

SPADACINI BARBARA

Professione : Dietista

Sede lavorativa ASL VCO

Tel.: lavoro (lunedì, martedì, mercoledì) 0323.868027 fax lavoro 0322.868022

E-mail: barbaraspadacini@libero.it

CURRICULUM

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date (da – a)
 - Nome, indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da 1 settembre 2001 a tutt'oggi
Azienda Sanitaria Locale VCO
ASL VCO - Dipartimento di Prevenzione
Dietista cat.D c/o Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, assunta a tempo indeterminato e rapporto di lavoro a tempo parziale nella misura del 66%
- Mansioni/Competenze:
- nutrizione collettiva:
- predisposizione, verifica e controllo di tabelle dietetiche;
 - indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti;
 - assistenza sui capitolati d'appalto;
 - partecipazione a commissioni mensa
- dietetica preventiva:
- predisposizione, verifica e controllo di diete speciali per allergie e intolleranze alimentari;
 - assistenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale della ristorazione scolastica e assistenziale
- sorveglianza nutrizionale:
- raccolta dati epidemiologici (indagini sui consumi e sulle abitudini alimentari, rilevazione di dati antropometrici per la valutazione dello stato nutrizionale, ecc.);
 - compilazione delle check – list regionali presso le ristorazioni collettive, scolastiche e assistenziali e sopralluoghi per verifiche nutrizionali con particolare riferimento alla corretta applicazione delle diete speciali
- educazione alimentare:
- interventi di educazione alimentare rivolti principalmente a insegnanti (Formatori) e alimentaristi;
 - pianificazione e attivazione di progetti regionale di promozione alla salute.
- Responsabilità:
- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
 - garantire il miglior servizio agli utenti (Istituzioni, Comuni, persone) in considerazione ai loro bisogni ;
 - dare un'adeguata informazione sugli aspetti burocratici del Servizio;
 - applicare la buona pratica nell'esecuzione delle proprie attività;
 - salvaguardare la privacy e il segreto professionale dell'utente secondo le normative vigenti;
 - applicare la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, curando anche la propria sicurezza e salute;
 - buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
 - perseguire gli obiettivi di aggiornamento indicati per la propria categoria dai programmi nazionali/regionali di Educazione Continua in Medicina (ECM);
 - contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità;

- collaborare con le altre categorie professionali mediche e non, nel rispetto dei propri ambiti di competenza e nel rispetto degli obiettivi Aziendali e Regionali.

- Date (da – a)
- Nome, indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Anno Accademico 2008-2009

Università A. Avogadro di NOVARA

Facoltà di Medicina - Chirurgia e Scienze della Salute

Docente

Mansioni/Competenze:

- gestione e partecipazione diretta dell'attività didattica presso il corso di Laurea in infermieristica sede di Verbania;

Responsabilità:

- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
- garantire la migliore formazione agli utenti (discenti);
- buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
- perseguire gli obiettivi formativi indicati dall'Università;
- contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità della formazione offerta;

collaborare con le altre categorie professionali nel rispetto dei propri ambiti di competenza e nel rispetto degli obiettivi indicati dall'Università.

- Date (da – a)
- Nome, indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da **aprile 2000** a **agosto 2001**

Azienda Sanitaria Locale 14 VCO

ASL 14 VCO Presidio Ospedaliero

Dietista ospedaliera cat.C, assunta a tempo indeterminato e con rapporto di lavoro a tempo pieno

Mansioni/Competenze:

- nutrizione clinica su pazienti ospedalizzati (valutazione antropometrica, anamnestica, nutrizionale, stesura dietoterapia personalizzata; implementazione con integratori);
- Nutrizione Entrale: gestione e sorveglianza in pazienti ospedalizzati;
- sorveglianza nutrizionale: presso la cucina dell'ospedale, la mensa ospedaliera;
- supervisione in cucina di: menù degenti e mensa aziendale, diete standard/personalizzate per degenti, qualità organolettica dei pasti.

