

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



1. INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome

Indirizzo personale
Sede studio

Cell.

E-mail
Web

Nazionalità

Luogo / Data di nascita
Codice fiscale

2. AMBITI PROFESSIONALI

3. ESPERIENZA LAVORATIVA

MARZO 2004 AD OGGI

LUGLIO 2008 AD OGGI



STORCÈ DR.SSA CLAUDIA

STRADA SALEMME, 21/E – 01100 VITERBO (VT)

(+ 39) 3319031439

info@nusial.it – claudia.storce@pec.enpab.it
www.nusial.it

ITA LIANA

VITERBO, 13/04/1975
STR CLD 75D53 M082L

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

CONSULENTE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ESPERTO TECNICO NELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ PER IL SETTORE AGROALIMENTARE E RISTORAZIONE COLLETTIVA

ESPERTO TECNICO NELLE MATERIE DI NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

DOCENTE SLOW FOOD (MASTER OF FOOD CEREALI E PA NE)

ATTIVITA' **LIBERO-PROFESSIONALE** IN QUALITÀ DI **BIOLOGA NUTRIZIONISTA** (ELABORAZIONE TERAPIE ALIMENTARI PERSONALIZZATE PER IL SINGOLO E MENÙ PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA, SCOLASTICA, SANITARIA, AZIENDALE)

ORGANIZZAZIONE E DIREZIONE CORSI NELL'AMBITO DI PROGETTI DI EDUCAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE RIVOLTI AD INSEGNANTI E STUDENTI PRESSO ISTITUTI SCOLASTICI DI VARIO ORDINE E GRADO.

IMPLEMENTAZIONE MENU PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (MENSE SCOLASTICHE, AZIENDALI E PER COMUNITA')

ATTIVITA' **LIBERO-PROFESSIONALE** NEL SETTORE DELLA **SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMI DI CERTIFICAZIONI NEL SETTORE AGROALIMENTARE**, NEL PROPRIO STUDIO DI CONSULENZA A NOME "Nu.Si.Al.", **Nutrizione e Sicurezza Alimentare** SIT O IN VITERBO.

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ DELLO STUDIO SI ARTICOLANO IN: CONSULENZA ED ASSISTENZA PER **ELABORAZIONE MANUALI AZIENDALI** SULLA SICUREZZA ALIMENTARE (APPLICAZIONE SISTEMA HACCP), CONSULENZA ED ASSISTENZA PER ELABORAZIONE MANUALI AZIENDALI SULLA RINTRACCIABILITÀ (REG. CE 178/02),

IMPLEMENTAZIONE **SCIA SANITARIE**; ORGANIZZAZIONE E DIREZIONE **CORSI DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI** (PACCHETTO IGIENE 2006) PER OPERATORI E ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE, ANCHE A SOGGETTI DIVERSAMENTE ABILI; CONSULENZA ED ASSISTENZA IN MATERIA DI **ETICHETTATURA** PRODOTTI ALIMENTARI;
IMPLEMENTAZIONE **SISTEMI DI QUALITÀ** NEL SETTORE AGROALIMENTARE

4. DOCENZE

GIUGNO 2023 – SETTEMBRE 2023 ENGIM SAN PAOLO– CORSO PER OPERATORE SOCIO SANITARIO, ED. 2023 ; DOCENZE IN MATERIA DI PRINCIPI DI IGIENE, PREVENZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE.

APRILE 2023 : ENGIM SAN PAOLO – CORSO SULLA SICUREZZA AGROALIMENTARE – CODICE CUP F89J21034420009 - DOCENZE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (HACCP)

LUGLIO 2022 - OTTOBRE 2022: ENGIM SAN PAOLO– CORSO PER OPERATORE SOCIO SANITARIO ; DOCENZE IN MATERIA DI PRINCIPI DI IGIENE, PREVENZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE .

DICEMBRE 2021 - MARZO 2022: ENGIM SAN PAOLO– CORSO IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE (IAP) : DOCENZE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (HACCP) – DOMANDA AIUTO N. 94250141481; CUP F85H20000170009

APRILE – MAGGIO 2021: IC. BASSANO ROMANO, PROGETTO SAPERE I SAPORI, ESPERTO ESTERNO BIOLOGO NUTRIZIONISTA; PROT. 2909 DEL 07/04/2021

LUGLIO 2019 – ENGIM SAN PAOLO– CORSO IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE (IAP) : DOCENZE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (HACCP)

SETTEMBRE 2019: ENGIM SAN PAOLO: PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA: LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE” - PROGETTO COFINANZIATO DALL’UNIONE EUROPEA – POR-FSE 2014/2020: DOCENZE IN MATERIA DI PRODUZIONI AGROALIMENTARI, TRATTAMENTO MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI FINITI; PROCESSI INDUSTRIALI DI PRODUZIONE ALIMENTARE; MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI; TECNOLOGIE PER IL CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI; TECNICHE DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

ANNO SCOLASTICO 2018/2019 – ISTITUTO COMPRENSIVO A. CANEVARI, VITERBO: DOCENZE in qualità di ESPERTO BIOLOGO NUTRIZIONISTA NELL’AMBITO DEL PROGETTO PON/FSE 10.2.5A - FSEPON – LA – 2018-246 “IMPARI-AMO”, MODULO “NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE” (TOTALE 30 ORE)

ANNO SCOLASTICO 2017-2018, ISTITUTO COMPRENSIVO ANDREA SCRATTOLI (VETRALLA): DOCENZE in qualità di ESPERTO BIOLOGO NUTRIZIONISTA NELL’AMBITO DEL PROGETTO SAPERE I SAPORI 2017/2018 (AGGIUDICAZIONE PROT. N. 0001012 DEL 06/03/2018); DOCENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E LABORATORI DIDATTICI PER LA CONOSCENZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO ED ANALISI SENSORIALE NELLE CLASSI I E II MEDIE (TOTALE 16 ORE);

ANNO SCOLASTICO 2017-2018, ISTITUTO COMPRENSIVO LUIGI FANTAPPIE’ (VITERBO): docenze in qualità di ESPERTO BIOLOGO NUTRIZIONISTA NELL’AMBITO DEL PROGETTO SAPERE I SAPORI 2017/2018; DOCENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE CLASSI V (TOTALE 4 ORE);

SETTEMBRE 2017: INCARICO DI DOCENZA “IDONEITÀ SANITARIA E PRATICHE DI AUTOCONTROLLO”, PER UTENTI DEL SERVIZIO DISABILE ADULTO DELLA ASL DI VITERBO, IN COLLABORAZIONE CON IL GIARDINO DI FILIPPO - VITERBO (6 ORE)

DICEMBRE 2016 – APRILE 2017: CICLO DI DOCENZE IN CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER PERSONALE ALIMENTARISTA – (COOPERATIVA AVVENIRE SOC COOP A RL) NELL’AMBITO DI PROGETTI FORMATIVI AZIENDALI FINANZIATI - ERFAP LAZIO

ANNO SCOLASTICO 2015-2016, ISTITUTO COMPRENSIVO LUIGI FANTAPPIE' (VITERBO): INCARICO ESPERTO BIOLOGO NELL'AMBITO DEL PROGETTO **SAPERE I SAPORI** 2015/2016; DOCENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE CLASSI IV

GIUGNO 2014 - NEPI: DOCENZA RELATIVA A CORSO PER RESPONSABILI HACCP DENOMINATO "IMPLEMENTAZIONE SISTEMI HACCP (AI SENSI DRL 825/09)" SECONDO PIANO FONDIMPRESA 103287, PRESSO STABILIMENTO "**ACQUA DI NEPI**" (20 ORE).

APRILE 2014 – VITERBO: INCARICO DI DOCENZA "IDONEITÀ SANITARIA E PRATICHE DI AUTOCONTROLLO", PER CONTO DI **GRANDI MAGAZZINI FIORONI SPA** (6 ORE)

FEBBRAIO 2014: INCARICO DI DOCENZA "IDONEITÀ SANITARIA E PRATICHE DI AUTOCONTROLLO", PER UTENTI DEL SERVIZIO **DISABILE ADULTO DELLA ASL DI VITERBO**, IN COLLABORAZIONE CON IL GIARDINO DI FILIPPO - VITERBO (6 ORE)

APRILE 2013 - ROMA: DOCENZA NELL'AMBITO DEL **PROGETTO FORMATIVO AZIENDALE FINANZIATO DA FOR.TE** CON L'AVVISO 2/10, RUP PF1028_PR511_AV210 TITOLO "SVILUPPO ORGANIZZATIVO DEL GRUPPO ATTRAVERSO FORMAZIONE TECNICA, GESTIONALE E OUTDOOR", MODULO FORMATIVO "CULTURA ALIMENTARE" ED. 1 (16 ORE)

GENNAIO – SETTEMBRE 2012- ROMA, CIVITAVECCHIA, GROSSETO, TERNI: CICLO DI DOCENZE IN CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER PERSONALE ALIMENTARISTA – **SETTORE GDO (UNICOMM SRL - GRANDI MAGAZZINI FIORONI SPA)** NELL'AMBITO DI PROGETTI FORMATIVI AZIENDALI FINANZIATI DA FOR. TE.

