

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **BERGAMINI NADIA**  
Indirizzo  
Telefono  
Codice fiscale **BRGNDA48D69D548M**  
E-mail **nadia\_bergamini@yahoo.it**  
  
Nazionalità **Italiana**  
Data di nascita **29/ 04 /1948**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Dal 2013 Partecipazione come docente al progetto triennale avente lo scopo di promuovere programmi di educazione alimentare in una scuola Secondaria di 1° grado in Ferrara denominato: "Mangiare bene per crescere sani".

Dal 2011 al 2014 Docente di Dietetica Applicata nel Corso di Laurea in Dietistica presso l'Università di Ferrara facoltà di Medicina e Chirurgia.

Dal 2012 al 2013 Docente di Dietetica Applicata nel Master di 1° livello –Università di Ferrara-Cardiologia " Prevenzione e Salute: Focus sul Rischio Cardiovascolare- Ruolo delle Patologie Cardiometaboliche".

Dal 2011 Partecipazione a Progetto Modernizzazione N.O.A. Programma Diagnostico-Terapeutico per Diabetici in Gestione Integrata Azienda USL/Azienda Ospedaliero - Universitaria di Ferrara .

Dal 2011 Partecipazione a progetto Gerd – studio sulle intolleranze alimentari presso l'U.O. di Gastroenterologia dell'Azienda Ospedaliero - Universitaria di Ferrara.

Dal 2009 Incarico di posizione organizzativa nella Azienda Ospedaliero- Universitaria S. Anna di Ferrara relativa alla : "Valutazione e controllo degli aspetti igienico - dietetici ed organolettici della ristorazione aziendale".

Dal 2007 Nominata referente per la qualità di Unità Operativa di Diabetologia/Dietologia e Nutrizione Clinica dall'Azienda Ospedaliero- Universitaria S. Anna di Ferrara nel percorso di accreditamento delle Unità Operative del Dipartimento di Malattie Specialistiche.

Dal 2004 Inserita come componente nella commissione nominata dall'Azienda nel Team Interaziendale per l'Alimentazione Artificiale.

Dal 2002 Inserita nel gruppo di controllo nominato dall'Azienda relativo all'appalto di Ristorazione .

- Dal 1998 Inserita nella commissione nominata dall'Azienda per l'applicazione del piano HACCP.
- Dal 1974 In servizio presso l'Azienda Ospedaliero- Universitaria Arcispedale S. Anna di Ferrara in qualità di Dietista previo tirocinio obbligatorio svolto presso la medesima Azienda.

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- 21/06/2010 Attestato di frequenza (2009/2010) corso annuale di lingua inglese.
- 21/12/2004 Laurea di 1° livello in Dietistica con votazione massima e lode (110/110 e lode) presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Chieti.
- 06/04/2001 Attestato Regionale di Operatore C.E.D.  
21/04/1997 Attestato di frequenza (1993/1994) di un corso della durata biennale di Lingua Inglese.
- 14/02/1989 **Attestato aggiornamento obbligatorio di informatica.**
- 27/06/1973 Diploma Universitario in Merceologia degli Alimenti con votazione massima e lode (70/70 e lode ) presso l'Università degli Studi di Bologna.
- 30/07/1967 Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale conseguito a Ferrara presso L'Istituto Commerciale "V. Monti".

**CAPACITÀ E COMPETENZE****PERSONALI**

Dal 1974 a tutt'oggi

Partecipazione a n.° 245 convegni, seminari e corsi di aggiornamento. Insegnamento, aggiornamento, consulenze e formazione in corsi per: Coordinatori Infermieristici, Medici, Infermieri, Personale OTA, Cuochi, Alunni scuole superiori di Ferrara ( Istituti Professionali , Liceo Classico, Liceo Scientifico e Liceo Pedagogico), Alunni Istituti Professionali Ristorazione Alberghiera di Adria e di Ferrara nelle seguenti materie: Igiene degli alimenti, del personale, dei locali; Merceologia degli alimenti; Dietetico e composizione dei menù nei Servizi di Ristorazione; Buone Pratiche nei Servizi di Ristorazione; HACCP; Rintracciabilità; Consigli Dietetici per una corretta alimentazione; Nutrizione Artificiale; Regimi dietetici in relazione alle varie patologie : diabete, obesità, malattie metaboliche, epatopatie, malattie infiammatorie intestinali, calcolosi, malattie gastrointestinali, oncologia, insufficienza renale. Partecipazione ad un progetto di studio sulle intolleranze alimentari presso l'U.O. di Gastroenterologia dell'Azienda Universitaria S. Anna di Ferrara. Partecipazione a progetto NOA rivolto a utenti diabetici presso l'U.O. di Diabetologia e Dietologia Clinica dell'Azienda Universitaria S. Anna di Ferrara.

MADRELINGUA

**Italiano**

ALTRE LINGUA

**Inglese, francese**

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

buono.  
elementare.  
elementare.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è alla base del lavoro e in situazioni in cui è essenziale lavorare in equipe ( team nutrizione artificiale, ambulatori, gruppo HACC.)

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci sul posto di lavoro - in ambulatorio e nel controllo del servizio di ristorazione .Nelle attività di volontariato e nella libera professione.

PATENTE O PATENTI

**U1B053000K****ULTERIORI INFORMAZIONI**

Dal 1° febbraio 2011 Congedo per Pensione Diretta Ordinaria di Anzianità dall'Azienda Ospedaliero- Universitaria di Ferrara.