Responsabilità:

- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
- garantire il miglior servizio ai degenti in considerazione ai loro bisogni e alle indicazioni mediche e al personale dipendente;
- dare un'adeguata informazione sugli aspetti burocratici del Servizio;
- applicare la buona pratica nell'esecuzione delle attività;
- salvaguardare la privacy e il segreto professionale dell'utente secondo le normative allora vigenti;
- applicare la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, curando anche la propria sicurezza e salute;
- buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
- perseguire gli obiettivi di aggiornamento indicati per la propria categoria dai programmi nazionali/regionali di Educazione Continua in Medicina (ECM);
- contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità;
- collaborare con le altre categorie professionali mediche e non, nel rispetto dei propri ambiti di competenza;
- collaborare con altre categorie professionali nel rispetto degli obiettivi Aziendali e Regionali

- Date (da – a)
- Nome, indirizzo del datore di lavoro

Da **2 dicembre 1992** al **31 gennaio 1999**

Ente Ospedaliero Cantonale (E.O.C.), Locarno Svizzera

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Ospedale Cantonale "La Carità"

Dietista ospedaliera assunta a tempo indeterminato, con rapporto di lavoro a tempo parziale nella misura del 80%

Mansioni/Competenze:

- valutazione antropometrica, anamnestica, nutrizionale, stesura dietoterapia personalizzata; implementazione con integratori su pazienti ospedalizzati;
- Nutrizione Entrale: gestione e sorveglianza in pazienti ospedalizzati;
- aggiornamento e conteggio delle "cartelle" per i pasti dei degenti;
- gestione e controllo del nastro di confezionamento dei pasti per i degenti;
- sorveglianza igienico-nutrizionale: presso la cucina dell'ospedale;
- supervisione in cucina di: menù degenti, diete standard/personalizzate per degenti, qualità organolettica dei pasti;
- gestione di un ambulatorio dietologico per utenti esterni all'Ospedale;
- programmazione/gestione di gruppi di auto-aiuto per persone obese

Responsabilità:

- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
- garantire il miglior servizio ai degenti in considerazione ai loro bisogni/indicazioni mediche;
- dare un'adeguata informazione sugli aspetti burocratici del Servizio;
- applicare la buona pratica nell'esecuzione delle attività;
- salvaguardare la privacy e il segreto professionale dell'utente;
- buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
- contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità;
- collaborare con le altre categorie professionali mediche e non, nel rispetto dei propri ambiti di competenza e nel rispetto degli obiettivi dell'Ospedale e dell'E.O.C.

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Da 1996 al 1999

c/o Dott. Pezzoli/Zarro, Minusio Svizzera

c/o Dott. Romano Verscio, Svizzera

c/o Dott. Mossii/ Guglielmetti Maggia, Svizzera

c/o Dott. Balestra Gondola, Svizzera

c/o Farmacia Centrale Biasca, Svizzera

Dietista in libera professione

Mansioni/Competenze:

- collaborazione con Medici di Medicina Generale Svizzeri, con Medici dello Sport Svizzeri, con Farmacisti Svizzeri;
- valutazioni antropometriche, anamnestiche, nutrizionali;
- elaborazioni dietoterapie personalizzate su prescrizione medica;
- controlli sull'andamento dietoterapico (personalizzato e in gruppi).

Responsabilità:

- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
- garantire il miglior servizio dietoterapico e preventivo ai pazienti in considerazione ai loro bisogni e alle indicazioni mediche;
- dare un'adeguata informazione sugli aspetti burocratici del Servizio;
- applicare la buona pratica nell'esecuzione delle attività;
- salvaguardare la privacy e il segreto professionale dell'utente;
- buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
- contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità;
- collaborare con le altre categorie professionali mediche e non, nel rispetto dei propri ambiti di competenza e per il bene del paziente.

