

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

INFORMAZIONI PERSONALI
CODARDINI MARA
VIA MARTIGNACCO 198/1 – 33100 UDINE - ITALIA
0432 - 541582 Cellulare 3470465734
0432 - 3061203
mara.codardini@alice.it
ITALIANA
09/02/1958



ESPERIENZA LAVORATIVA
• Date (da – a)

- Dal 2014, a tuttora, libera professione, come dietista, presso il Poliambulatorio Mymed di Fagagna, società del Gruppo Policlinico Città di Udine, e Polimedica di Pradamano; collaborazioni con l'Associazione Italiana Celiachia, quindi nei corsi di formazione che coinvolgono AIC presso Istituti Professionali del FVG e strutture aderenti al Progetto Alimentazione Fuori Casa; con Aziende operanti nel settore della salute per la diffusione di informazione e consulenza nutrizionale; con Cooperative sociali ed Aziende nella realizzazione di menù per collettività, nelle diverse condizioni fisiologiche e di salute; incontri di Educazione Alimentare rivolti alla popolazione; con I.R.C.C.S del Veneto per gli aspetti nutrizionali di alcune malattie rare in età evolutiva e adulta. Da giugno 2017 a febbraio 2019 partecipazione ad alcune attività del Centro di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) per il IV Studio sui consumi alimentari in Italia (IV SCAI), attraverso un'indagine campionaria finalizzata alla raccolta dei dati sui consumi alimentari della popolazione italiana (bambini e adulti), con le metodiche armonizzate raccomandate dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), nell'ambito del programma EU-Menu. Dal 2019 al 2021 docenze con l'Università delle Libere di UD. Da maggio 2021, Sportello di consulenza del dietista, offerto ai Soci AIC: supporto informativo pratico e di approfondimento per l'alimentazione delle persone con celiachia.
Partecipazione al TOUR della SALUTE, promosso da ASC, evento itinerante, nei giorni 22 e 23/04/2023 a Pordenone, per il contributo scientifico offerto da ADI, e presentato il 20/03/2023 da una Conferenza Stampa del Ministero della Salute.
- Dal 01/01/2004 al 31/12/2012, collaboratore professionale sanitario, con funzioni di coordinamento, presso la SOS di Nutrizione Clinica dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Udine
- 11/10/1982 – 31/12/2003 dietista di ruolo, operatore professionale coordinatore presso l'Azienda Ospedaliera "S. Maria della Misericordia", prevalentemente nell'Unità Operativa di Nefrologia e Dialisi
- 13/05/1986 – 28/09/1986 missione in Sudan, come dietista, nell'ambito di un programma nutrizionale supplementare, finanziato dal Ministero degli Esteri;
- 30/03/1982 – 10/10/1982 dietista di ruolo, operatore professionale coordinatore presso l'Ospedale Civile di Rovigo, al Centro Diabetologico;
- 16/02/1982 – 29/03/1982 dietista di ruolo, operatore professionale coordinatore presso l'Ospedale di Udine
- 29/08/1981 – 15/02/1982 dietista di ruolo, operatore professionale coordinatore presso l'Ospedale Civile di Palmanova, al Centro Diabetologico e nel reparto di Medicina;
- 01/10/1980 – 28/08/1981 dietista non di ruolo, operatore professionale coordinatore presso la Pediatria del Centro Ospedaliero Clinicizzato Borgo Roma di Verona
- S. P. A. Civrana Terme di Galzignano (Padova) come segretaria dei referenti medici di struttura (definizione/programmazione dei cicli di cura) e dietista, dal 01/03/1979 al 30/09/1980, per un totale di 16 mesi e 16 giorni, nei periodi di apertura stagionale dei tre alberghi, nel comprensorio termale e sportivo (Hotel Majestic, Splendid e Sporting).

- Nome e indirizzo dell'ultimo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Azienda Ospedaliero Universitaria S. Maria della Misericordia di Udine
Piazzale S. Maria della Misericordia – 33100 UDINE - ITALIA

Azienda Ospedaliero Universitaria

Tecnico sanitario pubblico

Collaboratore professionale dietista con funzioni di coordinamento della Struttura Operativa Semplice di Nutrizione Clinica

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Master di primo livello in "MANAGEMENT PER LE FUNZIONI DI COORDINAMENTO NELL'AREA TECNICO SANITARIA", conseguito in data 06/04/2009 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Firenze (110/110 e lode)

