

omissis

ANGELA ROSSETTINI

Curriculum Vitae

DATI ANAGRAFICI

omissis

POSIZIONE RICERCATA

Dietista

EOBIETTIVOPROFESSIONALE

Reputo ideale il lavoro: creativo, stimolante, organizzato, a contatto con le persone ed in grado di conferirmi (a lungo andare) un'autonomia decisionale crescente.

STUDI

Dal 10/2019 ad oggi

Frequenza del corso di laurea in Dietistica (Classe L/SNT3) – presso l'Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Medicina;

principali materie: merceologia degli alimenti, scienza dell'alimentazione e dietetica, statistica, informatica e genetica, tecnologie alimentari e igiene degli alimenti, dietoterapia, disturbi del comportamento alimentare, allergie e intolleranze alimentari, educazione sanitaria e alimentare, ristorazione collettiva e organizzazione, malattie del metabolismo.

Dal 12/2017 al 12/2018

Qualifica Professionale di Pasticcere comprensiva di Abilitazione alla Somministrazione degli Alimenti e Bevande (REC) – Qualifica riconosciuta a livello Europeo secondo un modello EQF3 e rilasciata da "Regione del Veneto";

sede: DIEFFE Accademia delle Professioni (VI);

principali materie: Sicurezza e Igiene, Principi di HACCP, Laboratorio del Gusto, Abbinamento ed Enologia, Marketing, Autoimprenditorialità, Business plan e Personal branding, Merceologia e tecnologia degli alimenti, Laboratorio di Pasticceria, principi di Cake Design.

Votazione nell'esame finale: 98/100

Dal 10/2013 al 10/2016

Diploma di laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti – presso l'Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione;

principali materie: produzioni animali e qualità degli alimenti, economia dei mercati dei prodotti agroalimentari e legislazione agroalimentare, metodologie per l'autocontrollo aziendale, certificazione della qualità e igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro, laboratorio di tecnologie gastronomiche, HACCP e impiantistica, tecnologie alimentari e analisi di laboratorio applicate agli alimenti.

Votazione: 108/110

Dal 2008 al 2013

Diploma di maturità- operatore odontotecnico presso l'Istituto Professionale F. Lampertico

(VI) e successivo superamento degli esami di abilitazione all'esercizio dell'arte sanitaria ausiliaria di odontotecnico;

principali materie: Laboratorio Odontotecnico, Anatomia, Gnatologia, Scienze dei materiali, Disegno tecnico, Inglese tecnico.

Votazione: 100/centesimi

Dal 2 Novembre 2020 al 1 Febbraio 2021

Stage (120 ore) presso l'Azienda Ospedaliera Università di Padova, Centro Clinico Ambulatoriale (CCA), AOPD Diet. Nutr, Sr. Dietetico (UOC Dietetica e Nutrizione Clinica), Ambulatorio: gravidanze (n°14) – Via Gustavo Modena n°9, 35121 Padova (PD);
principali mansioni: valutazione dello stato nutrizionale nel paziente, eseguire l'anamnesi alimentare, impostare un programma di educazione alimentare, utilizzare software specifici del servizio, eseguire valutazioni antropometriche, effettuare l'intervento dietetico ed il monitoraggio.

Dal 2013 al 31 Ottobre 2019

Addetta al servizio di Gastronomia presso "La Gastronomia di Rossetini Paolo & C. s.n.c" Arzignano (VI);
principali mansioni: servizio al banco, servizio catering & banqueting, aiuto cucina, preparazione di piatti freddi/antipasti per cerimonie e feste private, allestimento buffet.

Dal 2 Luglio al 18 Agosto 2018

Stage (276 ore) presso la Pasticceria Da Venicio SaS Di Pozza Carlo & C.
Principali mansioni: allestimento mattutino e rifornimento del banco frigo espositivo, preparazione di creme, pesatura ed assemblaggio degli ingredienti, aiuto e partecipazione durante la preparazione dei prodotti.

Da Marzo a Maggio 2016

Stage (425 ore) presso l'ULSS 5 Arzignano (VI);
principali mansioni: osservazione e supporto nell'archiviazione dei documenti, approfondimento degli aspetti normativi sulla sicurezza alimentare, partecipazione all'equipe di lavoro.

Dal 2009 al 2013

Stage (240 ore) presso il Laboratorio Odontoprotesico "Dalla Riva Silvano & Guido s.n.c" Arzignano (VI);
principali mansioni: realizzazione di manufatti protesici.

