particolare della terminologia tecnico-scientifica

Formazione ulteriore:

Seguo corsi di aggiornamento E.C.M. In maniera continua,
Corso BLSD con validità in corso
Corso per BLS
Corso antincendio in base alle normative vigenti
Corso prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro in base alla noramtiva vigente

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96

Distinti saluti

Montemurlo, 17 giugno 2016