

**CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE FORMULATO AI SENSI DEGLI ARTT. 46
E 47 DPR 445/2000**

La sottoscritta **dott.ssa MARIANNA ELIA**

Sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste nel caso di dichiarazioni non veritiere di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445 del 28/12/2000,

DICHIARA

i seguenti stati, fatti e qualità personali:

TITOLI DI STUDIO

Laurea in Scienze Biologiche
conseguita presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Lecce
voto 104/110 in data 17/07/2003 della durata di anni 5

Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, indirizzo Nutrizione Applicata
conseguita presso Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Padova
voto 70/70 in data 14/01/2008 della durata di anni 4

Master Universitario di II livello in "Nutrizione di Popolazione e Sicurezza Alimentare"
conseguito presso Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Padova
in data 07/05/2009 della durata di anni 1

Certificato di formazione manageriale - "PNRR - M6 C2.2 (c) "Sviluppo delle competenze tecniche - professionali, digitali e manageriali del personale del sistema sanitario. Sub-misura: corso di formazione manageriale" - Corso di formazione manageriale regionale. Prima edizione" rilasciato dalla Fondazione SSP, il 10 Dicembre 2024 della durata di 200 ore complessive con esame finale superato con merito.

Team Leader di Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) rilasciato dall'ISS in data 02 Ottobre 2019, della durata di 28 ore complessive con esame finale

Iscrizione albo ordine dei Biologi Triveneto
n. posizione sez.A n.1276 decorrenza iscrizione 31/03/2004

Abilitazione all'esercizio della professione nel 11/2003

SERVIZI SVOLTI (da compilare e ripetere per ciascuna tipologia di rapporto di lavoro)

Presso la seguente struttura pubblica e/o privata
(Indicare esattamente la denominazione, completo di indirizzo, e la struttura/servizio/unità operativa di assegnazione)

- Az. Ulss 3 Serenissima, Via Don Federico Tosatto 147 Venezia, Mestre, Dipartimento di Prevenzione/UOC SIAN con contratto di lavoro a tempo INDETERMINATO, in qualità di Dirigente Biologo, disciplina Igiene degli alimenti e della Nutrizione

Durata:

dal 01/06/2022 a tutt'oggi Responsabile Unità Operativa Semplice "Igiene della Nutrizione";
dal 19/10/2022 al 30/11/2023 Direttore f.f. dell'UOC SIAN;
dal 01/07/2015 al 31/05/2022 Dirigente con incarico professionale di lettera C "Igiene della Nutrizione"

- Az. Ulss 12 Veneziana, ora Az. Ulss 3 Serenissima, Via Don Federico Tosatto 147 Venezia, Mestre, Dipartimento di Prevenzione/UOC SIAN con contratto di lavoro SPECIALISTA AMBULATORIALE INTERNO, a tempo INDETERMINATO, Branca Scienza dell'Alimentazione, n. 25 ore sett.li

Durata:

Dal 01/09/2009 al 30/05/2010

- Az. Ulss 12 Veneziana, ora Az. Ulss 3 Serenissima, Via Don Federico Tosatto 147 Venezia, Mestre, Dipartimento di Prevenzione/UOC SIAN con contratto di lavoro LIBERO PROFESSIONALE, in qualità di

Biologo Spec. in Scienza dell'alimentazione – per progetti legati alla valorizzazione della refezione scolastica e ad iniziative di educazione alimentare

Durata:

Dal 01/03/2009 al 31/08/2009

Dal 01/06/2008 al 30/09/2008

- Az. Ulss 16 Padova, ora Az. Ulss 6 Euganea, Via E. degli Scrovegni 14 - Padova, Dipartimento di Prevenzione/UOC SIAN con contratto di lavoro LIBERO PROFESSIONALE, in qualità di Biologo Spec. in Scienza dell'alimentazione – per progetti legati alla valorizzazione della refezione scolastica e ad iniziative di educazione alimentare

Durata:

Dal 01/04/2006 al 31/05/2008

- Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Medicina Ambientale e Sanità Pubblica, Via Giustiniani 2 Padova, con contratto di lavoro CO.CO.CO., in qualità di Biologo Spec. in Scienza dell'alimentazione – nell'ambito del progetto di ricerca n. FOOD-CT-2004-513988 dal titolo "Chemical Food Safety Network for the enlarging Europe"