ANNO SCOLASTICO 2005-2006: ISTITUTO COMPRENSIVO PIO FEDI (GROTTE S. STEFANO – VT) INCARICO DOCENZE NELL'AMBITO DEL **PROGETTO SAPERE I SAPORI**; DOCENZE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE CLASSI III, IV E V

5. ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
30 APRILE 2020	MASTER DI I LIVELLO IN INSERIMENTO, INTEGRAZIONE ED INCLUSIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI CON DISABILITÀ – UNIVERSITÀ TELEMATICA ECAMPUS
23 OTTOBRE 2019	USO DIDATTICO DELLA LIM - LIVELLO AVANZATO 200 ORE (IRSAF, NUMERO ATTESTATO A5054)
25 LUGLIO 2019	PASSAPORTO INFORMATICO EIRSAF FULL (IRSAF, CODICE CERTIFICATO sp54ptl32M)
GENNAIO - LUGLIO 2018	CONSEGUIMENTO 24 CFU NELLE DISCIPLINE DI ANTROPOLOGIA CULTURALE (6 CFU, VOTAZIONE 26/30), METODOLOGIE DIDATTICHE (6 CFU, VOTAZIONE 24/30), PSICOLOGIA (6 CFU, VOTAZIONE 27/30), PEDAGOGIA GENERALE E SPECIALE (6 CFU, VOTAZIONE 30/30), PRESSO ABAV, ACCADEMIA DELLE BELLE ARTI LORENZO DA VITERBO;
20 FEBBRAIO 2002	CONSEGUIMENTO LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE BIOLOGICHE , INDIRIZZO BIOMOLECOLARE, PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO. VOTAZIONE: 110/110
LUGLIO 1994	DIPLOMA DI MATURITÀ CLASSICA PRESSO LICEO CLASSICO "MARIANO BURATTI" DI VITERBO VOTAZIONE: 50/60
6. ABILITAZIONI	ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI BIOLOGO , CONSEGUITA 2° NELLA SESSIONE 2002 (MESE DI NOVEMBRE) PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO. VOTAZIONE: 132/150 ISCRIZIONE ORDINE dei BIOLOGI del LAZIO E ABRUZZO AL N.054007
7. INCARICHI PROFESSIONALI	ESERCITATORE NELLA MATERIA DI BIOLOGIA GENERALE presso Università degli studi della Tuscia di Viterbo (ottobre – dicembre 2019) MEMBRO DI COMMISSIONE PER GLI ESAMI DI STATO DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO – BIOLOGO JR – SEZ. A e B; ANNO 2019; UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI (NOTA MINISTERIALE N. 0018084 DEL 23/05/2019). IMQ SPA , INCARICO TECNICO ESPERTO ALIMENTARISTA SETTORE RISTORAZIONE COLLETTIVA (GENNAIO 2019) IMQ SPA , INCARICO TECNICO ESPERTO ALIMENTARISTA SETTORE RISTORAZIONE COLLETTIVA (GENNAIO 2018) COMUNE DI RONCIGLIONE , INCARICO PROFESSIONALE PER ASSISTENZA HACCP E CAMPIONAMENTI ACQUE PUBBLICHE (DTERMINAZIONE N. 171 DEL 09/11/2012; REGISTRO GENERALE N. 512) COMPONENTE DEL COMITATO DIDATTICO SCIENTIFICO DELLA LUniasm , Libera Università Telematica Arti e Scienze Moderne, con Decreto del Rettore n. 0185 del 06/11/2012; MEMBRO DELLA COMMISSIONE MENSA del Comune di Vitorchiano (anno scolastico 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020)
8. INCARICHI NEL SETTORE ASSOCIATIVO	COMPONENTE DEL COMITATO DIDATTICO SCIENTIFICO DELLA LUniasm, POLO DI VITERBO Libera Università Telematica Arti e Scienze Moderne, con Decreto del Rettore n. 0184 del 08/11/2012 ASSOCIATO SLOW FOOD VITERBO E TUSCIA (già Presidente dal 09/02/2016 al 27/03/2018) – con delega ai progetti di educazione alimentare