• Date (da – a)

• Nome, indirizzo del datore di lavoro

Da 02 al 12 marzo 1998 e dal 02 al 05 marzo 1999

Commissione Cantonale per la Formazione Professionale nell'industria alberghiera-esercentesca

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome, indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome, indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome, indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
- (CPC-TI) di Pregassona , Svizzera
 Settore scolastico
 Dietista docente-istruttrice in cucina dietetica al corso pratico di introduzione per apprendisti cuochi per la dieta, in libera professione
- Mansioni/Competenze:**
- progettazione di interventi di cucina dietetica;
 - gestione e partecipazione diretta di/a interventi di cucina dietetica;
 - valutazione dei discenti.
- Responsabilità:**
- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
 - garantire la migliore formazione agli utenti (discenti);
 - buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
 - perseguire gli obiettivi formativi indicati da CPC-TI;
 - contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità della formazione offerta;
 - collaborare con le altre categorie professionali nel rispetto dei propri ambiti di competenza e nel rispetto degli obiettivi indicati dalla Scuola CPC-TI.
- 5 febbraio 1999**
 Dipartimento dell'Istruzione e della Cultura, Scuola Media Ambri, Svizzera
 Settore scolastico
 Dietista docente per corsi di alimentazione, in libera professione
- Mansioni/Competenze:**
- progettazione di interventi di Educazione Alimentare (Disturbi del Comportamento Alimentare);
 - gestione e partecipazione diretta di interventi di Educazione Alimentare (Disturbi del Comportamento Alimentare);
- Responsabilità:**
- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
 - garantire la migliore formazione agli utenti (discenti);
 - buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
 - perseguire gli obiettivi formativi indicati dalla Scuola;
 - contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità della formazione offerta;
 - collaborare con altre categorie professionali nel rispetto dei propri ambiti di competenza e nel rispetto degli obiettivi indicati dalla Scuola.
- 3 dicembre 1998**
 Dipartimento dell'Istruzione e della Cultura, Scuola Media Biasca, Svizzera
 Settore scolastico
 Dietista docente per corsi di alimentazione, in libera professione
- Mansioni/Competenze:**
- progettazione di interventi di Educazione Alimentare (D. C. A.);
 - gestione e partecipazione diretta di interventi di Educazione Alimentare (D.C. A.);
- Responsabilità:**
- assicurare l'efficacia/efficienza dei processi sopraelencati;
 - garantire la migliore formazione agli utenti (discenti);
 - buon utilizzo e gestione delle apparecchiature e del materiale assegnato;
 - perseguire gli obiettivi formativi indicati dalla Scuola;
 - contribuire allo sviluppo continuo per il miglioramento della qualità della formazione offerta;
 - collaborare con altre categorie professionali nel rispetto dei propri ambiti di competenza e degli obiettivi indicati dalla Scuola.
- Dal 23 luglio 1991 al 30 novembre 1992**
 Azienda Sanitaria Locale 54 Borgomanero Novara

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Ospedale "S.S.Trinità" c/o Divisione di Nefrologia e Dialisi

Dietista volontaria

Mansioni/Competenze (con la supervisione della dietista della Divisione di nefrologia e Dialisi):

- nutrizione clinica (valutazione antropometrica, anamnestica, nutrizionale, stesura dietoterapia personalizzata; implementazione con integratori) su pazienti ospedalizzati; e ambulatoriali (ambulatori per pazienti in dialisi, neuropatici, trapiantati e pazienti uricemici)
- gestione archivio dietetico/pazienti;
- Nutrizione Entrale: gestione e sorveglianza in pazienti ospedalizzati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

Da settembre 2005 a novembre 2007

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Pavia

Materie gestionali e manageriali:

scienze giuridiche ed economiche, scienze statistiche e demografiche, scienze del management sanitario, scienze psico-pedagogiche, scienze della prevenzione e dei servizi sanitari, scienze tecniche dietetiche applicate^{1- 2-3}, scienza della prevenzione, scienze informatiche appl. alla gestione sanitaria, scienze della comunicazione, informatica, inglese, ecc.

Laurea specialistica in scienze delle professioni sanitarie tecniche assistenziali

Laurea di II livello -magistrale

Da aprile a ottobre 2004

Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Pavia

Scienze giuridiche, scienze psico-pedagogiche, scienze sociali, inglese.

Conversione crediti per laurea in dietologia e dietetica applicata

Laurea di I livello

Da ottobre 1987 marzo 1991

Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Pavia

Chimica generale e degli alimenti, fisica; biologia, biochimica generale e del ricambio, fisiologia generale e della nutrizione, legislazione, dietologia, igiene, tecniche di laboratorio applicate agli alimenti, merceologia, psicologia, tossicologia alimentare, statistica sanitaria e biomedica, patologia anatomia, cardiologia, ecc.

