

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>ZANNONI SONIA</b>
Indirizzo	<b>VIA SAN SALVATORE N. 55 – 35127 PADOVA - ITALIA</b>
Telefono	<b>349 6003064 – 049 8076948</b>
Fax	
E-mail	<b>sonia_zannoni@libero.it</b>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	10-05-1959

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Da novembre 2018 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Clinico Chimico – via Conselvana,151/G - Maserà (PD)
  - Tipo di azienda o settore Struttura ambulatoriale
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Percorsi di educazione alimentare personalizzati, con anamnesi alimentare e valutazione dello stato nutrizionale. Programmi dietetici personalizzati per condizioni fisiologiche particolari (atleti, gravidanza, allattamento) e fisiopatologiche (diabete, dislipidemie, ipertensione, disturbi dell'apparato gastro intestinale etc.- Disturbi del comportamento alimentare).
- 
- Date Da novembre 2015 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Medico di Linfodrenaggio Manuale – via T. Aspetti,106 - 35133 Padova
  - Tipo di azienda o settore Struttura ambulatoriale
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Consulente nutrizionale da oltre venticinque anni del Centro specializzato in linfodrenaggio, che da novembre 2015 è diventato Centro Medico di Linfodrenaggio Manuale. La consulenza nutrizionale in quest'ambito è sviluppata con programmi di educazione alimentare personalizzati attraverso un'alimentazione specifica e consapevole. Tali programmi sono mirati a favorire la consapevolezza alimentare permettendo così di correggere i disordini nutrizionali, e i comportamenti conseguenti, dell'utenza con problematiche a carico del sistema venoso e linfatico.
- Parte integrante del team multidisciplinare del Centro, con partecipazione settimanale agli incontri di equipe per la discussione dei casi e la programmazione di lavoro e nuovi progetti.

- Date Da ottobre 2014 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Progetto Salute - Poliambulatorio medico e centro di fisiochinesiterapia– Via Guido Rossa, 39 – 35020 Ponte San Nicolò (PD)
  - Tipo di azienda o settore Struttura poliambulatoriale
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Percorsi di educazione alimentare personalizzati, con anamnesi alimentare e valutazione dello stato nutrizionale. Programmi dietetici personalizzati per condizioni fisiologiche particolari (atleti, gravidanza, allattamento) e fisiopatologiche (diabete, dislipidemie, ipertensione, disturbi dell'apparato gastro intestinale etc.- Disturbi del comportamento alimentare).
- 
- Date Da maggio 2007 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Medico Vesalio – via Sorio, 12 - 35141 Padova
  - Tipo di azienda o settore Struttura poliambulatoriale
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Percorsi di educazione alimentare personalizzati, con anamnesi alimentare e valutazione dello stato nutrizionale. Programmi dietetici personalizzati per condizioni fisiologiche particolari (atleti, gravidanza, allattamento) e fisiopatologiche (diabete, dislipidemie, ipertensione, disturbi dell'apparato gastro intestinale etc.- Disturbi del comportamento alimentare).
- 
- Date Da gennaio 1985 a dicembre 2007
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Ambulatorio S.Paolo - Via Facciolati, 144 - 35127 Padova
  - Tipo di azienda o settore Struttura poliambulatoriale convenzionata U.L.S.S.
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Programmi di educazione alimentare personalizzati mirati a correggere i disordini nutrizionali e i comportamenti conseguenti, della fascia d'utenza compresa tra l'età prescolare e l'età adulta.
- 
- Date Da marzo 2007 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Cadoneghe – Unione dei Comuni del Medio Brenta – Viale della Costituzione, 3 35010 Cadoneghe (PD)
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica
  - Principali mansioni e responsabilità Rielaborazione del menù scolastico in vigore.  
Ispezioni settimanali presso le mense dei vari plessi scolastici e relative relazioni, sulle visite svolte, ai Responsabili dell'Unione dei Comuni del Medio Brenta.  
Collaborazione con i Referenti della ditta appaltatrice per garantire la qualità del Servizio.  
Incontri periodici con i responsabili dell'Unione dei Comuni del Medio Brenta e i genitori delle Commissioni Mense, dei diversi plessi, per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.
- 
- Date Da settembre 2005 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Montegrotto Terme – Piazza Roma, 1 – 35036 Montegrotto Terme (PD)
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica
  - Principali mansioni e responsabilità Verifica della corretta attuazione del menù bio-mediterraneo e in collaborazione con la cuoca del centro cottura, elaborazione delle modifiche dello stesso in base al livello di gradimento degli utenti. Controllo delle procedure di preparazione e allestimento dei pasti, secondo le norme igienico-sanitarie, mantenendo il contatto con i responsabili del S.I.A.N. di Padova.  
Partecipazione agli incontri periodici con i responsabili dell'Amministrazione Comunale e i genitori delle Commissioni Mense per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.  
Nell'anno scolastico 2010-2011 ho partecipato al progetto di educazione alimentare “Le cose buone della terra: frutta e verdura” in collaborazione con le insegnanti della scuola primaria “Ruzzante” del Comune di Montegrotto Terme, svolgendo lezioni di educazione alimentare rivolte agli allievi della scuola primaria