- LAUREA SPECIALISTICA in SCIENZE delle PROFESSIONI SANITARIE TECNICHE ASSISTENZIALI, conseguita il 30/01/2008 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Firenze (110/110 e lode)
- LAUREA in DIETISTICA, conseguita il 21/04/2005 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Padova (110/110)
- Diploma di ECONOMIA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI (di durata biennale) conseguito il giorno 07/07/1992 presso la Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Verona (30/30 e lode)
- Diploma di DIETISTA OSPEDALIERA, conseguito il 03/07/1978 presso l'Ospedale Civile di Padova, con tirocinio pratico di durata annuale
- Maturità Tecnica Femminile – indirizzo "ECONOMA-DIETISTA" conseguito il 28/07/1977 presso l'Istituto Tecnico Femminile Statale "P. Scalcarle" di Padova (votazione finale 58/60)

CAPACITÀ E COMPETENZE

- organizzazione del lavoro finalizzata al raggiungimento degli obiettivi prefissati ed allo sviluppo della qualità, rispetto dei comportamenti previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro
- gestione del rischio clinico assistenziale
- definizione e valutazione dei problemi nutrizionali e di continuità assistenziale
- realizzazione di protocolli e procedure, interventi nutrizionali nei diversi profili di cura e percorsi assistenziali
- assistenza nutrizionale e formulazione di piani dietetici personalizzati e/o adattati alle diverse patologie, in base alle condizioni psico-fisiche dei pazienti e degli obiettivi di prevenzione, cura, riabilitazione
- istruzione terapeutica finalizzata all'autogestione delle malattie ed al loro trattamento, svolta anche in programmi di educazione alimentare nei corsi residenziali per bambini e ragazzi diabetici
- formazione degli adulti per l'igiene degli alimenti e i servizi di ristorazione,
- realizzazione di menù per singoli o comunità (di individui sani o malati, nelle diverse condizioni fisiologiche e di attività), aspetti teorici e pratici della dietoterapia (appropriata scelta dei prodotti alimentari, conservazione, preparazione, cottura e trasformazione dei cibi; distribuzione, riscaldamento, somministrazione dei pasti)

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

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

ITALIANA

INGLESE livello B2 upper intermediate

buono

elementare

discreto

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

l'esperienza maturata all'inizio della carriera, in una S.P.A., frequentata prioritariamente da clientela straniera, soprattutto austriaca e tedesca, ha favorito l'attitudine a relazionarsi con culture diverse, usi e costumi differenti. Il lavoro nel contesto privato ha inoltre impresso l'orientamento all'uso appropriato delle risorse, in un'ottica di efficacia ed efficienza, volta alla valutazione dei risultati, al miglioramento continuo in ambito multiprofessionale e multiculturale. Furono determinanti le esperienze di studio e lavoro in sedi diverse, anche all'estero (Sudan), in condizioni difficili, nella conduzione di gruppi e coinvolgimento della popolazione nella realizzazione di programmi ed interventi di aiuto sanitario e alimentare in un paese in via di sviluppo, nella gestione della ristorazione e dell'educazione alimentare adattate alle diverse età e contesti ecologici, economici e sociali, nel rispetto di cultura, religione, tradizioni, delle condizioni di salute, igiene e risorse locali.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

coordinamento di struttura operativa semplice ed esperienza in differenti realtà lavorative (anche private), con ruoli differenti (operativi e/o di coordinamento). Il coordinamento della Struttura di Nutrizione Clinica, alle dipendenze funzionali di un responsabile medico e a quelle gerarchiche di un referente assistenziale di dipartimento, comprendeva:

- gestione del personale (n° 8 dietiste, 2 infermiere, 2 operatrici tecniche)
- gestione dell'integrazione multiprofessionale e delle attività formative
- coordinamento delle attività inerenti tutela della salute, prevenzione e sicurezza di lavoratori e pazienti, compresa l'applicazione della normativa HACCP per l'igiene degli alimenti (scelta, preparazione, conservazione, distribuzione e consumo)
- partecipazione alla stesura dei capitolati nelle gare d'appalto per il servizio di ristorazione e per la farmacia (scelta dei prodotti e dei dietetici destinati alla ristorazione, all'integrazione alimentare e alla nutrizione enterale)
- coordinamento del servizio di nutrizione enterale per i degenti (allestimento e distribuzione delle miscele nutrizionali e degli integratori)
- coordinamento delle attività di supporto alla ristorazione (predisposizione dei menù stagionali e delle diete speciali)
- coordinamento delle consulenze nutrizionali ai degenti e delle attività ambulatoriali
- coordinamento delle attività didattiche e/o di formazione rivolte al personale interno e/o esterno
- gestione della documentazione clinica e della reportistica, con analisi e interpretazione dei dati
- scelta di obiettivi e indicatori (di processo e di esito), monitoraggio delle attività, audit, valutazione dei risultati e implementazione della qualità
- partecipazione al progetto regionale per la prevenzione della malnutrizione in ambito ospedaliero e sostegno delle buone pratiche (accreditamento Joint Commission raggiunto nel 2010)

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

legate al ruolo professionale di coordinatore (gestione del personale e delle risorse secondo le normative sulla sicurezza): utilizzo dei DPI in ambito sanitario e servizi di ristorazione; come collaboratore professionale sanitario dietista: applicazione della normativa HACCP (rilevazione temperature, raccolta e gestione di campionatura, ecc.).

