

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	SUARDI MARTINA
Indirizzo	VIA MARCONI 38, 27010 GIUSSAGO (PV) ITALIA
Telefono	Abitazione: 0382/927160 Cellulare: 340/0539027
E-mail	<u>martina.suardi@gmail.com</u>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	17 Giugno 1992

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Attualmente	Dietista di Stabilimento – Responsabile di Produzione presso l'Azienda di Ristorazione So.Vite S.p.A.
-------------	--

Principali mansioni svolte: pianificazione delle attività di produzione interne allo stabilimento di cottura sottovuoto sulla base degli ordini clienti (ricevuti e registrati a sistema); gestione delle schede di produzione per gli operatori di cucina tramite nuovo sistema gestionale *Panthera* con conseguenti ordini ai fornitori delle materie prime (previa selezione delle stesse e dei rispettivi fornitori); redazione di schede tecniche di prodotti e preparati alimentari; elaborazione ed emissione documenti di trasporto e fatture per la consegna di alimenti cotti sottovuoto ai relativi clienti; gestione della rintracciabilità di materie prime e prodotti finiti; gestione e registrazione a sistema di movimenti di magazzino ed inventari; collaborazione nell'attività di ricerca e sviluppo di nuovi progetti, preparazioni e referenze, sulla base di esigenze di clienti o del mercato in generale. Comunicazione con il cliente e stesura di documentazione tecnica relativa ai prodotti So.Vite cotti sottovuoto (codifica su sistema gestionale, stesura di schede tecniche, file logistici ed etichette). Collaborazione con l'Ufficio Qualità Aziendale nelle attività di controllo igienico-sanitario (HACCP) ed analisi di laboratorio su materie prime, prodotti finiti e locali di produzione, secondo Piano Annuale Aziendale. Organizzazione del personale, nei vari reparti di magazzino, cucina, confezionamento, lavaggio, etichettatura/spedizione e trasporti. Collaborazione alla realizzazione e stesura di materiale commerciale

inerente all'Azienda e partecipazione ad incontri commerciali come referente operativo dello Stabilimento. Dirigente per la sicurezza dello Stabilimento di Giussago (PV).

Da Novembre 2015 a Maggio 2019

Dietista responsabile servizio pasti veicolati e assistente alla produzione presso l'azienda di ristorazione So.Vite S.p.A
Guinzano, Frazione di Giussago (Pavia)

Principali mansioni svolte come responsabile centro cottura (pasti veicolati): prenotazione telefonica pasti di giornata ed elaborazione tramite sistema gestionale AS400 di documenti di trasporto per la consegna degli stessi presso i plessi scolastici serviti; elaborazione di menù per la ristorazione collettiva e di diete speciali, sanitarie ed etico-religiose sulla base degli stessi; attività di supervisione della preparazione delle diete speciali all'interno del centro cottura; attività di programmazione della produzione interna al centro cottura, gestione degli ordini di materie prime ai fornitori tramite sistema gestionale e conseguente inserimento a sistema di documenti di trasporto e fatture fornitori; gestione di inventari; gestione della rintracciabilità di materie prime e prodotti finiti; collaborazione a progetti di educazione alimentare e formazione agli operatori di cucina; collaborazione all'applicazione del sistema HACCP per la sicurezza alimentare; collaborazione alla redazione di offerte tecniche per gare d'appalto; gestione del personale.

