



INFORMAZIONI PERSONALI

Giuseppe Raso



 Residenza : Via G.Guinizzelli n. 15/1, Corciano (PG)
Domicilio : Via Staro 5 Milano (Mi) 20134
 +393921660089
 giusepperaso0@gmail.com

Data di nascita 28 /04/1984 Nazionalità Italiana
Patente A, B - automunito
H.A.C.C.P. – 2008
Titolare di Partita Iva

DIETISTA

DA SETTEMBRE 2014

DIETISTA LIBERO PROFESSIONISTA

DA SETTEMBRE 2017

ESPERIENZA
PROFESSIONALE**Serenissima Ristorazione S.p.a**

- **Dietista assicuratore di qualità presso mense Universitarie e Bar Facoltà di Ingegneria ed Agraria di Perugia.**

- **Dietista assicuratore di qualità del servizio di ristorazione Scolastica del Comune di Amelia.**

DA SETTEMBRE 2016

-Dietista responsabile del servizio di ristorazione presso Centro Socio Sanitario Fondazione Filippo turati di Vieste (FG) ha svolto attività di:

-Coordinazione del personale e verifica delle attività lavorative presso il centro cottura e le sale mensa dei reparti.
-Verifica l'applicazione delle corrette prassi igieniche, formazione al personale coinvolto;
-Verifica corretta preparazione di regimi dietetici speciali prescritti e formazione del personale.
- Valutazione costante della gradibilità del vitto attraverso visita ispettiva giornaliera presso i locali mensa con monitoraggio degli scarti; attività di raccolta ed analisi dei dati , valutazione di eventuali problematiche riscontrate e ricerca di eventuali soluzioni;
-Effettua gli ordini e ne verifica la conformità in fase di ricezione delle materie prime;

-Dietista responsabile del servizio di ristorazione scolastica del comune di Viterbo (VT) ha svolto attività di:

-Coordinazione del personale e verifica delle attività lavorative presso il centro cottura ed i refettori;
-Verifica l'applicazione delle corrette prassi igieniche, formazione al personale coinvolto;
-Effettua gli ordini e ne verifica la conformità in fase di ricezione delle materie prime;
-Rappresentante della ditta in commissione mensa.

- **Super Visione del servizio di ristorazione scolastica del comune di Spello (PG).**



DA SETTEMBRE 2015

Serenissima ristorazione S.p.a**Dietista responsabile del servizio di ristorazione scolastica del comune di Spello (PG), svolge attività di:**

- Coordinazione del personale e verifica delle attività lavorative presso il centro cottura ed i refettori;
- Verifica l'applicazione delle corrette prassi igieniche, svolge costantemente formazione al personale coinvolto;
- Effettua gli ordini e ne verifica la conformità in fase di ricezione delle materie prime;
- Effettua educazione alimentare agli utenti che usufruiscono del servizio;
- Valutazione della qualità percepita del vitto attraverso visita ispettiva giornaliera presso i refettori e monitoraggio degli scarti; attività di raccolta ed analisi dei dati, valutazione di eventuali problematiche riscontrate e ricerca di eventuali soluzioni;
- Presente giornalmente in uno sportello aperto a disposizione dei genitori dei piccoli utenti per fornire loro informazioni sul servizio di ristorazione scolastica.
- Rappresentante della ditta in commissione mensa.

DA SETTEMBRE 2014

Dietista libero professionista, effettua attività ambulatoriale di educazione alimentare, elaborazione di programmi dietetici personalizzati su prescrizione medica attestante la diagnosi, stesura di menù per la ristorazione collettiva, attività di consulenza H.A.C.C.P., elaborazione di piani di autocontrollo., corsi di formazione H.A.C.C.P.

Attività di docenza in corsi di cucina sulle basi di una corretta alimentazione per utenti anziani in collaborazione con IDEA APS e giovani immigrati in collaborazione con ACLI di Perugia.

