Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Sartini Beatrice

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dicembre 2008 –attualmente

Collaboratore professionale sanitario Dietista

Asur Marche, AV2 Senigallia, SIAN Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Anni 2008-2010

Formatore regionale di progetti nazionali e internazionali di sorveglianza nutrizionale, promozione della salute e comunicazione

Attività di formazione a cascata sui professionisti sanitari ASUR Marche delle attività Okkio alla Salute, HBSC, GYTS.

Settembre 2004 – novembre 2008

Dietista collaboratrice a progetto e co.co.co.

Asur Marche, AV2 Senigallia, SIAN e Direzione Sanitaria

Gennaio 2004 – novembre 2008

Dietista libero professionista

ESPERIENZE PROFESSIONALI DI VOLONTARIATO

Agosto-settembre 2014

Brasile, Associazione Tremembè Onlus

Viaggio di volontariato con svolgimento di attività a supporto della valorizzazione sostenibile del territorio e di promozione della salute (partecipazione a riunioni e visite alle comunità, supporto alle attività di accoglienza della pousada ospitante, conduzione di laboratorio del gusto con bambini della comunità Cearense)

Da settembre a dicembre 2005

Dietista in equipe multidisciplinare.

Azienda Ospedaliero-Universitaria Pediatrica G. Salesi di Ancona, UO Clinica Pediatrica.
Trattamento in equipe delle scarse crescite legate a disturbi alimentari precoci.

Da gennaio 2004 a giugno 2006

Dietista in equipe multidisciplinare.

Università Politecnica delle Marche, Centro Interdipartimentale di educazione sanitaria e promozione della salute (CIESS). Corsi di educazione psico-nutrizionale.

© Unione europea, 2002-2018 | http://europass.cedefop.europa.eu

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Attualmente

Laurea magistrale in Evoluzione del comportamento animale e dell'uomo
Università degli Studi di Torino, Scienze della Natura (LM-60).

Ottobre 2009–21 Nov. 2011

Laurea specialistica Scienze PS Tecnico-assistenziali
Università dell'Aquila, l'Aquila (Italia)

Ottobre 2005–8 Nov. 2006

Laurea in Dietistica
Università di Modena e Reggio Emilia, Modena (Italia)

Gennaio 2005–21 Nov. 2005

Master primo livello DCA età evolutiva
Università di Firenze, Firenze (Italia)

Ottobre 2000–16 Ott. 2003

DU di Dietista
Università di Modena e Reggio Emilia, Modena (Italia)

Dal 2008 al 2010

Corsi di formazione di primo livello per referenti e formatori del progetto nazionale Okkio alla salute e progetti HBSC-GYTS.
Istituto Superiore di Sanità, Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute.

ATTIVITA' DIDATTICA E SCIENTIFICA

AA 2018/2021

Conferimento incarico di docenza, Università Politecnica delle Marche
Incarico di docenza per il CdL in Dietistica (Seminario di 20 ore, MED/49)
Introduzione alle scienze e tecniche dietetiche applicate

AA 2016/17 e 2017/18

Docenza, Università Politecnica delle Marche
Incarico di docenza per il CdL in Dietistica (Seminario di 30 ore, MED/49)
Introduzione alle scienze e tecniche dietetiche applicate (Nutrizione nelle collettività)

Supporto a docenza per il CdL in Dietistica
Compresenza a conduzione corso monografico di 10 ore – La prevenzione dell'obesità – AA 2016/17

© Unione europea, 2002-2018 | http://europass.cedefop.europa.eu

Anni dal 2005 al 2018

Conduzione corsi di formazione, informazione, incontri ed esperienze nelle scuole e partecipazione commissioni

- Spazio Salute Senigallia, ASUR Marche AV2 – Scuola secondaria di primo grado Fagnani, IC Senigallia M.Giacomelli. Conduzione attività educativo-interattiva con ragazzi delle classi II su movimento e nutrizione. Senigallia, 26 ottobre 2017

- Spazio salute Ancona, ASUR Marche AV2 - Mole Vanvitelliana. Compresenza a conduzione incontro informativo pubblico su promozione sana nutrizione. Ancona, 23 agosto 2017

- Organizzazione di corsi di formazione e incontri informativi annuali rivolti a personale delle mense scolastiche, insegnanti, operatori servizi comunali, genitori su tematiche afferenti la sicurezza alimentare, la nutrizione collettiva, la promozione della salute, gli aspetti pedagogico-educativi del pasto, la sostenibilità dell'alimentazione.