- Date Da luglio 2001 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Vigodarzere – Unione dei Comuni del Medio Brenta – Viale della Costituzione, 3 35010 Cadoneghe (PD)
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica
  - Principali mansioni e responsabilità Elaborazione tabelle dietetiche, attualmente in vigore, per le scuole primarie e per la scuola secondaria di primo grado, in collaborazione con la Dott.ssa Lucia Cortese del S.I.A.N. di Camposampiero.  
Ispezioni settimanali presso le mense dei vari plessi scolastici e relative relazioni, sulle visite svolte, ai Responsabili dell'Unione dei Comuni del Medio Brenta.  
Collaborazione con i Referenti della ditta appaltatrice per garantire la qualità del Servizio.  
Incontri periodici con i responsabili dell'Unione dei Comuni del Medio Brenta e i genitori delle Commissioni Mense, dei diversi plessi, per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.  
Nell'anno scolastico 2005-2006 ho partecipato al progetto di educazione alimentare "lo mangio a scuola" in collaborazione con l'istituto Comprensivo, il Comune di Vigodarzere e l'U.L.S.S. n. 15 di Camposampiero partecipando come relatrice nelle serate incontro di attività di formazione per i genitori e negli incontri in classe con gli studenti.
- 
- Date Da novembre 1994 a giugno 1999
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Padova – Via Raggio di Sole, 2 – 35137 Padova
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica
  - Principali mansioni e responsabilità Consulenza dietistica nell'ambito del Progetto mensa bio-mediterranea e collaborazione con gli specialisti dell'Associazione culturale "La Biolca", alla quale il Comune ha affidato il Progetto.  
In quest'ambito ho elaborato i menù, per gli asili nido e per le scuole d'infanzia che aderivano al Progetto, in collaborazione con la Dott.ssa M. De Lorenzis, responsabile dell'Area Materna Infantile dell'ULSS 16, e per quanto riguarda gli aspetti tecnico-dietetici in collaborazione con il Dott R. Sciarrone, del S.I.A.N. di Padova.  
Partecipazione agli incontri periodici con i responsabili dell'Amministrazione Comunale e i genitori delle Commissioni Mense per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.
- 
- Date Da settembre 1987 a giugno 1991
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro di formazione professionale in estetica Primia – Piazzale Stazione, 8 – 35131 Padova
  - Tipo di azienda o settore Attività didattica
  - Tipo di impiego Docenza di chimica, fisica e dietologia
  - Principali mansioni e responsabilità Insegnamento delle materie sopraelencate.  
Supervisore agli esami per i diplomi regionali triennali degli studenti nella Commissione diretta dal dott. M. Zappalà.
- 
- Date Da settembre 1987 a giugno 1988
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto S.Rosa I.R.P.E.A. – Via Palladio, 51 – 35134 Padova
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica
  - Principali mansioni e responsabilità Elaborazione di un programma alimentare per la scuola materna dell'Istituto S.Rosa.  
Incontri con genitori, allievi e insegnanti sul tema riguardante l'importanza di una sana alimentazione.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date  
Dall'11 novembre 2017 a giugno 2018
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
BeWell – Società di consulenza e formazione per i professionisti della nutrizione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Master in coaching nutrizionale
  - Qualifica conseguita  
ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale  
ECM
- 
- Date  
Da ottobre 2017 a giugno 2018
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
SANIS – Scuola di nutrizione ed integrazione nello sport
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Certificazione di esperto in nutrizione sportiva
  - Qualifica conseguita  
ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale  
ECM
- 
- Date  
Da gennaio 2017 a maggio 2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
SIMF – Società Italiana di Medicina Funzionale
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Disbiosi e risposta immunitaria – nutrizione, oncologia e disbiosi – inflamming e antiaging  
Fisiologia funzionale -Principali cause dell'infiammazione e relativi danni sulla salute. Ruolo e funzione degli alimenti preventivi
  - Qualifica conseguita  
ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale  
ECM
- 
- Date  
21-23 febbraio 2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Be-Well
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Mindful eating. Introduzione agli approcci mindfulness – based in educazione alimentare.  
Metologia e tecniche di comunicazione sociale per lo sviluppo dei programmi nazionali e regionali di prevenzione primaria
  - Qualifica conseguita  
ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale  
ECM
- 
- Date  
Aprile-maggio 2016
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Be-Well
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Pnei e nutrizione: le basi scientifiche dall'infiammazione cronica alla nutrizione funzionale.
  - Qualifica conseguita  
ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale  
ECM
- 
- Date  
Dal 15 al 17 maggio 2014
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
ANDID – Associazione Nazionale Dietisti
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Il dietista tra nuovi ambiti di intervento clinico-nutrizionale, tecnologia e tutela della salute.  
Aggiornamenti in ambito di nutrizione per la popolazione sana e malata.
  - Qualifica conseguita  
ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale  
ECM