Utilizzo di strumenti per le misurazioni antropometriche e la bioimpedenziometria.

Autonomia nell'utilizzo del computer e conoscenza di programmi clinici e/o dietetici informatizzati: Eurotouch, Insiel G2 Clinico, Food Soft 1.0 (per lo Studio SCAI IV del CREA), Winfood, Metadieta

PATENTI

Patente B

Patente Europea ECDL e ADVANCED Word Processing – Spreadsheets – Access

AGGIORNAMENTO – SEMINARI
CONVEGNI - SIMPOSI

- conoscenze informatiche e applicazioni alla clinica, didattica e ricerca n° 25 attestati
- conoscenza della lingua inglese n° 5 attestati, di cui uno per il personale sanitario
- Educazione Alimentare n° 14 attestati
- Nutrizione Clinica n° 28 attestati e n° 11 in ambito pediatrico
- Nutrizione Enterale n° 27 attestati
- Disturbi del comportamento alimentare, l'approccio autobiografico attraverso la Medicina narrativa e per il counselling n° 24 attestati (di cui n° 11 per i DCA)
- Partecipazione ad eventi su specifiche patologie n° 53 attestati
- Organizzazione del lavoro e dei Servizi Dietetici ospedalieri n° 43 attestati
- Gestione del Rischio clinico, norme Prevenzione, Sicurezza e Privacy n° 16 attestati
- Aggiornamento delle competenze formative e abilità all'insegnamento n° 12 attestati e n. 11 eventi/incontri specifici per la formazione sulla celiachia, organizzati da AIC (di cui 1 con ECM) o in collaborazione con altre Associazioni di persone e pazienti con patologie autoimmunitarie o metaboliche e di intolleranza/allergia
- Ristorazione collettiva e ospedaliera n° 14 attestati
- Competenze e abilità nella pratica professionale n° 35 attestati, tra cui NUTRIZIONE E SPORT nel 2022
- Partecipazione ai lavori di congressi e aggiornamenti n° 13 attestati
- Conferenze e incontri con la popolazione n. 20 (di cui 15 sulla celiachia)
- Docenza ai due progetti "BENESSERE" e "INVECCHIAMENTO SANO E ATTIVO" finanziati dalla Regione FVG, dal 13/12/2019 al 12/09/2021 (totale 7 ore)
- Relazione su "Obesità e Celiachia", al Corso, patrocinato da ADI, "Dall'obesità all'obesità sarcopenica", organizzato da ASUGI, presso l'Ospedale Cattinara di TS il 28/10/2022
- Partecipazione a Commissioni tecniche (referenti aziendali, stesura di capitolati, ecc.) o concorsi pubblici n. 7 partecipazioni
- Componente della Commissione Scientifica Regionale AIC dal 2017

Dichiaro di essere iscritta al n. 39 dell'albo della professione sanitaria di Dietista, presso l'Ordine TSRM PSTRP di Trieste-Gorizia Udine-Pordenone, dal 05/07/2019, con delibera n. 22 del 05/07/2019 e di aver conseguito tutti i crediti previsti dal programma ECM per ogni precedente triennio, compresi n. 2 corsi su emergenza sanitaria, prevenzione e controllo infezioni da COVID-19.

