

CURRICULUM VITAE

CARA CECILIA

Luogo e data di nascita: Roma 12-04-1955

Indirizzo: via P. Amaleo, 31

Cellulare: 3331240366

E-mail: cecicara12@gmail.com

TITOLI DI STUDIO E FORMAZIONE

- a.sc. 1973/74 conseguito il diploma di Economa-Dietista con la valutazione di 54/60 presso l'Istituto "Margherita di Savoia" di Roma ed effettuato le esercitazioni di tirocinio previste dai programmi ministeriali presso l'Ospedale Provinciale "S: Maria della Pietà" di Roma con la valutazione di Ottimo e Lode;
- da ottobre 1974 ad aprile 1975 frequentato il Corso di tirocinio ospedaliero presso il Pio Istituto di Santo Spirito ed Ospedali Riuniti di Roma organizzato ai sensi dell'art.32 del DPR 130 del 27 marzo 1969, superando gli esami finali di alimentazione e dietologia con la votazione di 110/110;
- anno accademico 2005/06 conseguito la laurea triennale in Dietistica con la valutazione di 110/110 e lode presso l'Università di Chieti-Pescara;
- nel corso della vita lavorativa partecipa a innumerevoli corsi di aggiornamento, formazione e convegni su tematiche inerenti la propria professione e conseguiti i relativi crediti formativi

ESPERIENZA LAVORATIVA

- settembre 1976 assunta in qualità di dietista dall'ONPI (Opera Nazionale Pensionati d'Italia) e impiegata presso la Casa Serena di Pordenone con compiti di coordinamento del servizio di mensa per gli Ospiti anziani ricoverati. L'attività svolta ha richiesto, tra altri compiti, l'elaborazione di diete per collettività e diete speciali conseguenti a necessità cliniche; dal 1992 al 30 novembre 2017 viene assegnata al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Pordenone con funzione di coordinamento finalizzati a garantire un servizio garante dell'aspetto igienico dei pasti e in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali, psicologiche, relazionali e nel contempo influenzare positivamente le scelte del bambino grazie all'innesto di forti elementi di comunicazione sulle motivazioni e gli obiettivi educativi di salute. Nello specifico organizzare un servizio garante della sicurezza dei pasti per i bambini con richieste speciali quali diete per intolleranza ed allergia, diabete, favismo, fenilchetonuria, autismo, ecc. con elaborazione se necessario di programmi alimentari condivisi con famiglia, pediatra, scuola, neuropsichiatra, associazioni autismo, sindrome di down, ecc.. Nel contempo l'impegno a tutelare la salute fisica e psicologica dei bambini interessati all'interno di una vita collettiva.

INCARICHI SVOLTI IN QUALITÀ DI DOCENTE E COMPETENZA PROFESSIONALE

- collaborato con il Movimento Cristiano Lavoratori di Porcia nel condurre il "Corso di aggiornamento per fornire al proprio corpo equilibrio ed energia" rivolto alla popolazione della 2^a e 3^a età;