LINGUE CONOSCIUTE

Lingua scritta e parlata: italiana e inglese
(B1)

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza ed utilizzo dei principali browser per la navigazione internet
Buona conoscenza ed utilizzo della posta elettronica
Buone conoscenze informatiche dei pacchetti Microsoft Office

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Competenze specifiche in ambito nutrizionale in merito a: assistenza nutrizionale (valutazione nutrizionale, anamnesi alimentare, intervento dietetico, monitoraggio) ed utilizzo dei software propri del servizio.

Capacità d'utilizzo di: attrezzature da laboratorio odontotecnico (ganci e coltellini da cera, stampi, lucidatrice, cannello, muffole...), attrezzatura da gastronomia e negozi in genere (macchina per la pasta fresca, registratore di cassa, bilancia elettronica, coltelli da lavoro, fornelli a gas/ad induzione, abbattitore di temperatura, friggitrice...), attrezzature da laboratorio di pasticceria (stampi per torte, pastochef, impastatrice a bracci tuffante, mescolatrice planetaria, forno, cella di lievitazione, lavastoviglie a cappotta industriale...).

Competenze tecniche correlate a: principi dell'HACCP, sicurezza ed igiene in ambiente di produzione/manipolazione/confezionamento degli alimenti, preparazione ed allestimento di eventi con servizio catering e banqueting di supporto, trasporto di derrate alimentari tramite mezzo coibentato.

CAPACITÀ E COMPETENZE SOCIALI

Buona capacità di comunicazione e d'interazione con gli altri sia in ambito lavorativo/professionale sia in ambito informale.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buona capacità nell'affrontare problemi e situazioni stressanti in genere, affidabile, puntuale e rispettosa delle scadenze.

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI CORSI DI

SPECIALIZZAZIONE

27/02/2020 – Attestato di "Formazione generale dei lavoratori per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro" con superamento della verifica finale online di apprendimento, presso l'Università degli Studi di Padova (PD).

29/09/2018 – Cooperazione per la presentazione della 3° tappa del "Full Experience – Open day all'Accademia DIEFFE", presso "DIEFFE Accademia delle Professioni" in Via S. Daniele 60 – Lonigo (VI).

20/11/2017 – Partecipazione al "Corso di Pasticceria Salata Moderna" con il Maestro Diego Crosara, presso "PatiService S.r.l." in Via Firenze 26/36 – Villaverla (VI).

9/12/2015 - Frequenza ed attestazione di superamento del "Corso di formazione per stagisti e tirocinanti" in materia di salute e sicurezza sul lavoro organizzato dall'Università degli Studi di Padova.

15/05/2015 - Partecipazione al Seminario: "La sanificazione e disinfezione in ambito industriale e professionale del comparto alimentare: aspetti tecnici e normativi" presso il Complesso Universitario in Viale Margherita 87 – Vicenza.

19/12/2014 - Partecipazione al Workshop: "Il controllo delle malattie parassitarie trasmesse per via alimentare: nuove sfide per la cooperazione veterinaria internazionale" presso l'Università degli Studi di Padova – Campus Agripolis.

15/11/2013 – Frequenza ed attestazione del superamento del "Corso per la prevenzione e gestione dei rischi connessi con le attività didattico-esercitazionali previste dall'offerta formativa" presso il Polo Universitario in Viale Margherita 87 – Vicenza.

18/04/2012 - Partecipazione e qualificazione al 2° posto nella "XVI° Gara Nazionale del Corso di Qualifica di Operatore Meccanico Odontotecnico" presso l'Istituto Professionale Statale per l'Industria e l'Artigianato "Luigi Santarella" (BA).

12/11/2011 - Partecipazione al "XXV° Congresso Regionale Antlo Veneto Memorial Parise" presso il Centro Congressi "Relais Villa Favorita".

11/05/2011 - Partecipazione al progetto "Comunità in divenire: prassi e azioni per la promozione del nuovo cittadino di Vicenza" sostenuto da un finanziamento europeo nell'ambito del FEI e promosso dal Comune di Vicenza.

Ottenimento di borse di studio scolastica per il merito negli A.A. 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013

DISPONIBILITÀ

Disponibilità per part-time o full-time
Disponibilità a viaggi e trasferte in territorio italiano

Consenso al trattamento dei dati personali

Autorizzo la Vs. azienda al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.L.gs. 196/03 e successive modificazioni.

Luogo e data Firma
