

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Giada Spagnuolo



📍 Via Tagliamento 11/A, 51018 Pieve a Nievole (PT), Italia

📞 3336303478

✉️ dietista.giadaspagnuolo@gmail.com

Sesso Donna | Data di nascita 15/10/1997 | Nazionalità Italiana

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### Diploma

Istituto Professionale Alberghiero di Montecatini Terme (PT) indirizzo  
Enogastronomia

### Laurea

- Corso di Laurea in Dietistica (110 cum laude/110)

Scuola di Scienze della Salute Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia Università degli Studi di Firenze (FI)

Esami sostenuti: Chimica degli alimenti, Fisiologia Umana e della Nutrizione, Antropometria, Nutrizione Clinica, Medicina dello Sport, Psicologia e psichiatria.

- Istruttrice di Mindful Eating certificata A.I.O.C (110/110)
- Specializzazione in alimentazione e integrazione sportiva (scuola S.A.N.I.S)

Ambiti operativi (DM  
n.744 del '94)

Attività libero professionale in strutture pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero professionale

Esperienza  
professionale

### Tirocinio

6500 ore di tirocinio pratico svolto presso:

Ospedale San Jacopo (PT), reparto di Diabetologia e Chirurgia Bariatrica

Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi (FI), reparto di Oncologia, Psichiatria, Chirurgia, Maternità Ospedale Pediatrico Meyer (FI)

Presidio Ospedaliero Piero Palagi (FI), Disturbi del Comportamento Alimentare

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Francese	B2	B2	B2	B2	B2

- Competenze comunicative**

  - Buone capacità comunicative e relazionali sviluppate sia in ambito universitario in occasione di progetti di gruppo e lezioni private sia in ambito lavorativo ( tirocinio)
  
- Competenze organizzative e gestionali**

  - Time management, Goal setting, Planning
  
- Competenze professionali**

  - Assumere decisioni riguardanti l’organizzazione e la gestione dei servizi sanitari erogati da personale con funzioni tecnico-sanitarie dell’area medica all’interno di strutture sanitarie di complessità bassa, media o alta;
  - Utilizzare le competenze di economia sanitaria e di organizzazione aziendale necessarie per la gestione dei servizi sanitari e le risorse umane e tecnologiche disponibili, valutando il rapporto costi/benefici;
  - Utilizzare i metodi e gli strumenti della ricerca nell’area dell’organizzazione dei servizi sanitari;
  - Applicare e valutare l’impatto di diversi modelli teorici nell’operatività dell’organizzazione e gestione dei servizi sanitari;
  - Progettare e realizzare interventi formativi per l’aggiornamento e la formazione permanente
  - Comunicare con chiarezza su problematiche di tipo organizzativo e sanitario con collaboratori e utenti;
  - Analizzare criticamente gli aspetti etici e deontologici delle professioni sanitarie, anche in una prospettiva di integrazione multi-disciplinare
  
- Competenze tecniche**

  - Valutazione nutrizionale e dietetica
  - Definizione degli obiettivi terapeutici, tempi e modalità di follow-up
  - Stima dell’introito in energia e nutrienti
  - Rilevazioni antropometriche e valutazione della composizione corporea tramite circonferenze corporee, pliche e BIA
  - Elaborazione e spiegazione del piano di trattamento dietetico-nutrizionale
  - Educazione alimentare
  - Counseling nutrizionale
  - Trattamento delle principali patologie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari, dislipidemia, ipertensione arteriosa, diabete mellito di tipo 2, obesità, sindrome metabolica), diabete mellito di tipo 1, diabete gestazionale, NAFLD/NASH, cirrosi epatica, insufficienza renale cronica, pancreatite cronica, sindrome dell’ovaio policistico, insulino-resistenza, disturbi del comportamento alimentare, obesità infantile, fibrosi cistica.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

- Ottima conoscenza dei sistemi operativi informatici e dei software (Microsoft Word, Open Office, Neo Office, Abi Word) per elaborazione di tesi in vari formati;  
 - Ottima conoscenza di software per l'elaborazione di fogli elettronici (Microsoft Excell, Open Office)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Congressi / Seminari / Convegni

CIPES (Ci Impegniamo Per Essere in Salute), *"Meno spreco più risorse per tutti"* - Largo Brambilla 3, Firenze, Presidente CIPES Toscana Dott.ssa Brunella Librandi

Ospedale Pediatrico Meyer, *"Togliamoci un peso! Obesità infantile: educare per prevenire"* - Ospedale Pediatrico Meyer (FI)

Fondazione Don Carlo Gnocchi, *"Sostenibilità e appropriatezza dei trattamenti in sanità: il caso malnutrizione"* - Centro IRCCS Don Carlo Gnocchi

Auditorium "Al Duomo" Firenze, *"Sinergie: la geriatria incontra le altre specialità"* - Responsabile Scientifico Prof. Andrea Ungar

Fondazione Scienza e Tecnica, *"Cucina toscana: ricette e salute"*- Museo della Fondazione Scienza e Tecnica, Presidente Prof.ssa Donatella Lippi

Metagenics Academy, *"Gestione del peso e della composizione corporea"*

E.C.M (Commissione Nazionale Formazione Continua), *"Cosa mangiamo? Un incontro interdisciplinare tra il corpo e la mente"*

E.C.M (Commissione Nazionale Formazione Continua), *"Integrazione alimentare"*

E.C.M (Commissione Nazionale Formazione Continua), *"La comunicazione digitale fra medico e paziente"*

E.C.M (Commissione Nazionale Formazione Continua), *"Prima e dopo la rivoluzione genetica"*

E.C.M (Commissione Nazionale Formazione Continua), *"Protezione e promozione della salute nei primi 1000 giorni di vita"*

Jatreia/AKERN, *"L'analisi della composizione corporea per il professionista della nutrizione"*

Jatreia/AKERN, *"Interpretazione di casi pratici nello sport"*

S.A.N.I.S Academy *"Integrazione femminile"*

S.A.N.I.S Academy *"Dieta chetogenica per lo sportivo e integrazione"*

Dati personali

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