GIUGNO 2015

Dietista volontario presso campo scuola bambini AGD Umbria

Attività o settore: Nutrizione

NOVEMBRE 2014 – MAGGIO 2015

Docente per Associazione Italiana Psicologi Professionisti " PSYCOPRAXIS"

In: "L'alimentazione dell'assistito" nel progetto di: lavorare con persone anziane in convalescenza e diversamente abili nel Perugino.

Attività o settore: Nutrizione, Formazione

Docente per Associazione Italiana Psicologi Professionisti " PSYCOPRAXIS"

In: "HACCP – il rispetto del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro; nel progetto di: lavorare nei servizi di ristorazione ed alloggio nell'alto chiascio.

Attività o settore: Nutrizione, Formazione

MARZO 2015

Dietista in : Educazione Alimentare in scuola primaria

Attività o settore: Nutrizione, Formazione

MAGGIO 2014 – MAGGIO 2015

Tirocinio volontario post –laurea presso il Servizio Dietetico del Presidio Ospedaliero di Foligno – ASL 2 Umbria.

Valutazione della qualità percepita del vitto ospedaliero, attraverso l'analisi del gradimento espresso dai pazienti; somministrazione, aiuto nella compilazione ed analisi dei questionari; monitoraggio degli scarti; attività di raccolta ed analisi dei dati, valutazione delle problematiche riscontrate e ricerca di eventuali soluzioni.

Assistenza ambulatoriale dietistica, conversione peso alimenti da crudo a cotto, analisi e monitoraggio delle temperature del vitto ospedaliero

Attività o settore : Sanità Pubblica - Ristorazione ospedaliera

Docente in progetto di educazione alimentare rivolto a bambini e genitori “Chi cucina stasera?”

Il corso prevede lezioni frontali teoriche per i genitori e fasi laboratoristiche per i bambini.

Attività o settore : Educazione alimentare

Docente in corsi di nutrizione e dietetica applicata alla cucina rivolto ad adulti : “ La salute bolle in pentola”

Il corso prevede lezioni frontali teorico-pratiche.

Attività o settore: Educazione alimentare

NOVEMBRE 2014- MARZO
2015

“Cooking classes per mamme e papà “con “EUROBIS”. Progetto di educazione alimentare che si occupa della lotta all'obesità e al sovrappeso infantile.

Attività o settore :Sanità Pubblica

GENNAIO 2008 – OTTOBRE
2013

Cuoco e pizzaiolo

Ristorante Pizzeria Al Maneggio – Corciano (PG)

Responsabile di cucina e pizzeria.

Attività o settore Ristorazione

GIUGNO 2006 – MAGGIO 2007

Primo Cuoco

Ristorante Vittoria s.r.l . – Piazza IV Novembre, Perugia

Responsabile del ristorante in riferimento ad acquisto materie prime, gestione fornitori, gestione cucina, elaborazione del menù, gestione personale di cucina e sala.

Attività o settore Ristorazione

FEBBRAIO2004 – MAGGIO 2006

Cuoco

Ristorante Pizzeria Al Maneggio – Corciano (PG)

Responsabile cucina ed elaborazione menù

Attività o settore Ristorazione

MAGGIO – NOVEMBRE 2003

Cuoco

Ristorante Mulino della Rocchetta – Briatico (VV), noto monumento nazionale del XV secolo, il cui ristorante è stato riconosciuto Ristorante di Qualità dalla Regione Calabria.

Cuoco capo partita ai secondi piatti

Attività o settore Ristorazione

LUGLIO - AGOSTO 2002

Cuoco

Villaggio club La Feluca - Isca Marina (CZ)

Cuoco capo partita

Attività o settore RistorazioneSETTEMBRE 2000-GIUGNO
2002**Cuoco**

Ristorante pizzeria Le Arcate –Vibo Valentia (VV)

Cuoco capo partita

Attività o settore Ristorazione

GIUGNO –AGOSTO 2000

Comis di cucina

Villaggio Baia del Sole

Attività o settore Ristorazione**Comis di cucina**

OTTOBRE 1998 –MAGGIO 2000

Ristorante Pizzeria Hipponion –Vibo Valentia (VV)

