

Io sottoscritta DANIELA CELLA, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità:

Aggiornamento INFORMAZIONI PERSONALI

Daniela Cella



 Via Santuario, 30 H , 15074 MOLARE AL
 Fax +39 0143 18 61 043  +39 328 16 92 631
 dott.daniela.cella@gmail.com daniela.cella@galliera.it
 www.dietistaenutrizione.com
 Skype danipepper

Sesso F

| Data di nascita 04/04/1973

| Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Operatore Professionale Sanitario Dietista

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da 02/11/2016 ad oggi

Operatore Professionale Sanitario Dietista

Ente ospedaliero Ospedali Galliera
 Mura delle Cappuccine, 14,
 16128 Genova GE
<https://www.galliera.it/>

Principali attività e responsabilità

- Attività ambulatoriale
- Consulenza per degenti ospedalieri
- Attività dietoterapica, sia sovrintendendo e controllando la preparazione delle diete speciali sia, in generale, nella scelta, in collaborazione con il malato, dell'alimentazione più congrua con le condizioni cliniche di quest'ultimo.
- Svolgere attività di tipo organizzativo, nell'ambito ospedaliero, sia collaborando alla programmazione degli acquisti alimentari, in considerazione delle particolari esigenze della struttura dal punto di vista delle diete speciali necessarie e delle abitudini alimentari, sia al mantenimento dell'efficienza necessaria nelle varie fasi e strutture di conservazione, lavorazione e distribuzione degli alimenti.
- Attività di informazione e di educazione alimentare degli utenti.

Dal 2007 al 2011

Settore:Salute

Dietista-nutrizionista presso presidio medico privato

CENTRO ARNALDI Srl
 Centro benessere con annesso presidio medico
 Via Carlo Arnaldi, 6
 16036 USCIO GE

Principali attività e responsabilità

- Attività ambulatoriale
- valutazione corporea e metabolica tramite rilevazione peso, altezza e metodica Bia;
- anamnesi nutrizionale;
- ideazione menù dietetici collaborando lo chef del centro;
- calcolo calorico dei piatti e dei menù;
- gestione e controllo in cucina affinché le pietanze siano preparate con i requisiti dietetici stabiliti;
- presenza in sala pranzo durante i pasti principali al fine di valutare compliance dei clienti rispetto ai menù dieta, e motivare il loro percorso di salute.
- Attività di informazione e di educazione alimentare degli utenti.

Collaborazioni

Settore: Salute e benessere
Dietista Nutrizionista Attività Privata

Principali attività e responsabilità

- 2016 Responsabile del progetto nutrizionale per una corretta alimentazione per conto di Carbofin SpA
- 2016 collabora con CS Vacuum per progetto nutrizionale da applicare al catering per Trenitalia frecciarossa;
- 2012-2013 responsabile del progetto internazionale H-Factor per conto della LIG/ per promuovere la corretta alimentazione in tutte le sedi mondiali in cui la società è presente
- Nel 2011 collaborazione con i centri FIGURELLA di Chiavari e Rapallo (GE)

Settore: Prevenzione nutrizionale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(da 2008 – a 2010)

Laurea Specialistica in Scienze delle professioni sanitarie tecniche assistenziali con punteggio 110/110 e Lode (conseguita il 16/07/2010)

Il livello

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA

Via Leon Battista Alberti, 4,

16143 Genova

Telefono: 010 353 7235

<http://www.medicina.unige.it/>

TEMATICHE

Programmazione e gestione del personale dell'area sanitaria, sviluppo di nuovi metodi di organizzazione del lavoro (innovazione tecnologica ed informatica), pianificazione ed organizzazione degli interventi pedagogico - formativi, omogeneizzazione degli standard operativi a quelli dell'Unione Europea, ricerca

Io sottoscritta DANIELA CELLA, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità:

Competenze professionali possedute

sanitaria.

