

Curriculum Vitae

di
Claudia Cambria



Informazioni personali

Cognome e nome	Cambria Claudia
Recapito telefonico	+39 3394422349
Codice Fiscale	CMBCLD90S59A944P
Stato civile	nubile
Indirizzo e-mail	claudia.cambriabo@gmail.com mail@studiodietisticocastiglione.it dietistaonline@hotmail.t

Istruzione e formazione

Settembre 2004 – Luglio 2009: conseguimento della maturità scientifica presso il Liceo Scientifico Augusto Righi, Bologna.

Settembre 2010 – Aprile 2014: conseguimento della Laurea in Dietistica, presso Facoltà di Medicina e Chirurgia, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, con la votazione di 110/110.

Tesi di Laurea sperimentale in Pediatria generale e specialistica: *“Nutrizione vegetariana in età pediatrica”*.

Relatore: dott.ssa Maria Luisa Forchielli.

Tirocini Curricolari:

I anno: Tirocinio di Igiene, presso l'ospedale Sant'orsola di Bologna; Tirocinio all'azienda di ristorazione collettiva CAMST, Zola Predosa (BO); Tirocinio presso l'ASP Giovanni XXIII, Bologna.

II anno: Ospedale Sant'Orsola di Bologna – Dipartimenti di Nefrologia, Pediatria, Neuropsichiatria Infantile, Dietologia, Malattie del Metabolismo, Endocrinologia, Igiene.

III anno: Ospedale Bellaria, Bologna – Unità Operativa Dietologia e Nutrizione Clinica; Ospedale Sant'Orsola, Bologna – Dipartimento di Malattie del Metabolismo (Prof. Marchesini).

Ottobre 2012: XXXV Congresso Nazionale SINU, LARN (LIVELLI DI ASSUNZIONE DI RIFERIMENTO DI NUTRIENTI E ENERGIA PER LA POPOLAZIONE ITALIANA) - Revisione 2012

Partecipazione Volontaria alla “*Giornata della Buona Alimentazione*” del 7 Ottobre, organizzata da ANDID, a Ravenna.

Settembre 2013: 25° edizione dell'evento fieristico SANA, Salone Internazionale del Naturale.

Novembre 2013: Corso di Aggiornamento “*Nutrizione Vegetariana in Età Pediatrica*”, organizzato da SINVE (Società Italiana di Nutrizione Vegetariana), presso l'Università Politecnica delle Marche, Facoltà di Medicina, Ancona.

Ottobre 2014: partecipazione al corso di approfondimento “Valutazione della Composizione Corporea con Bioimpedenziometria Convenzionale e Vettoriale”, organizzato da Akern.

Novembre 2014: partecipazione ad un corso di “**Manovre di disostruzione pediatrica**” organizzato da Outsphera for life, ottenendo l'attestato di partecipazione.

Marzo 2015: partecipazione alla serata informativa organizzata da BIOGROUP sulla “Sindrome del Colon Irritabile”.

Marzo 2016: partecipazione al convegno “Aggiornamenti su alimentazione e Tumori”, Università Cattolica di Piacenza.

Affiliazioni

Iscrizione all'ANDID (Associazione Nazionale Dietisti) – Marzo 2015

Esperienze professionali

Dicembre 2012: creazione di un blog, “*Dietiste in erba*”, insieme ad altre colleghe, di promozione alla sana alimentazione, attraverso la pubblicazione di alcune ricette salutari accompagnate da informazioni nutrizionali mirate.

Febbraio 2013: inizia la collaborazione volontaria con **LILT** (Lega Italiana Lotta contro i Tumori) per la quale tengo una rubrica, “*Kitchen Lilt*”, in cui unisco evidenze scientifiche riguardanti la prevenzione dei tumori attraverso l'alimentazione a ricette ed informazioni culinarie atte ad aumentare gli effetti benefici delle sostanze naturalmente presenti negli alimenti. Insieme ad altre colleghe, ho inoltre partecipato a diversi eventi organizzati da LILT, attraverso interventi di educazione alimentare mirati ed elaborazione di materiale cartaceo, entrambi con l'obiettivo di promuovere la sana alimentazione e la prevenzione dei tumori.