Durata:

Dal 01/04/2005 al 31/12/2006

- Istituto Comprensivo di Cittadella, scuola secondaria di I grado statale "Luigi Pierobon", Borgo Treviso 7 Cittadella, con contratto di lavoro supplente di Matematica e Scienze a tempo determinato

Durata:

Marzo 2005 – 15gg-7 H

TIPOLOGIA DELLE ISTITUZIONI IN CUI SONO ALLOCATE LE STRUTTURE PRESSO LE QUALI HA SVOLTO L'ATTIVITÀ E TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI EROGATE DALLE STRUTTURE MEDESIME

(Da allegare in originale o copia conforme la documentazione attestante la tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto la sua attività e la tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime, rilasciata dagli Enti in cui il candidato ha prestato e/o presta servizio)

Si allega alla domanda di ammissione la certificazione in copia (All_D) che si dichiara, ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, conforme all'originale.

POSIZIONE FUNZIONALE NELLE STRUTTURE E COMPETENZE

(Vanno indicate la posizione funzionale e le competenze del candidato nelle strutture con indicazione di specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione)

Come Responsabile di Struttura Semplice "Igiene della Nutrizione", ho sviluppato competenze nella gestione e supervisione delle attività nutrizionali; tra queste, ho implementato progetti di educazione alimentare, mirati a sensibilizzare la popolazione sull'importanza di una dieta equilibrata e sana. Inoltre, ho gestito la formazione degli addetti mensa, assicurandomi che fossero adeguatamente preparati per garantire la qualità e la sicurezza dei pasti serviti. Questa formazione comprendeva aspetti di igiene alimentare, tecniche di preparazione e presentazione dei cibi, nonché la gestione delle allergie e delle intolleranze alimentari. Ho organizzato e partecipato attivamente alla sorveglianza nutrizionale "Okkio alla Salute" promossa dal Ministero della Salute, raccogliendo dati su abitudini alimentari, attività fisica e prevalenza di sovrappeso e obesità.

Come Direttore f.f. di UOC Igiene degli alimenti e della nutrizione, ho gestito in autonomia le attività di controllo e vigilanza sulla sicurezza alimentare, garantendo il rispetto delle normative vigenti. Ho coordinato un team multidisciplinare con tecnici della prevenzione, dietisti, dietologi SAI, e amministrativi promuovendo la formazione continua e l'aggiornamento professionale. La mia autonomia si è estesa anche alla gestione del budget e delle risorse, assicurando un utilizzo efficiente e sostenibile. Ho implementato e promosso le sinergie con le forze dell'ordine (Pol.Stato, NAS, Cap.Porto, Pol.Locale) per controlli congiunti sulla sicurezza alimentare.

Ho conseguito, sia come Responsabile UOS che come Direttore f.f., gli obiettivi stabiliti per il Servizio e quelli assegnati al DG monitorando regolarmente il loro raggiungimento.

CASISTICA

(Da allegare originale o copia conforme della tipologia e quantità di prestazioni effettuate dal candidato, riferite al decennio precedente alla data di pubblicazione dell'Avviso in Gazzetta Ufficiale. L'attestazione deve essere certificata dal Direttore Sanitario sulla base dell'attestazione del Direttore Responsabile del competente Dipartimento o Unità Operativa dell'Azienda Sanitaria Locale o dell'Azienda Ospedaliera. Si precisa che è necessario presentare una scheda riepilogativa riferita alla casistica effettuata annualmente dal candidato, nonché, dove possibile, riassunta per tipologia di intervento/prestazione e, ove previsto, se è stata svolta in qualità di I° o II° operatore, sottoscritta con le modalità sopra indicate.)

Si allega alla domanda di ammissione la certificazione in copia (All_E) che si dichiara, ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, conforme all'originale.

PUBBLICAZIONI (da compilare e ripetere per ciascuna pubblicazione) – vedi allegato F

Si allega alla domanda di ammissione l'elenco delle pubblicazioni (All_F) con relativi file.pdf in copia che si dichiara, ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000, conforme all'originale.