INSEGNAMENTO

- Materia "Elementi di Scienza dell'alimentazione" presso la Scuola Infermieri di Palmanova, al 1° anno di corso, per l'anno scolastico 1981/1982 (20 ore)
- Materie "L'alimentazione del sano e del malato" - "Principi di Igiene alimentare" - "Normativa HACCP" ai corsi ADEST - OTA - OSS dal 1985 al 1998 (170 ore) e dal 2005 al 2009 (47 ore) per un totale di 217 ore
- Materia "Servizio Dietologico Ospedaliero" presso il Corso di Abilitazione a Funzioni Direttive dell'Azienda "S. Maria della Misericordia" per gli anni scolastici dal 1989 al 1996 (10 ore per ciascun anno: totale 70 ore)
- Materia "Dietologia e Dietoterapia" presso la Scuola Infermieri Professionali di Udine negli anni scolastici dal 1994 al 1996 (totale 45 ore)
- Corso di cucina e dietetica, nell'ottobre 1985, rivolto alla popolazione, nell'ambito del Progetto Martignacco
- Corsi residenziali di istruzione ed educazione sanitaria per bambini e giovani diabetici, dal 1985 al 1990
- Incarico di tutor nell'anno 2008/2009/2010 per gli studenti del 2°- 3°anno del Corso di laurea in Dietistica, della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Padova
- Insegnamento al personale infermieristico e ai coordinatori "Igiene degli alimenti in ospedale: manipolazione e somministrazione dei pasti", organizzata dall'Azienda Ospedaliero-Universitaria "S. Maria della Misericordia" di Udine, dal 21/06/2010 al 25/11/2010 per un totale di 6 ore
- Docente al corso "Terapia nutrizionale e gestione del diabete mellito nell'anziano istituzionalizzato", organizzato dal Policlinico "Città di Udine" nel 2019 (2 edizioni pari a 3 ore)

INSEGNAMENTO AI CORSI AIC

- SCUOLA REGIONALE DI CELIACHIA presso: il CIVIFORM di Cividale del Friuli (UD) e la sede di Trieste, l'ISIS J. LINUSSIO di Tolmezzo (UD), l'ISIS B. STRINGHER di Udine, lo IAL di Udine e di Aviano (PN), l'ISIS S. Pertini di Grado, dal 2015 a tuttora, Scuola alberghiera AD FORMANDUM di Gorizia dal 2022
- Corsi di CUCINA SENZA GLUTINE PER L'INNOVAZIONE D'IMPRESA - Edizioni 1-2-3 e 4 (dal 2015 al 2016) presso il Civiform di Cividale del Friuli (UD)
- FORMAZIONE VOLONTARI AIC nel 2016
- CORSO PANE E PIZZA SENZA GLUTINE PER IMPRESE INNOVATIVE: presso la sede CIVIFORM di Trieste, nel 2017
- CUCINA PER CLIENTI SPECIALI - Edizioni 1 e 2: febbraio e marzo 2017
- PROGETTO "LA DIVERSITA' ALIMENTARE COME NORMALITA" presso la sede operativa di AIC a Udine e CORSO QBA (qualifica di base abbreviata) presso il CIVIFORM - Cividale del Friuli (UD) - 2017
- PROGETTO AFC (Alimentazione Fuori Casa): a Udine, presso gli esercizi commerciali che vi aderiscono, la sede operativa di AIC e della PROTEZIONE CIVILE di Pavia di Udine, dal 2016 al 2019
- TECNICHE DI PRODUZIONE SPECIALE DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE: organizzate dal CIVIFORM presso la sede di Trieste, l'ISIS B. STRINGHER di Udine, la sede di Cividale del Friuli (UD) dal 2017 al 2019.
- PROGETTO REGIONE FVG - AIC per neodiagnostici "La celiachia in pillole" Aspetti teorici e pratici - La gestione della dieta" svoltosi il 12/03/2022
- Formazione Federazione Italiana Scuole Materne su dieta e celiachia in aprile 2024

PUBBLICAZIONI

La sottoscritta, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche e integrazioni, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, limitatamente alle finalità per le quali questo curriculum è stato da me presentato.

- "Apporto fosforico, proteico e calorico nella evoluzione della insufficienza renale cronica sperimentale", con altri autori del Servizio di Nefrologia, Anatomia Patologica, Ist. Prod. Animale e Università di Udine, pubblicato sulla rivista italiana di Nutrizione Parenterale ed Enterale (vol. 5-n°2 1987)
- "La dieta ipoproteica", articolo pubblicato in collaborazione con altra collega, infermiera professionale, sulla rivista Professioni Infermieristiche (Aprile - Giugno 1990)
- "Piccola guida all'alimentazione nelle malattie respiratorie", con altri autori dell'Az.Osp. Osped. "S. Maria della Misericordia" di UD e del Polo Sanitario di Codroipo nel 1995
- Collaborazione al libro "Cardiopatia ischemica: lo spazio clinico della prevenzione" del Dr. D. Vanuzzo e Dr.ssa L. Pilotto, Dr. G. A. Feruglio (1996)
- Pubblicazione sulla rivista Clinical Science (1997), 93, 257-263 (Printed in Great Britain), relativa ad uno studio di Nefrologia ed Urologia dell'Ospedale "S. Maria della Misericordia" "Different dietary calcium intake and relative supersaturation of calcium oxalate in the urine of patients forming renal stones", con altri autori.

Udine, 11 giugno 2024

Renzo Caporin