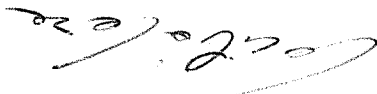
- collaborato con il CPAS di Pordenone nel condurre il corso di formazione "Fabbisogni nutrizionali ed elaborazione di un menù equilibrato per gli assistiti di Villa Carinzia" rivolto agli operatori;
- collaborato nel corso degli anni con la Regione FVG nella conduzione dei percorsi formativi e prospettive di intervento rivolti agli operatori di asilo nido,
- condotto nel corso della sua attività lavorativa molteplici corsi ed incontri di informazione, formazione e aggiornamento rivolto alle famiglie, cuochi, babysitter, operatori scolastici, commissioni mensa, ecc. su tematiche inerenti gli aspetti igienici, nutrizionali, educazione alimentare, ecc.
- nel 2005 l'ASSn6 con deliberazione del Direttore Generale costituisce il gruppo di lavoro per la conduzione di un progetto di promozione della salute rivolto alla popolazione della provincia di Pordenone per la prevenzione degli eccessi ponderali, dei disturbi alimentari e delle patologie conseguenti ad un'alimentazione non corretta ed un'attività fisica inadeguata. Il gruppo è composto da: dirigente e operatori del Sian, la sottoscritta in qualità di dietista esperta, pediatra di comunità, psicologo del centro per i disturbi alimentari, ricercatrice cattedra di epidemiologia dell'università di Udine, medicina dello sport;
- nel 2010 l'ASSn6 con decreto del Direttore Generale formalizza la continuità e riorganizzazione del gruppo di lavoro per la conduzione del programma di promozione della salute "Stili di vita come fattori di promozione della salute" e tra le altre figure professionali conferma la partecipazione della sottoscritta
- anni 2008/2009 Il Ministero della Salute e delle politiche sociali nell'ambito del progetto "Esperienze intersettoriali delle comunità locali per guadagnare salute" riconosce un premio al progetto condiviso con l'ASSn6 "Merenda sana uguale per tutti e Movimento: un'Associazione Vincente";
- dal 2005 al 2017 realizzati progetti di educazione alimentare in collaborazione con l'ASSn6/ AASn5 con risultati significativi conseguiti nel corso di convegni regionali e nazionali. Particolare riconoscimento per i progetti: Merenda sana a scuola, laboratori di cucina per bambini, complemese;
- anni 2010/2012 la Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e politiche Sociali della Regione FVG approva le "Linee di indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia e nella ristorazione scolastica". Nel gruppo di lavoro, tra le varie professionalità incaricate di elaborare questi documenti viene inserita la sottoscritta in qualità di dietista esperta nella ristorazione collettiva rivolta alla prima infanzia;
- svolti, in qualità di laureata in Dietistica, i corsi di formazione obbligatori HACCP previsti dalla normativa regionale per i cuochi comunali, ed elaborato per il servizio di ristorazione gestito in forma diretta dal comune di Pordenone, il Piano HACCP e Rintracciabilità alimentare avvalendosi della collaborazione dei professionisti esperti dell'Azienda Sanitaria. I temi sono stati affrontati con l'obiettivo di motivarli attraverso la comprensione dei compiti affidati e dei comportamenti da porre in atto per garantire l'aspetto igienico dei pasti, come questi contribuiscono all'insieme delle attività per il raggiungimento degli obiettivi posti nel servizio di ristorazione scolastica;
- la propria attività lavorativa ha richiesto inoltre competenze amministrative anche complesse per l'elaborazione dei capitolati speciali d'appalto, derrate e forniture pasti, inclusi i documenti DUVRI, stesura dei bilanci pluriennali e verifica periodica di eventuali scostamenti tra previsione e consumo, stesura di relazioni istituzionali per il centro di costo della ristorazione scolastica, gestione delle procedure per l'ottenimento di contributi regionali o nazionali, ecc.

RISULTATI RAGGIUNTI (si riportano i più importanti ed esauritivi del lavoro svolto)

- Strutturata una rete sempre più ampia di Soggetti presenti nel territorio con le medesime finalità di tutela della salute pubblica quali esperti e servizi dell'AASn5, Pediatria di Comunità, Azienda Ospedaliera S.M. Degli Angeli con il servizio di Diabetologia, Neuropsichiatria, Pediatri di famiglia, Associazioni Autismo e Down, ecc.;
- Sinergia con i Dirigenti Scolastici per trovare soluzioni, nell'ambito della ristorazione scolastica, atte a conciliare il rispetto delle norme igienico-sanitarie con la dinamicità delle scuole stesse (es. doppi turni di mensa, collaborazione a progetti, individuazione dei locali mensa, ecc.)
- coordinati i lavori della Commissione Mensa per favorire l'efficacia delle azioni in ambito di controllo degli standard di qualità del servizio e la realizzazione di interventi di educazione alimentare;
- organizzate le attività produttive nelle cucine comunali con rilievi positivi nei numerosi controlli effettuati dai NAS e dai professionisti preposti dell'AASn5
- ottenuto dalle famiglie un gradimento espresso con valutazione di 8/10, ottimo risultato, completato dal successo dei laboratori "Con le mani in pasta" che ha coinvolto bambini delle scuole dell'infanzia e dalle testimonianze ricevute per l'attenzione ai più "deboli";
- classificati al 6° posto in Italia per la qualità garantita
- ottenuto nel 2008 e anni successivi la certificazione di qualità ISO 9001,
- conseguito nel tempo il contenimento della spesa, allineando il costo/pasto della gestione diretta a quello dell'appalto;
- Raggiunto riconoscimento e premi a livello Nazionale e Regionale per progetti realizzati con bambini e famiglie.

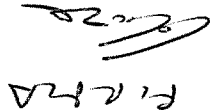
Pordenone, 16 settembre 2019

dott.ssa Cecilia Cara



SI AUTORIZZA IL TRATTAMENTO DEI DATI
PERSONALI AI SENSI DELLA NORMATIVA
IN MATERIA

PD, 16/09/2019

Firma


Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LEONARDUZZI FLAVIA

CODICE FISCALE: LNRFLV58M44H816T

DATA FIRMA: 17/09/2019 13:03:33

IMPRONTA: B26BC2C12ED4525FE6AD756CFC14478628249A74E422A553F2BED766E3F5F570
28249A74E422A553F2BED766E3F5F5704B3267088890793355C9739590D5A424
4B3267088890793355C9739590D5A4243F183F9CFA1F1443C9865E2650644DD2
3F183F9CFA1F1443C9865E2650644DD24559A6398FF9121AAE0DDB34C426F935