PAOLA DURELLI

DIETISTA - FORMATRICE
paola.durelli@gmail.com
+393471487212

SINTESI PROFESSIONALE

Dietista con esperienza nei reparti di cardiologia, neurologia, medicina interna, ortopedia e otorinolaringoiatria. Consulenze nutrizionali personalizzate nel paziente oncologico e nel paziente diabetico completano le mie competenze.

L'attività di ricerca clinica mi permette di partecipare a progetti innovativi e di essere aggiornata sulle evidenze scientifiche più recenti.

L'attività di **consulente** mi ha permesso di mettere in gioco le mie conoscenze e la mia creatività per supportare il cliente nel raggiungimento degli obiettivi, nel rispetto dell'**inclusione sociale**, della **sostenibilità**, dello **sviluppo del territorio** e della tutela della **biodiversità**.

Come docente in tema di **sicurezza alimentare** e **nutrizione** e formatrice per l'Università di Scienze Gastronomiche ho la possibilità di focalizzarmi su temi quali la prevenzione, il consumo consapevole, il benessere e di promuovere l'implementazione di pratiche sostenibili.

Passione, curiosità e integrità mi permettono di affrontare ogni progetto con il giusto equilibrio tra professionalità e creatività.

CARRIERA

Dietista

ASL Città di Torino | Giugno 2021 - Presente

Dietista: valutazione nutrizionale, anamensi alimentare, valutazione del dispendio energetico atttraveso calorimetria indiretta, redazione di piani dietetici personalizzati al fine di rispondere alle necessità specifiche dei pazienti ricoverati nei reparti di Medicina, Chirurgia, Cardiologia/UTIC, Neurologia, Ortopedia, Otorinolaringoiatria, presso l'Ospedale Maria Vittorioa. Attività ambulatoriale: malnutrizione nel paziente oncologico e nel paziente anziano, disfagia, terapia dietetica nel paziente diabetico e con diagnosi di diabete gestazionale.

Città della Salute e della Scienza di Torino | Gennaio 2016 - Dic 2020

Progetto di ricerca "La restrizione calorica nel tumore alla mammella": presa in carico e follow-up pazienti con diagnosi di tumore alla mammella. Valutazione nutrizionale, calcolo fabbisogni energetici, elaborazione piani alimentari.

Progetto "La prevenzione della malnutrizione proteico-calorica nel paziente affetto da tumore dell'apparato gastrointestinale alto": follow-up pazienti oncologici, valutazione nutrizionale, elaborazione linee guida e consigli alimentari, realizzazione di corsi di cucina per i pazienti.

Progetto "Alimentazione e Sclerosi Multipla": valutazione delle abitudini alimentari dei pazienti seguiti dal DH di Sclerosi Multipla, alla luce delle più recenti evidenze scientifiche.

Project management - Food Specialist

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo | Gennaio 2017 - presente

Progettazione e realizzazione di iniziative sviluppate all'interno degli obiettivi dell'Agenda 2030 della Nazioni Unite per i partner dell'Università (tra cui Ikea, BNL-Elior, Noberasco, UNHCR): ideazione e implementazione di pratiche alimentari salutari e sostenibili; interventi di wellness aziendale, inclusione sociale e creazione di lavoro dignitoso; formazione tecnica dei dipendenti per la valorizzazione dei prodotti del territorio e la promozione di produzioni responsabili.

Exica Borgnino Vittorio Srl | Gennaio 2018 - Dicembre 2021

Ideazione mix bilanciati di frutta secca e frutta disidratata e prodotti per la prima colazione; elaborazione menù stagionali per la valorizzazione dei prodotti del territorio; realizzazione eventi formativi sui social media e in workshop dedicati al pubblico.

ISPI Istituto di Studi di Politica Internazionale | Ottobre 2008 - Ottobre 2009

Assistente alla segreteria di direzione: pianificazione tavole rotonde e conferenze internazionali; gestione dei rapporti con i relatori; redazione newsletter settimanale; revisione pubblicazioni scientifiche.

Comune di Torino e ISCOS (CISL) | Ottobre 2005 - Ottobre 2008

Assistant Program Officer in Brasile (Belo Horizonte e Salvador de Bahia) su progetti in ambito di cooperazione internazionale (istruzione, sviluppo psico-motorio, formazione professionale, inserimento nel mondo del lavoro, cibo e salute). Redazione progetti, implementazione, monitoraggio, rendicontazione, valutazione dei risultati.

Formatrice e docente

ITS Agroalimentare per il Piemonte | Ottobre 2017 - Agosto 2020

Docente di "Alimentazione e nutrizione" per il corso Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Gastronomo: anatomia dell'apparato gastrointestinale, fisiologia della digestione, alimentazione e malattie, allergie e intolleranze alimentari, ristorazione collettiva; supporto nell'ideazione interventi di educazione alimentare.

Il Margine Cooperativa Sociale, ForCoop, Cemea| Gennaio 2013 - Dicembre 2020

Somministrazione corsi su sicurezza alimentare; elaborazione di manuali HACCP; consulenze e audit per cooperative sul territorio piemontese.

Slow Food Italia | Gennaio 2013 - Dicembre 2016

Formazione dei docenti sui temi di sana alimentazione, stagionalità, valorizzazione del territorio, normativa alimentare. Laboratori didattici per bambini sui temi legati all'educazione alimentare.

Progetto Benessere: percorso di educazione alimentare per i dipendenti Unicredit a livello nazionale (elaborazione di linee guida, ricette e realizzazione di materiale multimediale).

FORMAZIONE

Università degli Studi del Piemonte Orientale

Facoltà di Giurisprudenza | Settembre 2013 - Maggio 2013

Corso di Alta Formazione in Legislazione Alimentare.

Università degli Studi di Torino

Facoltà di Medicina e Chirurgia | Ottobre 2009 - Novembre 2012

Corso di laurea in Dietistica.

International Training Center of the ILO e Università degli Studi di Torino

Ottobre 2004 - Maggio 2005

Master's Degree in Management of Development

Università degli Studi di Torino

Facoltà di Giurisprudenza | Ottobre 1999 - Luglio 2004

Laurea magistrale in Giurisprudenza.

COMPETENZE

Lingue straniere

Inglese: fluente (Cambridge Certificate in Advance English).
Portoghese: buona conoscenza della lingua parlata e scritta.
Francese: livello scolastico.

Informatiche

Sistemi operativi: Windows, Apple.
Buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office 365.
Utente base: Photoshop.
Utilizzo di Banche Dati: PubMed, Ovid, Cochrane Library.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae secondo D. Lgs. 196/2003 e Regolamento UE 2016/679