Dal 2014 ad oggi, partecipo ai **Corsi anti-fumo**, gruppi per la disassuefazione dal fumo, attraverso un intervento di educazione alimentare rivolto ai partecipanti del gruppo ed elaborazione di materiale cartaceo.

Gennaio 2014: ORTI CAAB, proposta di un progetto di educazione alimentare agli orticoltori.

Marzo-Aprile 2014: Partecipazione, insieme ad altri colleghi, al concorso “CONFOOD INVENTA”, indetto da Confconsumatori, al quale siamo arrivati fra i finalisti con “Edo, edis, edi-list: la spesa perfetta”, una proposta per un'applicazione per smartphone che ha come obiettivo quello di poter

organizzare la spesa alimentare, riducendo gli sprechi e promuovendo una sana alimentazione.

Maggio 2014: Inizio della Libera Professione, svolta in Via Castiglione 74, nello **Studio Dietistico Castiglione** (non si tratta di uno studio associato), progetto nato con due colleghe dietiste.

Giugno 2014: misurazione della composizione corporea tramite BIA ad alcuni clienti della Farmacia Privata di Cologna (FE).

Ottobre 2014 - oggi: Inizia una collaborazione professionale con il dott. Giuseppe Mangiafico, medico chirurgo specializzato in Ginecologia. La collaborazione consiste in un percorso di **educazione alimentare per le sue pazienti articolato in 3 incontri individuali: durante la gravidanza, durante l'allattamento e per lo svezzamento.**

Marzo 2015: Inizia la collaborazione dello Studio Dietistico Castiglione con **“Palazzo di Varignana, Resort e SPA”**. La collaborazione consiste nell'elaborazione di materiale specifico per l'educazione alimentare e colloqui dedicati alla presentazione di tali indicazioni presso il Palazzo di Varignana.

Marzo 2015: inizia la collaborazione con tre ostetriche libere professioniste (**“Ostetriche Bologna”**). La collaborazione consiste nella creazione di alcuni progetti per donne in gravidanza, in allattamento, per lo svezzamento e per la donna in menopausa in cui la figura e le competenze dell'ostetrica si uniscono a quelle del dietista con l'obiettivo di fornire al paziente un servizio completo.

Marzo-Aprile 2015: organizzazione insieme ad un'ostetrica di alcuni incontri informativi sullo svezzamento presso il ristorante bar del market Naturasi.

Aprile 2015: organizzazione insieme ad un'ostetrica di **corsi teorico-pratici di svezzamento a domicilio**. La mia consulenza consiste nel dare alle famiglie le informazioni teoriche necessarie per conoscere le necessità

nutrizionali del bambino e gli strumenti pratici per poter cucinare piatti sani, equilibrati ed adatti all'età pediatrica, con l'obiettivo finale di porre delle buone basi nell'alimentazione di tutta la famiglia.

Maggio 2015: organizzazione, insieme alle colleghe dello Studio Dietistico Castiglione, in una scuola privata di Bologna, di un **laboratorio di cucina** per bambini delle classi elementari ed un incontro con i genitori degli alunni per sensibilizzare al tema "La salute vien mangiando".

Maggio 2015 - oggi: organizzazione della parte di educazione alimentare di un **Percorso di supporto psico-fisico del paziente oncologico**, sostenuto e finanziato dalla LILT (Lega Italiana per la Lotta ai Tumori). La mia prestazione consiste in percorsi di educazione alimentare individuali e di gruppo con pazienti che hanno vissuto la malattia oncologica. L'obiettivo è quello di fornire informazioni e consigli riguardanti l'alimentazione nella fase post operatoria, per favorire le terapie e prevenire le recidive. Il percorso prevede anche un laboratorio di cucina mirato.

