

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)	Dal 2006 svolge attività di Funzionario Tecnico presso l' Ufficio Nutrizione e Dietetica Funzioni svolte: <ul style="list-style-type: none">• Progetta Menu per tutti gli utenti della ristorazione.• Elabora Ricettari• Elabora Computo Calorico• Elabora Diete speciali• Elabora menu per le diverse etnie• Elabora menu per linee idiosincrasiche• 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.• 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.• Cura la comunicazione agli utenti attraverso il sito del Comune di Genova• 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• Ha collaborato alla stesura delle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria del 2015• 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• 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 .• Collabora con gli Uffici Territoriali della Ristorazione ai Progetti di

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Organizza la giornata di studio rivolta alle Scuole Cittadine “Allergie ed intolleranze alimentari a confronto”
	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"> • Ristorazione Collettiva • Dietetica • Allergie Alimentari • Sicurezza alimentare • Sicurezza sul lavoro D. Lgs 81/08 • Norme UNI EN ISO sulla Qualità • Normativa settore agro-alimentare • Igiene degli Alimenti • Tecnologia alimentare • Etichettatura • Nuovo codice degli Appalti e forniture di beni e servizi • Comunicazione