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Maggio 2011  Università degli Studi di Padova –Dipartimento di medicina clinica e sperimentale “G. Patrassi”</p> <p>Il tutor nel corso di laurea in dietistica: la comunicazione e la relazione nella didattica tutoriale.  Tecniche di comunicazione e di didattica  ECM – Educazione continua in medicina  ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>26-27 Marzo 2010  Comune di Firenze – Settore Istruzione</p> <p>Giornate di studio sulla ristorazione sostenibile con prodotti biologici- Principi di agricoltura biologica – Normative e Reg. CE 834/2007. Elaborazioni di menù scolastici con prodotti biologici certificati. Capitolati d’appalto  ECM – Educazione continua in medicina  ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Aprile 2009  ANDID – Associazione nazionale Dietisti</p> <p>Tutela della salute: sostenibilità ecologica e conservazione delle risorse.  Analisi dei fattori di prevenzione e ambito di intervento del dietista  ECM – Educazione continua in medicina  ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Novembre-dicembre 2007  Servizio di Dietetica e Nutrizione clinica azienda Ospedaliera di Padova</p> <p>Corso avanzato in fitoterapia clinica e fitovigilanza.  Principi di fitoterapia applicata alle varie condizioni fisiopatologiche  ECM – Educazione continua in medicina  ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Anno Accademico 2005- 2006  Facoltà di Medicina e Chirurgia di Padova</p> <p>Corso di Perfezionamento in Dietetica e Dietoterapia  Attestato - Corso di Perfezionamento in Dietetica e Dietoterapia</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>21 aprile 2005  Facoltà di Medicina e Chirurgia di Padova</p> <p>Dietetica, Anatomia, Endocrinologia, Fisiologia, Igiene, Chimica, Microbiologia...</p> <p>Laurea in Dietistica - Abilitazione alla professione sanitaria di Dietista  Laurea Triennale – Titolo della tesi “Consumo di cereali, frutta e verdura provenienti da agricoltura convenzionale e da agricoltura biologica nella dieta mediterranea: osservazioni e analisi”</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Novembre-dicembre 2002  ANDID – Associazione Nazionale Dietisti</p> <p>Corso Regionale in Ristorazione Collettiva. Aspetti educativi e nutrizionali. Organizzazione del servizio di ristorazione scolastica. Norme igienico sanitarie all'interno del Centro Cottura e delle mense scolastiche.</p> <p>ECM – Educazione continua in medicina  ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>27-29 Aprile 1999  S.I.A.S (Scuola Internazionale Ambiente e Salute)</p> <p>Igiene degli alimenti. Sicurezza igienica nella ristorazione collettiva – HACCP – Norme vigenti nella ristorazione scolastica – Linee guida per la sana alimentazione e programmi di educazione alimentare nell'età scolare.</p> <p>ECM – Educazione continua in medicina  ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>ottobre1999- maggio 2004  Istituto di Medicina Globale di Padova, federato alla F.E.N.A.I. (Federazione Nazionale Italiana per la Naturopatia) e F.E.I.D.I (Federazione Italiana Discipline Integrate)  Oligoterapia, fitoterapia, naturopatia, dietetica, kinesiologia applicata...</p> <p>Certificazione di Naturopata – Titolo della tesi “Costituzioni e alimentazione in Naturopatia”</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>novembre1979 - maggio 1980  Servizio di Dietetica annesso alla Cattedra di Scienze dell'alimentazione e delle dietetica Policlinico dell'ospedale di Padova  Tirocinio ospedaliero</p> <p>Certificazione di tirocinio ospedaliero – servizio di dietetica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>maggio1979 - agosto 1979  Ospedale Geriatrico di Padova</p> <p>Tirocinio ospedaliero</p> <p>Certificazione di tirocinio ospedaliero – servizio di dietetica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Settembre 1973 - Luglio 1978  Istituto Tecnico Femminile Pietro Scalcerle di Padova</p> <p>Scienze dell'alimentazione, chimica, igiene, merceologia, italiano, matematica....</p> <p>Diploma di Economa Dietista  Istruzione secondaria di II grado</p>