- assumere decisioni riguardanti l'organizzazione e 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 necessaria per la gestione dei servizi sanitari e le risorse umane e tecnologiche disponibili, valutando il rapporto costi/benefici;
- supervisionare specifici settori dell'organizzazione sanitaria per l'ambito tecnico-sanitario;
- utilizzare i metodi e gli strumenti della ricerca nell'area dell'organizzazione dei servizi sanitari;
- applicare e valutare l'impatto di differenti modelli teorici nell'operatività dell'organizzazione e gestione dei servizi sanitari;
- programmare l'ottimizzazione dei vari tipi di risorse (umane, tecnologiche, informative, finanziarie) di cui dispongono le strutture sanitarie di bassa, media e alta complessità;
- progettare e realizzare interventi formativi per l'aggiornamento e la formazione permanente riguardante alle strutture sanitarie di riferimento;
- sviluppare le capacità d'insegnamento per la specifica figura professionale nell'ambito delle attività tutoriali e di coordinamento del tirocinio nella formazione di base, complementare e permanente;
- comunicare con chiarezza su problematiche di tipo organizzativo e sanitario con i propri collaboratori e con gli utenti;
analizzare criticamente gli aspetti etici e deontologici delle professioni dell'area sanitaria, anche in una prospettiva d'integrazione multi - professionale.

06 ottobre 2003 - 29 novembre 2006

Laurea in Dietistica con punteggio 110/110 e Lode (conseguita il 29/11/2006)

I livello

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA

Via L. B. Alberti, 4
16132 Genova GE
Tel: (+39) 010 3537235
Fax: (+39) 010 3537352
presidmc@medicina.unige.it
<http://www.medicina.unige.it/>

TEMATICHE

Chimica degli Alimenti; Fisiologia Umana e della Nutrizione; Antropometria; Igiene; Patologia, Nutrizione Enterale; Endocrinologia, Diabetologia; Nefrologia; Gastroenterologia, Cardiologia; Ricerca Scientifica.

Ambiti Operativi
(D.M. n°744-'94)

Svolgere la propria attività professionale in strutture pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

Competenze professionali
possedute

- Organizzare e coordinare le attività specifiche relative all'alimentazione in generale ed alla dietetica in particolare;
- Collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione (HACCP);
- Elaborare, formulare ed attuare diete prescritte dal medico e ne controlla l'accettabilità da parte del paziente;
- Collaborare con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare;
- Studiare ed elaborare la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianifica l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati;
- Svolgere attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

Diploma
Principali tematiche/
Competenze professionali
possedute

Perito Aziendale Corrispondente in Lingue Estere (Anno scolastico '91/'92)
Economia aziendale, dattilografia, stenografia, Francese, Inglese.

Nome e tipo
d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e
formazione

ISTITUTO SCOLASTICO PARITARIO "A.GIANELLI"
Sal. Gianelli, 6 (pedonale) - C.so Lima, 40 (carrabile),
16043 Chiavari (Ge)
tel 0185-309.777-- Email info@gianelli.it

Esperienza
Formativa

- 1600 ore tirocinio pratico svolto presso:
- Azienda Ospedaliera S. Martino – Genova (reparti di: Endocrinologia; Day Hospital Diabetologia; Allergologia; Epatologia; Neurologia; Geriatria; U.O. Dietetica e Nutrizione clinica; Gruppi per l'obesità; Disturbi del Comportamento Alimentare; Ambulatorio Malnutrizione);
- Ospedale Gaslini di Genova, (reparto di Nefrologia e Malattie Metaboliche)
- ASL 3
- Comune di Genova (Circoscrizione di Levante, Cornigliano, e Centro Est)

Altri Corsi ed
Esperienze
Formative e
Culturali

- Cavitazione estetica presso la Clinica Montallegro di Genova tecnica Ultra shape –
Prof Sukkar Samir (febbraio 2009)
- Qualifica professionale di Sommelier di III livello, ottenuta il 30/01/2013

Io sottoscritta DANIELA CELLA, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità:

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Italiano	A1/A2	B1/B2	A1/A2	A1/A2	C1
Francese	A1/A2	B1/B2	A1/A2	A1/A2	C1
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Docenze

Docente al corsi Oss
 Guida di tirocinio Corso di Laurea in dietistica

Competenze organizzative e gestionali

Esperienza nella gestione di progetti o gruppi.
 (gruppi mensili di educazione alimentare, psico-alimentari, follow up pazienti sottoposti ad intervento di chirurgia bariatrica).