Diploma in dietologia e dietetica applicata

Diploma Universitario

1998

Dipartimento delle Opere Sociali Canton Ticino, Svizzera

Acquisizione del numero di concordato svizzero che permette l'accesso alla libera professione

1996

Dipartimento delle Opere Sociali Canton Ticino, Svizzera

Riconoscimento al libero esercizio svizzero

1994

Croce Rossa Svizzera

Riconoscimento svizzero del diploma da dietista conseguito in Italia (equiparazione dei titoli di studio)

1993

F.I.N. Federazione Italiana Nuoto, Torino

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione

- o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Brevetto insegnante di nuoto di 2° livello
1991
F.I.N. Federazione Italiana Nuoto
- Brevetto insegnante di nuoto di 1° livello
1992
C.O.N.I.
- Tecnico centri di avviamento allo sport

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

ITALIANO

INGLESE E FRANCESE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Le capacità/competenze relazionali come: le capacità associate al comunicare, al cooperare, al motivare e gestire le interazioni lavorative con i diversi colleghi/pazienti/utenti e la capacità di condividere idee e progetti, sono state acquisite da me durante tutto l'iter professionale.

Il mio attuale ruolo, nella S.S. di nutrizione dell'ASL VCO, prevede una buona collaborazione e integrazione con diverse figure professionali mediche e non, nel rispetto dei diversi ambiti di competenza, con utenti esterni come istituzioni, docenti, alunni, ecc.. La formazione acquisita, durante l'Università (in particolare durante la laurea magistrale) e durante gli incontri in regione a DORS (Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute), nonché i corsi aziendali e i libri letti, mi hanno permesso di affinare queste capacità in modo da poter interagire al meglio con il team che oggi rappresenta la S.S. di Nutrizione dell'ASL dove lavoro.

Anche in tutte le esperienze professionali passate le capacità/competenze relazionali hanno avuto un'importanza fondamentale perché solo collaborando e interagendo con pazienti/medici/infermieri/farmacisti/ecc. ho potuto raggiungere gli obiettivi prefissati. Ad es: le competenze relazionali erano alla base di un "buon lavoro" anche per l'Ospedale La Carità di Locarno, al punto che i corsi sull'argomento erano da prediligere nelle scelte di formazione interna (dal 1992 al 1998).

Gli ambienti dove ho lavorato e lavoro tutt'oggi, inoltre, erano/sono di tipo multiculturale, basti pensare che, come già evidenziato nelle frasi precedenti, ho cooperato/collaborato con diverse figure professionali mediche e non che mi hanno dato un arricchimento culturale sia di tipo scientifico (medici, farmacisti, infermieri, ecc.) sia giuridico o amministrativo, ecc. (es. istituzioni, ecc.) oppure semplicemente culturale (docenti, utenti, ecc.).

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Capacità/competenze organizzative le ho maggiormente sviluppate dal momento in cui ho iniziato a svolgere la libera professione in Svizzera. Si sono ottimizzate dopo aver frequentato i corsi manageriali per l'ottenimento della laurea specialistica nelle figure professionali tecniche assistenziali. Il lavorare per obiettivi è la metodologia che attualmente viene "utilizzata" nella S.S.N. dell'ASL VCO e nei compiti affidati dalla Regione: tutti i lavori vengono progettati e pianificati tenendo conto delle risorse umane-economiche-strumentali-tempistiche, ecc. a disposizione, affinché gli obiettivi prefissati siano realizzabili e che, gli stessi, siano efficaci/efficienti.

Ritengo che una buona organizzazione sia necessaria sul posto di lavoro come nella vita privata e/o familiare. Senza organizzazione il "tutto" diventerebbe caotico e dispersivo sia in termini economici, di tempo che di risorse umane.

