

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

CHIARA NUGLIO

Indirizzo

VIA BRACCIO DA MONTONE N°12 00176 ROMA

Telefono

Mobile 333 8094881

Fax

E-mail

c.nuglio@policlinicocampus.it

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

19/06/1985

Codice fiscale

NGLCHR85H59D0030

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Da gennaio 2019 dietista a tempo indeterminato presso la U.O.S di Nutrizione clinica , afferente alla U.O.C. di gastroenterologia del Policlinico Universitario Campus Bio-Medico di Roma.
- Da Aprile 2010 contratto a Tempo indeterminato presso il Servizio dietetico e di Ristorazione del Policlinico Universitario Campus Bio-Medico di Roma.(via Alvaro del Portillo Roma).
- Da gennaio 2017-2020 tutor in nutrizione delle collettività nel corso di laurea triennale Sanu
- (presso Università Campus BIO-Medico di Roma)
- Da marzo-giugno 2014 docenza presso il corso per OSS presso Policlinico Universitario Campus Bio-Medico di Roma
- Gannaio-marzo 2013 docenza ed organizzazione corso per donne sulla menopausa "Menopausa vivila con meno peso", organizzato in collaborazione con l'area di ginecologia e di gastroenterologia del Policlinico Campus Bio Medico
- Gennaio-maggio 2013 organizzazione e docenza del corso di aggiornamento per chef "lo chef nutrizionista", sulla dietetica applicata in campo ospedaliero.
- Gannaio-marzo 2013 docenza ed organizzazione corso per donne sulla menopausa "Menopausa vivila con meno peso", organizzato in collaborazione con l'area di

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Collaborare con esperti del settore informatico e ingegneristico per la realizzazione di App inerenti alla nutrizione e in campo della telemedicina.

Ho svolto, in molti ambiti lezioni inerenti alla mia professione, rivolgendomi a target

differenti di persone (dai bambini agli anziani,

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

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

- Lingua inglese: scritto e orale (buono)
- Lingua francese: scritto e orale (buono)
- Lingua tedesca- scritto e orale (livello scolastico).

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Sono in grado di lavorare in maniera ottimale in gruppi di lavoro, anche numerosi, in quanto, grazie alla mia esperienza in barca a vela, sono riuscita a sviluppare una grande capacità di fare squadra e organizzare in maniera ottimale il lavoro di gruppo.

Nell'ambito lavorativo riesco a gestire bene le situazioni di emergenza, e di risoluzione di problemi imminenti. Riesco ad adattarmi facilmente ai cambiamenti in Ambito lavorativo e nella vita in generale, le novità vengono considerate sempre come opportunità e nuove sfide.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Collaborazione con tutte le aree cliniche del Policlinico Campus Bio-Medico per stesura di protocolli dietetici mirati per le diverse patologie.

Gestione nutrizionale del pz bariatrico durante tutte le fasi del percorso chirurgico.

Fino al dicembre 2018 ho Collaborato alla gestione del Servizio dietetico e Di ristorazione del Policlinico campus BIO- medico.

Esperienza nell' organizzazione della turistica di tutto il personale del Servizio Dietetico e di ristorazione del Policlinico Campus Bio-medico. (dietsite-cuoche-addette di cucina).

Collaborazione al controllo Haccp della cucina della struttura sopra indicata.

Collaborazione come tutor presso L'università Campus Bio-medico.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

- sistemi operativi conosciuti: windows/xp/vista
- tools informatici: pacchetto Microsoft Office, Microsoft internet explorer
- utilizzo di programmi specifici –app per la ristorazione ospedaliera e collettiva
- Programmi di elaborazione di immagine e video.
- programmi per l'elaborazione di diete e protocolli dietetici.

-Elaborare e formulare le diete prescritte dal medico specialista e verifica della compliance del paziente.

- Gestione Nutrizione artificiale (in particolare NE).

Gestione nutrizionale del pz bariatrico durante tutte le fasi del percorso chirurgico.

-Coordinare attività di gestione e controllo igienico sanitario in campo dell'alimentazione, in particolare delle ristorazioni collettive.

-Studiare ed elaborare composizioni di menù in ambito ospedaliero e della ristorazione collettiva per diverse categorie di utenti.

-Studio e formulazione di Manuali di autocontrollo HACCP.

-Organizzare lezioni ed incontri di educazione alimentare per diverse categorie di utenti.

-Collaborare con docenti universitari all'attività didattica.

CAPACITÀ E COMPETENZE

Vela, sci.