

BIGI CARLA

DATI PERSONALI

- Data di nascita: 30/10/58
- Luogo di nascita: Reggio nell'Emilia
- C. F.: BGICRL58R70223A
- P. IVA: 02080560358
- Residenza: Via Cani, 3
42016 Guastalla RE
- Cell. 338/7350760

ESPERIENZE PROFESSIONALI

1997 – 2003 Dietista coordinatrice Ausl di Reggio nell'Emilia – Distretto di Guastalla

- *Dal 1990 al 1995 occupata a tempo pieno al centro Diabetologico di Guastalla (1300 Pazienti)*

1997 – 1999 Dietista coordinatrice Ausl di Reggio nell'Emilia – Distretto di Guastalla e Correggio

- *Dal 1997 al 1999 occupata a tempo parziale (12 ore settimanali) al centro Diabetologico di Correggio (1200 Pazienti)*
- *Ho svolto la Libera professione d'Equipe collaborando con due medici dell'Ospedale di Guastalla e uno dell'Ospedale di Correggio*
- *A fine dicembre 2003 ho interrotto l'attività di dipendente e ho iniziato a svolgere le mansioni di dietista come libera professionista in vari centri medici associati*

ISTRUZIONE

- 1972–1977 Diploma di Economa – Dietista all'Istituto Tecnico di Reggio nell'Emilia (votazione 58/60)
- Tirocinio di 600 ore presso l'Ausl di Reggio nell'Emilia.
- Diploma di cuoca presso l'Istituto Alberghiero di Carpi

INQUADRAMENTO

- VII° livello – Dietista Coordinatrice

- Aggiornamenti e collaborazioni con Team nutrizionali per la nutrizione Artificiale.
- Lezioni su temi alimentari rivolti a studenti, insegnanti, infermieri.
- Incontri in collaborazione con altre figure professionali (psicologi, medici, ecc.) su temi specifici come menopausa, anoressia, bulimia.
- Coordinamento di 1 gruppo di lavoro per un intervento cognitivo e informativo rispetto al rapporto degli adolescenti con il proprio corpo (questionario, focus groups, interviste, incontri informativi rispetto ai problemi specifici emersi).
- Collaborazione tramite articoli inerenti all'alimentazione su un sito Internet.
- Preparazione di menù per asili, scuole, ospedali, case di riposo e mense della zona.
- Partecipazione a stage settimanali e weekend per diabetici insulino – dipendenti di bambini e adulti.
- Collaborazione con i medici di base per pazienti con particolari patologie.
- Inserimento nel gruppo per l'HACCP, revisore dei menù ospedalieri e delle mense, incontri e aggiornamenti a varie figure professionali legate al “problema dell'alimentazione ospedaliera”, preparazione di un ricettario aziendale collegato al menù nutrizionalmente controllato.
- Collaborazione con medici omeopatici e stesura di diete riferite alle intolleranze alimentari.
- Corsi di medicina e cucina cinese
- Zone consultant dal 2005