

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	COGNOME NOME Mariateresa Marrella
Data di nascita	15 dicembre 1961
Qualifica	FUNZIONARIO SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI
Amministrazione	AREA SERVIZI DECENTRATI VERSO LA CITTA' METROPOLITANA – DIREZIONE POLITICHE EDUCATIVE
Incarico attuale	FUNZIONARIO TECNICO PRESSO UFFICIO NUTRIZIONE E DIETETICA
Numero telefonico dell'ufficio	010 5577319
Fax dell'ufficio	010 5577330
E-mail istituzionale	ristnutriz@comune.genova.it

## TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

Titolo di studio	Diploma di Economo Dietista conseguito presso l'Istituto Tecnico "Duchessa di Galliera" nell'anno 1980
Altri titoli di studio e professionali	-Diploma di Dietista Ospedaliera conseguito attraverso tirocinio teorico pratico presso il Servizio di Dietologia dell'Ospedale "Galliera" conseguito nell'anno accademico 1982 (n. 300 ore di lezioni teorico pratiche e n. 1000 ore di pratica) comparabile attuale laurea triennale.
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	<b>Dal 2006 svolge attività di Funzionario Tecnico presso l' Ufficio Nutrizione e Dietetica</b> <b>Funzioni svolte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Progetta Menu per tutti gli utenti della ristorazione.</li><li>• Elabora Ricettari</li><li>• Elabora Computo Calorico</li><li>• Elabora Diete speciali</li><li>• Elabora menu per le diverse etnie</li><li>• Elabora menu per linee idiosincrasiche</li><li>• Gestisce incontri formativi/informativi per utenti con allergia alimentare a rischio anafilassi condivisi con la Medicina Preventiva di Comunità, Dirigenti scolastici, Insegnanti, Genitori, Imprese Appaltatrici del servizio di Ristorazione al fine di seguire linee di comportamento comuni a salvaguardia della salute del bambino.</li><li>• Coordina il Comitato Tecnico Scientifico per la ristorazione istituito nel Novembre 2006 formato da un gruppo di esperti di varie discipline scientifiche che si riunisce per individuare aspetti programmatici o per occuparsi di progetti specifici.</li><li>• Cura la comunicazione agli utenti attraverso il sito del Comune di Genova</li><li>• Ha Collaborato alla stesura e diffusione del Protocollo d' Intesa Diete, documento che definisce le procedure da adottare per l'erogazione di diete sanitarie, diete sanitarie a rischio e menu alternativi al fine di esercitare, nel rispetto delle reciproche responsabilità, un controllo sull' intero processo. rischio sanitario</li><li>• Ha collaborato alla stesura delle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria del 2015</li><li>• Ha collaborato al progetto Regionale "prevenzione allergie-intolleranze alimentari e celiachia (GAIA) ed alla presentazione di tale progetto nell' ambito delle manifestazioni di Expò 2015</li><li>• Si rapporta con le aziende di ristorazione, i nidi d'infanzia , le scuole dell'infanzia, le Istituzioni Scolastiche Autonome, l'utenza relativamente ai menu scolastici, l' erogazione di diete e menu particolari .</li><li>• Collabora con gli Uffici Territoriali della Ristorazione ai Progetti di</li></ul>

	<p>Educazione Alimentari rivolta ai bambini</p> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buona conoscenza in ambito dietetico e nutrizionale</li> <li>• Capacità di relazionarsi con soggetti interni ed esterni all'Ente e alla Direzione.</li> <li>• Capacità di analisi e attitudine alla risoluzione dei problemi attraverso azioni correttive.</li> </ul>
<p>Esperienze professionali (incarichi ricoperti)</p>	<p><b>ESPERIENZA LAVORATIVA (Indennità di Responsabilità –Ex Art.17)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attitudine all'approccio progettuale e innovativo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (dall'anno 2000 ad oggi)</li> <li>• Nome dell'incarico ricoperto: Funzionario Tecnico</li> <li>• Settore Ristorazione scolastica e sociale</li> <li>• Tipo di incarico: progettazione menu ed erogazione diete speciali</li> </ul> <p><b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (dal 2002 – al 2006)</li> <li>• Nome dell'incarico ricoperto : Funzionario Tecnico Uffici di Coordinamento Territoriale</li> <li>• Settore Ristorazione scolastica</li> <li>• Tipo di incarico: Organizzazione e gestione delle cucine scolastiche affidate sul territorio</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità: Gestione cucine - Gestione menu e diete – rapporti con l'utenza – rapporti con le direzioni didattiche – contabilità – gestione fornitori – gestione personale di cucina</li> </ul> <p><b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (dal 1983 – al 2002)</li> <li>• Nome dell'incarico ricoperto : Economa centri di ristorazione territoriali</li> <li>• Settore Ristorazione scolastica</li> <li>• Tipo di incarico: Organizzazione e gestione delle cucine scolastiche affidate sul territorio</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità: Gestione cucine - Gestione menu e diete – rapporti con l'utenza – rapporti con le direzioni didattiche – contabilità – gestione fornitori -</li> </ul> <p><b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (dal 1981 – al 1983)</li> <li>• Nome dell'incarico ricoperto: Economa centri di ristorazione territoriali a tempo parziale (30 ore settimanali e sospensione periodo estivo)</li> <li>• Settore Ristorazione scolastica</li> <li>• Tipo di incarico: Organizzazione e gestione delle cucine scolastiche affidate sul territorio</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità: Gestione cucine - Gestione menu e diete – rapporti con l'utenza – rapporti con le direzioni didattiche – contabilità – gestione fornitori -</li> </ul> <p><b>ESPERIENZA LAVORATIVA ( Progetti realizzati, Lavori svolti particolarmente significativi o innovativi)</b></p> <p><b>Nel 1998</b> contribuisce alla formazione del "Gruppo Guida" che sviluppa progetti di laboratori di Analisi sensoriale ed il Senso del Gusto da proporre nelle scuole cittadine</p> <p><b>Nel 2000:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collabora alla realizzazione del Corso di Formazione "Piatti di Liguria", con il ruolo di "Tutor", organizzato da Comune di Genova.</li> <li>• Collabora alla realizzazione di "Laboratori di Analisi sensoriale" rivolti ai genitori delle Commissioni Mensa cittadine</li> </ul> <p><b>Da dicembre 2006 a febbraio 2007</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizza la giornata di studio sui comportamenti alimentari "Alimenta l' autostima". Problematiche ed esperienze delle scuole cittadine.</li> </ul> <p><b>Da febbraio 2007 ad aprile 2007</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizza la giornata di studio rivolta alle Scuole Cittadine “Allergie ed intolleranze alimentari a confronto”</li> </ul>
	Inglese scolastico
Capacità nell'uso delle tecnologie	Utilizzo programmi word, excell, power point
Altro(partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazioni a riviste,ecc., ed ogni altra informazione che si ritiene di dover pubblicare)	<p>Partecipa costantemente a corsi di aggiornamento e formazione sulle seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ristorazione Collettiva</li> <li>• Dietetica</li> <li>• Allergie Alimentari</li> <li>• Sicurezza alimentare</li> <li>• Sicurezza sul lavoro D. Lgs 81/08</li> <li>• Norme UNI EN ISO sulla Qualità</li> <li>• Normativa settore agro-alimentare</li> <li>• Igiene degli Alimenti</li> <li>• Tecnologia alimentare</li> <li>• Etichettatura</li> <li>• Nuovo codice degli Appalti e forniture di beni e servizi</li> <li>• Comunicazione</li> </ul>