

## CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI	
Nome	Galligani Laura
Indirizzo	Piazza Sebastiano Bastiani 6 – Dicomano (FI)
Telefono (fisso e cellulare)	<b>055/8389031 - 3494662728</b>
P. IVA	<b>05803740488</b>
E-mail	<a href="mailto:dietista@lauragalligani.it">dietista@lauragalligani.it</a>
Nazionalità	italiana
Data di nascita	28 marzo 1971

### ESPERIENZE PROFESSIONALI<sup>1</sup>

• Date (da – a)	dal 2000 ad ora
• Tipo di azienda o settore	libera professione
• Tipo di impiego	dietista, docente e consulente Igiene degli alimenti
• Principali mansioni e responsabilità	<p>- Consulenza Igiene degli alimenti (applicazione del sistema H.A.C.C.P) e/o per la Dietetica presso le mense scolastiche comunali di Dicomano, Firenzuola, Rignano sull'Arno, Borgo San Lorenzo e saltuariamente per i comuni di Londa, San Godenzo, Marradi, dove si occupa della stesura dei menù, delle tabelle dietetiche, dei rapporti fra utenti, Comune e Commissione Mensa; della formazione della Commissione Mensa, del controllo sui fornitori e del personale addetto alla distribuzione del pasto.</p> <p>- Attività di ambulatorio dietista presso "Boutorlin" Pubblica assistenza – Barberino; Ambulatori privati di medici di famiglia con sede a Borgo San Lorenzo, Dicomano e Pontassieve.</p> <p>- Educazione alimentare presso le scuole dei comuni di Dicomano, Rufina, Londa, Borgo San Lorenzo, Firenzuola, Marradi, Vicchio, Montemurlo (Prato), Bibbiena (Arezzo).</p> <p>- Ha effettuato consulenze per i menù dell'Asilo Nido di Borgunto (Fiesole), asilo nido di Compiobbi ed Istituto privato San Cipriano (Pistoia)</p> <p>- Dal 2015 al 2016 ha lavorato per Cir Food (Eudania) presso il centro cottura "Vittorino da Feltre" Ponte a Ema (FI).</p> <p>- Ha effettuato consulenze per l' Igiene degli alimenti e la dietetica per RSA San Giuseppe- Coop. Girasole (Ronta); Casa "Santa Luisa de Marillac" coop. Cristoforo (via Varlungo); RSA Bivigliano Clinic e MD Clinic RSA ex Villa Belisario (Bivigliano – Firenze); Casa di Riposo Istituto la Madonnina- via Bolognese Firenze; attualmente segue RSA San Carlo - Villaggio San Francesco (San Piero a Sieve – Scarperia) e RSA "Villa le Ortensie" Covigliaio- Firenzuola (FI).</p> <p>- Docente per la Dietetica e HACCP per le seguenti Agenzie Formative : Formazione Net work Co&amp;So (Firenze); Coop. Proforma (Borgo San Lorenzo); ha svolto docenze presso: Carcere Minorile IPM (Firenze); Irecoop (Firenze); Enfap (Firenze), Istituto IPSSAR Alberghiero Buontalenti (Firenze),</p> <p>- Docente corsi di formazione per alimentaristi in conformità alla D.G.R.T.559/2008 e D.G.R.T. 1036/2005 per la somministrazione di alimenti senza glutine.</p> <p>- Docente corsi di "Formazione obbligatoria per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande" (corsi exREC) presso Confartigianato (Scandicci, Firenze) e Confesercenti (via Villa Demidoff, Firenze).</p> <p>- Ha svolto Educazione alimentare per l'azienda di ristorazione Eudania (Cir- Food)</p> <p>- Svolge Educazione alimentare rivolta a privati (ambulatori), enti pubblici, organizzazioni sportive (UISP), associazioni (LILT -Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Da dieci anni svolge, come volontariato, educazione alimentare presso la scuola Primaria "Giovanni Falcone" e dell'Infanzia "G. Rodari" (Rufina, FI)</li> <li>- Effettua, presso medie e piccole imprese, consulenza per Piani di Autocontrollo (sistema HACCP) per l'igiene delle Industrie Alimentari in conformità ai regolamenti CE 852/2004 e 178/2002.</li> </ul>

### ESPERIENZE PROFESSIONALI<sup>2</sup>

• Date (da – a)	Dal gennaio 2006 al novembre 2011
-----------------	-----------------------------------

• Tipo di azienda o settore	Studio Elle Nutrizione Alimenti
• Tipo di impiego	Socia e amministratore delegato di Studio ELLE snc Nutrizione e Alimenti (Borgo San Lorenzo)
• Principali mansioni e responsabilità	Mansioni: dietista. Realizzazione e gestione in equipe di progetti di Educazione alla Salute Attività di ambulatorio in compresenza con collega psicologa per trattamento e cura disturbi alimentari (D.C.A.)