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUA

**INGLESE**

- Capacità di lettura Buono
- Capacità di scrittura Buono
- Capacità di espressione orale Elementare

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Nell'ambito della consulenza dietistica svolta per la ristorazione scolastica dei Comuni con cui ho collaborato, ho promosso incontri rivolti agli allievi e ai genitori di educazione alimentare, e in collaborazione con gli insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado ho organizzato incontri di informazione sull'importanza della corretta alimentazione.

Con le insegnanti della scuola primaria e secondaria del Comune di Vigodarzere (PD) con cui ho collaborato, ho lavorato insieme nei progetti di educazione alimentare e nei progetti di intercultura con la messa a punto della giornata di menù etnico.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica ho collaborato con tutti i referenti che ruotano intorno agli allievi: insegnanti, genitori, Responsabili Amministrazione Comunale, Responsabili S.I.A.N., ora ULSS 6 Euganea, Responsabili della ditta appaltatrice per la refezione scolastica.

Nell'ambito ambulatoriale collaboro con i medici con i quali periodicamente condivido il lavoro che si sta svolgendo con i pazienti che afferiscono presso la struttura ambulatoriale.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Ho svolto conferenze rivolte alla popolazione sul tema dell'educazione alimentare, con interazione e coinvolgimento attivo del pubblico.

Ho partecipato attivamente al progetto mensa bio-mediterranea del Comune di Padova, collaborando nell'équipe degli specialisti dell'Associazione culturale "La Biolca", alla quale il Comune ha affidato il Progetto.

Ho partecipato al progetto di educazione alimentare "Io mangio a scuola" in collaborazione con le insegnanti dell'istituto Comprensivo del Comune di Vigodarzere.

Tali competenze sono state acquisite attraverso il percorso universitario e post universitario, la ricerca personale, convegni e corsi di aggiornamento accreditati ECM. Tali corsi continuano costantemente per la formazione in continua evoluzione su tutti i settori relativi alla nutrizione.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

Buone conoscenze di informatica (internet, pacchetti windows office)

**PATENTE O PATENTI**

Patente B, automunita

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi e nei termini del  
Regolamento UE 679/2016

Padova, 31 gennaio 2019

Sonia Zannoni