Capacità e competenze tecniche

Microsoft Office (Word, PowerPoint, Excel, Outlook, Internet), Windows 95-2000-XP

*Orario di Ricevimento
Presso il Dipartimento di prevenzione ASL VCO
Crusinallo di Omegna su appuntamento telefonico,
nei giorni di lunedì, martedì e mercoledì.*



Regione Piemonte

AZIENDA SANITARIA LOCALE VCO

Via Mazzini n, 117 – 28887 Omegna (VB)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Via IV Novembre n. 294 – 28882 Crusinallo di Omegna (VB)

Telefono: 0323/868027

Fax: 0323/868022

S.I.A.N. – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

S.S. di Nutrizione

CERTIFICATO DOCENZE

Il Direttore f.f. del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Dr. Giovanni Compagni, dichiara che la **Dietista Barbara Spadacini ha partecipato in qualità di docente** esperto in Nutrizione a:

- Corso formativo rivolto ai cuochi della Ristorazione Scolastica “nuove linee guida per la gestione delle diete speciali”, 5 ottobre 2009, durata 3 ore;
- Corso informativo rivolto ai responsabili della Ristorazione Scolastica “nuove linee guida per la gestione delle diete speciali”, 20 maggio 2009, durata 2 ore;
- Corso di educazione alimentare rivolto a ragazzi della Scuola Secondaria di Crevoladossola “Sai quello che mangi”, 12 e 18 maggio 2009, durata 5 ore;
- Serata informativa rivolta a genitori e insegnanti “Non mangiamo bugie”, S. Maurizio D’opaglio, 16 dicembre 2008, durata: 3 ore;
- Corso di formazione rivolto agli operatori della Ristorazione Assistenziale “Sicurezza igienica e qualità nutrizionale delle preparazioni alimentari nelle strutture assistenziali”, Omegna, 2 dicembre 2008, durata: 2 ore e 30 minuti;
- Corso di formazione rivolto agli operatori della Ristorazione Scolastica “Con l’alimentazione non si scherza”, Omegna, 18 novembre 2008, durata: 2 ore e 30 minuti;

- Corso di formazione rivolto agli operatori della Ristorazione Pubblica “Le allergie alimentari nella ristorazione pubblica”, Villadossola, 14 ottobre 2008, durata: 2 ore;
- Corso di formazione rivolto agli operatori della Ristorazione Scolastica “Allergie e intolleranze alimentari nella ristorazione scolastica”, Omegna, 10 dicembre 2007, durata: 2 ore;
- Corso di formazione rivolto agli operatori della Ristorazione Pubblica “Allergie alimentari nella ristorazione pubblica”, Omegna, 26 novembre 2007, durata: 2 ore;
- Incontro informativo rivolto ai Dirigenti delle Strutture Assistenziali “Proposte operative per la ristorazione assistenziale”, Omegna, 16 ottobre 2007, durata: 2 ore e 30 minuti;
- Incontro informativo rivolto ai responsabili della Ristorazione Scolastica “Proposte operative per la ristorazione scolastica”, Omegna, 10 ottobre 2007, durata: 2 ore e 30 minuti;
- Corso di formazione rivolto agli operatori della Ristorazione Scolastica “Sicurezza alimentare e nutrizionale”, Omegna, 13 e 20 febbraio 2007, durata: 6 ore;
- Corso di formazione rivolto agli Insegnanti delle Scuole Secondarie di I grado “Sicurezza alimentare e nutrizionale”, Omegna, 14 febbraio 2007, durata: 3 ore e 30 minuti;
- Incontri informativi sull’alimentazione rivolti agli alunni dell’I.T.I. “L. Cobianchi” di Verbania, marzo 2004, durata: 18 ore;
- Corsi di Formazione/informazione rivolti agli insegnanti e agli alunni delle Scuole Elementari di Stresa nell’ambito del progetto “Crea Menù”, Stresa, ottobre 2003 – maggio 2004, durata: 8 ore;
- Corsi di Formazione rivolti agli insegnanti, ai genitori e agli alunni delle Scuole Elementari di Cambiasca nell’ambito del progetto “Il piacere di mangiare... L’importante è saper scegliere”, Cambiasca, aprile – maggio 2003, durata: 11 ore.

IL DIRETTORE f.f.
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr. Giovanni Compagni