- Organizzazione di corsi di formazione per la gestione del pasto in collettività, della dieta senza glutine, allergie e intolleranze alimentari.

- Membro (Dietista rappresentante SIAN) delle commissioni mense scolastiche.

- Elaborazione di materiali informativi per gruppi target di popolazione; ideazione e svolgimento di brevi esperienze educativo-didattiche per bambini-ragazzi nelle scuole con gli insegnanti; presentazione di attività di promozione della salute nelle classi con bambini e insegnanti partecipanti.

- Avvio e monitoraggio delle attività nelle scuole con classi partecipanti a progetti di promozione sana nutrizione e educative degli stili di vita.

Dal 2005 al 2018

PUBBLICAZIONI e RELAZIONI a convegni

Pubblicazioni

Anni 2008-2016
- Partecipante alle pubblicazioni legate alle attività di servizio SIAN (Report delle attività di sorveglianza nutrizionale Okkio alla Salute, guide tecniche per la gestione della nutrizione nelle scuole)

Anno 2014
- Coautrice nella pubblicazione sul volume “L'anima del cibo” di un contributo dal titolo “Sicurezza alimentare tra nutrizione e diversità culturale. Il problema dell'adeguatezza del cibo” di E.Irrera e B.Sartini. Pg. 83-89. Aracne editore.

- Coautrice del contributo alla pubblicazione “Pluralismo alimentare: giustizia, tolleranza e diritti” sulla rivista di etica e scelte pubbliche “Notizie di Politeia” anno XXX - n.114 2014 dal titolo “Rispetto, sicurezza e pluralismo alimentare. Tensioni concettuali e prospettive di conciliazione” di E.Irrera e B.Sartini. Pg. 94-108.

Anno 2005
- Pubblicazione scientifica sul numero del giornale “Pediatria preventiva e sociale” dedicato agli Atti del XVII congresso SIPPS 25-27 novembre 2005 dell'abstract dal titolo “Il comportamento alimentare dei bambini di famiglie maghrebine immigrate in Italia. Valutazione di un questionario somministrato a 100 nuclei familiari”, A. Venuta, B. Sartini *et al*. Pg. 194-198

© Unione europea, 2002-2018 | http://europass.cedefop.europa.eu

Relazioni a convegni

- Seminario "Reazioni avverse al cibo: l'OSA formato – celiachia, allergie e intolleranze alimentari, uso del sale iodato" con la relazione dal titolo "Il sale e la salute. Meno sale ma iodato – Carenza iodica e iodoprofilassi in Italia". Confesercenti, Senigallia, 28.11.2018

- Giornata di studi "L'anima del cibo". Università degli studi di Genova e Consiglio Nazionale delle Ricerche. Co-relatrice con presentazione del paper dal titolo "Sicurezza alimentare tra nutrizione e diversità culturale: una prospettiva interdisciplinare". Università degli Studi di Genova, 31.3.2014

- Incontro "Conoscere per cambiare - Focus sulla sorveglianza nutrizionale in AV2". Relazione dal titolo "OKkio alla Salute: risultati indagine 2010 in AV2". ASUR Marche, Fabriano, 17.12.2012.

- Convegno "Il biologico nella ristorazione collettiva". Relazione dal titolo "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione collettiva". Istituto Alberghiero A. Panzini Senigallia, 28.1.2011
- Convegno regionale "Cibo e benessere". Relazione dal titolo "L'educazione alimentare in età evolutiva". Istituto Alberghiero A. Panzini Senigallia, 24.4.2010

- Convegno "Obesità: quid noctis". Relazione dal titolo "OKkio alla salute: un'indagine di campo - risultati indagine 2008 nella Regione Marche". UNIVPM, Azienda ospedaliero universitaria Ospedali Riuniti, ADI Marche. Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIVPM Ancona, 26.2.2010

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C1	C1	B2	B1	B1
portoghese	B1	B1	A1	A1	A2
spagnolo	A2	A2	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

© Unione europea, 2002-2018 | http://europass.cedefop.europa.eu