Comis di cucina

STRUZIONE E FORMAZIONE

- OTTOBRE 2010 – APRILE 2014** Laurea di primo livello in Dietistica conseguita presso l'Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Medicina Sperimentale.
Tesi: Problematiche nutrizionali nel paziente in trattamento radioterapico per tumore testa collo. Studio osservazionale di una coorte di pazienti.
- 2002** Diploma di Tecnico dei Servizi Ristorativi presso l'Istituto I.P.S.S.A.R.A. di Vibo Valentia.
- 2018** Evento formativo : NUOVE TECNOLOGIE NELLA CURA DEL DIABETE.
Evento formativo : L'ALTRA FACCIA DELLA MEDAGLIA. IPERATTIVITA', SPORT E DISTURBI ALIMENTARI
- 2015** Attestato di partecipazione corso di aggiornamento "Obesità e Gravidanza"- Perugia (PG)
IX Forum di Nutrizione Pratica - NutriMI 2015 – Milano (MI)
- 2014** Progress nella pratica dietetica presso ASL Umbria 2 – Foligno (PG)
Seminario accreditato ECM : Comunicazione e Salute – Monteleone di Spoleto (PG).
Seminario accreditato ECM : Obesità una patologia multifattoriale- Perugia
Seminario accreditato ECM : I racconti del corpo fenomenologia e narrazione dell'obesità – Città Della Pieve (PG).
Seminario accreditato ECM : Progress nella pratica dietetica 2° semestre 2014 – Foligno (PG)
- 2013** Aspetti dietetici nella pratica clinica presso Umbria 2 – Foligno (PG)
Modulo 1, Alimentazione e celiachia
Modulo 3, Problematiche nutrizionali nel paziente in trattamento radioterapico per tumore testa collo.
- 2013** Attestato di partecipazione al XXV° Congresso Nazionale ANDID : Il Dietista. Nuovi orientamenti professionali tra formazione, pratica clinica e promozione di stili di vita salutari – Firenze
- 2012** Corso di Formazione in "Il diabete e la sua complicità. Piede diabetico: un'emergenza globale" presso l'Università degli Studi di Perugia.
- 2012** Attestato di partecipazione al VI° Journal Club Umbria su "Virtù terapeutiche delle droghe vegetali" presso ANDID Sez. Umbria.
- 2012** Attestato di partecipazione al V° Journal Club Umbria su "Nutrizione Artificiale e Nutrizione Artificiale Domiciliata: stato dell'arte e confronto tra realtà organizzative regionali" presso ANDID Sez. Umbria.
- 2012** Attestato di partecipazione al IV° Journal Club Umbria su "Le etichette alimentari fra vecchio e nuovo" presso ANDID Sez. Umbria.
- 2012** Meeting aggiornamento su "Nutrizione e salute nella donna" presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Perugia.
- 2012** Attestato di partecipazione al III° Journal Club Umbria su "Nutrizione e Sport: dall'età evolutiva

all'atleta olimpico" presso ANDID Sez. Umbria.

2008 Attestato di frequenza al " corso di formazione per addetto alla produzione di alimenti nell'industria alimentare di tipologia Ristorazione Collettiva Classica" (H.A .C.C.P.)

COMPETENZE PERSONALI

- COMPETENZE LINGUISTICHE** Inglese, livello A2 scritto e parlato
- COMPETENZE COMUNICATIVE** Solare, socievole, ho ottime doti relazionali e comunicative che ho avuto modo di mettere costantemente alla prova nelle precedenti esperienze lavorative e nei lavori accademici di gruppo. Ottime capacità di ascolto.
- COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI** Predisposizione a lavorare per obiettivi ed ottime capacità di team working e problem solving mi hanno consentito di gestire e coordinare gruppi di piccole e medie dimensioni, sia in ambito lavorativo che accademico.
- COMPETENZE INFORMATICHE** Conoscenza dei più comuni browser di navigazione internet, conoscenza di Outlook , Outlook webmail, ottima conoscenza del pacchetto office in particolare : word, excell e power point.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003, "Codice in materia di protezione dei dati personali".

21/07/2018

Giuseppe Raso