Maggio 2015: elaborazione, in occasione dell'EXPO, per l'associazione LILT di schede con informazioni nutrizionali relative ad alcuni prodotti locali della regione Emilia Romagna.

Dicembre 2015: Inizio del progetto "**Coltivare Benessere**", presso le **Serre dei Giardini Margherita**, incontri tematici, gratuiti e organizzati insieme ad altre professioniste (psicologa, ostetrica e fisioterapista). L'obiettivo di questo progetto è la prevenzione: affrontando il tema (ad es. Gravidanza ed allattamento) in modo completo, dal punto di vista di diverse professioniste, si trasmettono fondamentali principi di base che mirano al raggiungimento del benessere psico-fisico.

Marzo 2016: all'interno della collaborazione con la LILT (Lega Italiana per la Lotta ai Tumori), creazione di un progetto di educazione alimentare e prevenzione per ragazzi delle scuole superiori, **Ciboèprevenzione!**

Aprile 2016: organizzazione insieme ad un'ostetrica di **corsi teorico-pratici**

di svezzamento e alimentazione dei bambini dopo l'anno, "Bimbi a Tavola!", che hanno luogo in diverse sedi. L'obiettivo è quello di trasmettere principi fondamentali di alimentazione e stile di vita salutari, adatti per tutta la famiglia. Il percorso comprende incontri teorici e lezioni pratiche di cucina sana.

Giugno 2016: elaborazione e stesura di tabelle dietetiche e Menù scolastico per il Piccolo Gruppo Educativo "Il Piccolo Principe", via Irma Bandiera 66 C, Osteria Grande, Castel S. Pietro Terme, approvato dall'AUSL di Imola. La collaborazione con il PGE prevede **anche incontri di educazione alimentare** con i genitori.

Luglio 2016: elaborazione di ricette salutari, in particolare centrifugati e succhi, per il ristorante Vetro, punto di ristoro delle Serre dei Giardini Margherita, Bologna.

Ottobre 2016: in collaborazione con LILT (Lega Italiana per Lotta ai tumori) **elaborazione insieme ad un team multidisciplinare di un libretto informativo "Teen4food"**, indirizzato a genitori, insegnanti ed istruttori che pone al centro dell'attenzione il tema dei disturbi del comportamento alimentare nei giovani. Nel libretto vengono trattati anche alcuni stili di vita non salutari frequenti nell'età giovanile ma non riconducibili ad un disturbo.

Aprile 2017: elaborazione e stesura di tabelle dietetiche e Menù scolastico per il Nido Privato Kilowatt Baby, presso le Serre dei Giardini Margherita (Bologna), in collaborazione con lo chef Simone Salvini e approvato dall'AUSL di Bologna.

Competenze linguistiche

Madrelingua Italiana

Inglese

Livello intermedio. Conseguimento dell'idoneità linguistica **Inglese – B1** (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna).

Francese

Livello elementare.

Spagnolo	Livello elementare. Conseguimento dell'idoneità linguistica Spagnolo – B1 (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna).
Competenze informatiche	<p>Ottima conoscenza dei sistemi operativi Microsoft Windows.</p> <p>Ottima conoscenza delle applicazioni di Microsoft OFFICE, OpenOffice.org, LibreOffice.</p> <p>Ottima conoscenza dei software per le diete Winfood e Mètadieta.</p>
Capacità e competenze sociali	<p>Capacità di lavorare in gruppo acquisita durante il periodo formativo e attraverso le diverse iniziative che ho effettuato insieme ai miei colleghi.</p> <p>Capacità di instaurare un ottimo rapporto con il paziente, acquisita durante il periodo di tirocinio.</p>
Capacità e competenze organizzative	Capacità di organizzare autonomamente e in collaborazione con altri colleghi progetti, eventi ed interventi di educazione.
Patente	Patente di cat. B conseguita in data 15/06/2009 a Bologna.

Dichiaro di voler ricevere le successive eventuali comunicazioni al seguente indirizzo di posta elettronica:
claudia.cambriabo@gmail.com