Competenze professionali

- Valutazione nutrizionale e dietetica;
- Stima dell'introito calorico e dei fabbisogni;
- Rilevazioni antropometriche e valutazione della composizione corporea (BIA, Pliche, circonferenze, dinamometria...)
- Definizione obiettivi terapeutici, tempi e modalità di percorso (attualmente impiegata in attività ambulatoriale ospedaliera)
- Elaborazione formulazione e spiegazione del piano dietetico individuale e di gruppo (creazione di menù di prevenzione alimentare e/o in ambito clinico ospedaliero)
- Educazione alimentare individuale e di gruppo (creazione di menù di prevenzione alimentare)
- Counseling paziente (attualmente impiegata in attività ambulatoriale ospedaliera)
- Nutrizione Enterale (attualmente impiegata in attività ambulatoriale ospedaliera)
- Trattamento DCA (attualmente impiegata in attività ambulatoriale ospedaliera)
- Buona padronanza dei processi di controllo qualità (Materie di studio universitario, tirocinio teorico e pratico);

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE

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

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- Buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- Creazione di siti web (Microsoft Front Page™)
- Ottima conoscenza di Microsoft Office™ (Word™, Excel™ e PowerPoint™);
- Buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale

Altre competenze

Ambulatori:

Formulazione di diete per pazienti in dimissione (Nutrizione Enterale compresa);
Educazione alimentare;
Formulazione Dietetica, controlli ed eventuali variazioni della dietoterapia per pazienti esterni;
Terapia dei disturbi del comportamento alimentare.

Reperti:

Equipe Medica: analisi del caso clinico;
Personale Infermieristico: istruzioni per la distribuzione/somministrazione delle diete per os/NE;
Pazienti: colloqui, anamnesi alimentare motivazione della terapia dietetica.

Servizi Territoriali:

Collaborazione per l'attuazione della N.E.D (Nutrizione Enterale Domiciliare)

Insegnamento:

Corsi CL per dietisti;
Corsi CL per Infermieri;
Corsi di specializzazione per cuochi addetti alla preparazione degli alimenti;
Corsi di Formazione.
Consulenze
Tutoraggio studenti CL per dietisti

Ricerca: Studi ed analisi su specifiche patologie, nuove metodiche dietoterapiche, sorveglianza nutrizionale;

Economato:

Io sottoscritta DANIELA CELLA, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità:

Collaborazione per la valutazione degli approvvigionamenti alimentari;
Stesura di capitolati per l'acquisto di prodotti dietetici;
Collaborazione nella stesura di menù ospedalieri;
Organizzazione della cucina dietetica e istruzione degli addetti;
Collaborazione con il dietista della ristorazione collettiva

Generali: Buone competenze artistiche, in particolare disegno e grafica (Progetti di educazione alimentare; presentazioni congressi)

Patente di guida

Categoria: B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

"L'indice glicemico della pizza e della focaccia"

D.Cella, D. Maggi, L Briatore, G.S. Sukkar ADI MAGAZINE 2, 2007; 11

Presentazioni

Presentazione del caso clinico con patologia alcool correlata al "I Convegno Regionale S.I.A." (Società Italiana di Alcolologia) il 15/12/2006

Progetti

Relatore al 1° CONVEGNO INFERMIERISTICO SOCIETÀ ITALIANA ALCOLOGIA

Conferenze

SEZIONE LIGURIA il 11/05/2007 "Valutazione nutrizionale del paziente con patologia alcool correlata"

Seminari

Parliamo di...Eà e Sovrappeso: Incontro con il pubblico presso l'Ente

Ospedaliero Ospedale Galliera in occasione dell'Obesity Day 10/10/2017

ALLEGATI

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel [curriculum vitae](#) ai sensi del Decreto Legislativo 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).