#### ESPERIENZE PROFESSIONALI<sup>3</sup>

• Date (da – a)	Gennaio 2000 - novembre 2001
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione: Cosmofood presso Pizza & Sfizi – Piazza Stazione – Firenze
• Tipo di impiego	Addetta
• Principali mansioni e responsabilità	responsabile preparazione impasto per pizza

#### ESPERIENZE PROFESSIONALI<sup>4</sup>

• Date (da – a)	marzo 1996 al dicembre 1998
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione: Qualità e Servizi (Gruppo Pedus- Dussmann)
• Tipo di impiego	Dietista
• Principali mansioni e responsabilità	responsabile menù, tabelle dietetiche, diete speciali e del servizio mensa nelle scuole per i comuni di Campi Bisenzio e Sesto Fiorentino.

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE<sup>5</sup>

• Date (da – a)	a.a. 2005/2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Firenze, facoltà di Medicina e Chirurgia
• Titolo conseguito	Diploma di Laurea in Dietistica
• Votazione	110/110 11 aprile 2007

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE<sup>6</sup>

• Date (da – a)	1991/ 1995
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Siena, facoltà di Medicina e Chirurgia
• Titolo conseguito	Diploma Universitario in Dietologia e Dietetica Applicata
• Votazione	110/110 22 marzo 1996

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE<sup>7</sup>

• Date (da – a)	1985/1990
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Tecnico Ginori Conti , Firenze
• Titolo conseguito	Economa Dietista
• Votazione	42/60

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE<sup>8</sup>

• Date (da – a)	Maggio 2011
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Agenzia Formativa TUV THURINGEN
• Titolo conseguito	Auditor base ISO 9001:2008 Quality management system auditor/Lead Auditor” certificate IRCA

#### PUBBLICAZIONI<sup>9</sup>

• Data e luogo di edizione	<b>2002 B0RGO SAN LORENZO</b>
• Titolo	“Alimentarsi: primo patto per la Salute” in collaborazione con i comuni di Borgo San Lorenzo,

	Barberino del Mugello, Rufina, San Piero a Sieve, Dicomano e Firenzuola e con il patrocinio dell'azienda Sanitaria di Firenze Zona Mugello Servizi (UFMI) e l'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID)
--	---

### CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	<b>Italiana</b>
-------------	-----------------

### ALTRA LINGUA<sup>10</sup>

Lingua	Inglese			
• Capacità di lettura	Eccellente	Buona	X	Elementare
• Capacità di scrittura	Eccellente	Buona	X	Elementare
• Capacità di espressione orale	Eccellente	Buona		Elementare X

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <sup>11</sup>	Capacità di lavorare in gruppo, di relazionarmi con persone di diversa nazionalità e, grazie al piano di studi svolto, ho una buona conoscenza ed esperienza nella comunicazione terapeutica.
---	---

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <sup>12</sup>	Nel settore della ristorazione ho esperienza nella riorganizzazione, nella verifica della gestione delle procedure dell'azienda e nell'assegnazione delle responsabilità. Buona esperienza nella progettazione e realizzazione di progetti di educazione alimentare.
---	---

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <sup>13</sup>	SISTEMI OPERATIVI WINDOW, PRINCIPALI PROGRAMMI DI OFFICE (WORD, EXCELL, POWER POINT), INTERNET, OUTLOOK.
--	--

ALTRO	SOCIA ANDID ( ASSOCIAZIONE NAZIONALE DIETISTI)
-------	--

Data di aggiornamento 04/04/2018

Autorizzo il trattamento dei miei dati ai sensi e per gli effetti del DLGS 196/2003 e successive modifiche

Firma

*Laura Galligani*

<sup>1</sup> *il quadro per ogni esperienza professionale. Iniziare con le informazioni più recenti.*

<sup>2</sup> *Replicare il quadro per ogni esperienza professionale. Iniziare con le informazioni più recenti.*

<sup>3</sup> *Replicare il quadro per ogni esperienza professionale. Iniziare con le informazioni più recenti.*

<sup>4</sup> *Replicare Replicare il quadro per ogni esperienza professionale. Iniziare con le informazioni più recenti.*

5

6

7

8

9

10

11

12

13