ATTIVITÀ DI AGGIORNAMENTO ANCHE EFFETTUATA ALL'ESTERO (da compilare e ripetere per ciascuna attività) – vedi allegato G

Si allega alla domanda di ammissione l'elenco delle attività di aggiornamento (All_G)

ATTIVITÀ DI DOCENZA

- Dicembre 2006 – Dicembre 2012 – Unione Provinciale Artigiani (UPA) Formazione Padova - Docenza nell'ambito del "Corso professionalizzante per apprendisti" per complessive 16 ore; Docente nell'ambito del "Corso Addetti alla produzione e vendita di sostanze alimentari (L. n. 41/2003)"; "Corso Abilitazione di Somministrazione e Vendita di prodotti alimentari" per complessive 42 ore/corso e membro della sessione d'esame per complessive 4 ore/corso; "Maestro cioccolataio" per complessive 12 ore/corso e membro della sessione d'esame per complessive 12 ore; "Maestro cioccolataio" per complessive 12 ore/corso e membro della sessione d'esame per complessive 12 ore; "Operatore di pasticceria" per complessive 60 ore e membro della sessione d'esame per complessive 12 ore.
- Ottobre 2006 – Febbraio 2007 - Associazione Albergatori Termali Abano Montegrotto Docenza nell'ambito del corso "Addetto ai servizi di cucina e preparazione dei pasti" per complessive 40 ore e membro della sessione d'esame per complessive 16 ore e "Operatore del Settore termale" per complessive 40 ore;
- Marzo 2005 – Settembre 2005 – Serenissima Ristorazione Spa – Docente nell'ambito del corso "Addetti/e alla Gestione Operativa di Azienda di Ristorazione".
- Marzo 2011 - Cooperativa Soc. DIEFFE - Docenza nell'ambito del corso Cod. 003-007 "Corso Abilitazione di Somministrazione e Vendita di prodotti alimentari" per complessive 21 ore/corso e membro della sessione d'esame per complessive 4 ore;

ULTERIORI ATTIVITÀ

- Tutor per la Tesi di Master I Livello in Nutrizione di Popolazione, educazione e sicurezza alimentare, dal titolo "Reazioni avverse agli alimenti con particolare riferimento alla celiachia ed alla sua gestione nella ristorazione collettiva scolastica" – Dott.ssa Irene Bullo – a.a. 2017-2018;
- Tutor per la Tesi di Master I Livello in Nutrizione di Popolazione, educazione e sicurezza alimentare, dal titolo "L'obesità da stili di vita scorretti è una condizione ampiamente prevenibile" – Dott.ssa Marika Turra – a.a. 2015-2016;
- Correlatore per la Tesi di Laurea del Corso Triennale in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, dal titolo "L'Igiene nella ristorazione campale in situazioni di emergenza" – Laureando Enrico Guarnieri – a.a.2006-2007
- Corso "NATO - Advanced Study Institute on Chemicals as Intentional and Accidental Global Environmental Threats" svolto a Borovetz, Bulgaria dal 16 al 27 Novembre 2005

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

ORGANIZZATIVE: Ho sviluppato solide capacità organizzative grazie anche ai corsi frequentati di management ed ai project work in ambito lavorativo. Capacità di lavorare in gruppo dovuta anche alla mia esperienza lavorativa in un diving center.

TECNICHE: Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del pacchetto Office, in particolare Word e PowerPoint che ho utilizzato durante l'esperienza di docenza. Utilizzo quotidianamente Excel ed Access, e sono in grado di utilizzare l'applicativo Mac-OS di base.

LINGUE STRANIERE:

Inglese: Livello Parlato: B2
Livello Scritto: B2

Francese: Livello Parlato: A2
Livello Scritto: A2

Spagnolo: Livello Parlato: A2
Livello Scritto: A2

RELAZIONALI: buone capacità di lavorare in gruppo maturate attraverso l'esperienza di aiuto istruttore in diving center nel periodo estivo.

Il sottoscritto acconsente alla pubblicazione del presente curriculum nel sito internet aziendale, secondo quanto disposto dall'art. 15 comma 7 bis, lett. d) del D. Lgs. n. 502/92 e dall'allegato A) alla deliberazione della Giunta Regionale del Veneto del 6 settembre 2022, n. 1096.

Luogo e Data

Podove, 07/01/2025

Firma per esteso

Marienne Fiso