Principali mansioni svolte come assistenza alla produzione per lo stabilimento di cottura sottovuoto: Ricezione ed inserimento ordini clienti a sistema; pianificazione delle attività di produzione interne allo stabilimento di cottura sottovuoto sulla base degli ordini clienti; gestione delle schede di produzione per gli operatori di cucina tramite sistema gestionale AS400 con conseguenti ordini ai fornitori delle materie prime; redazione di schede tecniche di prodotti e preparati alimentari; elaborazione ed emissione documenti di trasporto e fatture per la consegna di alimenti cotti sottovuoto ai relativi clienti; gestione della rintracciabilità di materie prime e prodotti finiti; gestione e registrazione a sistema di movimenti di magazzino ed inventari; elaborazione di menù e programmazione ordini e produzione per attività di catering; collaborazione nella ricerca e sviluppo di nuove ricette. Dietista responsabile della realizzazione di una linea di prodotti cotti sottovuoto a bassa temperatura, studiati da un punto di vista fisico e bromatologico per soggetti con disturbi della deglutizione (disfagia) e conseguente malnutrizione proteico-energetica e della presentazione/introduzione della stessa presso strutture ospedaliere e sanitarie-assistenziali. Valutazione e verifica a campione della viscosità dei prodotti a consistenza modificata cotti sottovuoto mediante l'impiego di un viscosimetro per fluidi non newtoniani.

Febbraio 2014-Novembre 2014

Tirocinio curriculare

Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione ATS Pavia

Attività svolte: valutazione dello stato nutrizionale ed elaborazione di schemi dietetici personalizzati e bilanciati per pazienti in condizioni fisiologiche e patologiche; valutazione della composizione corporea tramite plicometria; valutazione a livello nutrizionale ed elaborazione di menù scolastici e della ristorazione collettiva in genere; elaborazione di diete speciali sulla base di menù per la ristorazione collettiva; collaborazione al Sistema di Sorveglianza Nazionale sullo stato ponderale e gli stili di vita dei bambini della scuola primaria "OKkio alla Salute"; corsi di formazione nutrizionale a personale scolastico; elaborazione di ricettari vegetariani e vegani.

Aprile-Luglio 2013

Tirocinio curriculare

Università degli Studi di Pavia

Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione

Attività svolte: collaborazione al Progetto "Mangio bene...vivo meglio. Promozione di una sana alimentazione e corretti stili di vita" promosso dal Settore Istruzione del Comune di Pavia. Nello specifico: somministrazione di questionari relativi alle abitudini alimentari a bambini delle classi

terze delle Scuole Primarie Statali di Pavia, rilevazione delle misure antropometriche, sorveglianza e valutazione del consumo del pasto in mensa; successiva elaborazione statistica dei dati raccolti.

Gennaio-Marzo 2013

Tirocinio curriculare

Servizio di Dietetica Fondazione Salvatore Maugeri di Pavia

Attività svolte: valutazione dello stato nutrizionale ed elaborazione di schemi dietetici personalizzati e bilanciati per pazienti in condizioni fisiologiche e patologiche; visite di controllo; attività di counselling per pazienti con diabete mellito di tipo 1.

Luglio-Agosto 2012

Tirocinio curriculare

Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo di Pavia

Servizio di ristorazione ospedaliera

Attività svolte: elaborazione di menù per la ristorazione ospedaliera; applicazione del sistema HACCP per la sicurezza alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ottobre 2011-Aprile 2015

Laurea Triennale in Dietistica – Voto 110/110 e lode

Tesi: "Lo stile alimentare individuale e della famiglia dei bambini delle scuole primarie di Pavia" –
Relatore: Prof.ssa Giovanna Turconi

Nella tesi vengono presentate le abitudini alimentari dei bambini delle scuole primarie di Pavia e lo stile alimentare delle loro famiglie, sulla base dell'elaborazione di un questionario somministrato a queste ultime nel corso del Progetto "Mangio bene...vivo meglio. Promozione di una sana alimentazione e corretti stili di vita".

2006-2011

Diploma di maturità scientifica – Voto: 100/100

Liceo scientifico "Niccolò Copernico"- Pavia

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

LINGUA MADRE

ITALIANO

ALTRE LINGUE

Inglese

PET CERTIFICATION – VOTO: 91/100 (2009)

FIRST CERTIFICATION – VOTO: 78/100 (2010)

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Sistema operativo Windows: buona padronanza del pacchetto Microsoft Office

PATENTE O PATENTI

Automunita: patente di guida B

*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"*