9. PRIMA LINGUA	ITALIANO (madrelingua)
10. ALTRE LINGUE	INGLESE
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	BUONA BUONA BUONA
11. CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI E ORGANIZZATIVE	<p>LE PERSONALI ESPERIENZE PROFESSIONALI MI HANNO PORTATO A SVILUPPARE OTTIME CAPACITÀ DI RELAZIONI INTERPERSONALI, DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AUTONOMA DEL LAVORO, RISPETTANDO TEMPI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEGLI INCARICHI A ME AFFIDATI.</p> <p>L'ORGANIZZAZIONE E DIREZIONE DI CORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI HANNO PORTATO ALLO SVILUPPO DI OTTIME CAPACITÀ DIALETTICHE E DI COMUNICAZIONE.</p>
12. CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>OTTIMA CONOSCENZA DEL SISTEMA OPERATIVO WINDOWS E DEI PRINCIPALI SISTEMI APPLICATIVI. ESPERIENZA QUOTIDIANA CON INTERNET EXPLORER. OTTIMA CAPACITÀ DI CONSULTAZIONE DELLE PRINCIPALI BIBLIOTECHE ONLINE. ESPERIENZA QUOTIDIANA CON STRUMENTAZIONE NECESSARIA ALLA VALUTAZIONE BIOIMPEDENZIMETRICA DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA</p>
13. PATENTE O PATENTI	PATENTE B

14. CORSI DI FORMAZIONE

- a) **APRILE 2025: FABBRICAZIONE DIGITALE**, EVENTO SCUOLA FUTURA, CODICE IDENTIFICATIVO: 294465.509351.1293024
- b) **MARZO 2024 – DIC. 2024: ENGLISH IN MEDICINE**, evento FAD 411-411979-1, DEA FORMAZIONE E SERVIZI SRL; 50 CREDITI ECM
- c) **NOV. 2023 – APR. 2024: Il Long-CoViD: un nuovo scenario clinico**, evento formativo ISS n.396468; 20,8 CREDITI ECM
- d) **GEN. 2023 – DIC. 2023 : METODI E TECNICHE DI IMMUNOEMATOLOGIA**; BIOMEDIA SRL accreditamento n. 148, 9 CREDITI ECM
- e) **DIC. 2023 : LA PSICOTERAPIA MULTIMEDIALE NELL'ELABORAZIONE DEL LUTTO ONCOLOGICO**; LIQUID PLAN SRL EVENTO N. 6888; 20 CREDITI ECM
- f) **GEN. 2023 – DIC. 2023: INTRODUZIONE ALLA COMUNICAZIONE STRATEGICA NELLE PROFESSIONI SANITARIE**; SP SRL n. 4146-370506; 5 CREDITI ECM
- g) **10 OTTOBRE 2022, "STRESS AMBIENTALI E RICADUTE SUGLI ANIMALI E L'UOMO"** CORSO FAD N. 356888 ONB, CREDITI ECM 4,5
- h) **06 OTTOBRE 2022, DIETA CHETOGENA NEL PAZIENTE CON OBESITÀ E COMORBIDITÀ OBESITÀ-ASSOCIATE: MANAGEMENT NEL SETTING AMBULATORIALE**; CORSO FAD N. 336621 ONB, CREDITI ECM 4,5
- i) **3 OTTOBRE 2019, EFFETTI POSITIVI DI UNA DIETA CONTROLLATO SUL TONO DELL'UMORE E SUI PARAMETRI BIOCHIMICI IN PAZIENTI CON SINDROMI CORONARICHE ACUTE**. CORSO FAD ONB, 3 CREDITI ECM
- j) **2 MAGGIO 2019, RUOLO DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLA RIDEFINIZIONE DEL PERCORSO TERAPEUTICO DEL PAZIENTE CON DIABETE MELLITO DI TIPO 2**, CORSO FAD ONB, 3 CREDITI ECM
- k) **12 APRILE 2019, SICUREZZA ALIMENTARE E /O PATOLOGIE CORRELATE**, CORSO FAD ONB, 3 CREDITI ECM
- l) **27 MARZO 2019, CONVEGNO "EDUCAZIONE ALLA SALUTE"**, ENGIM, ROMA
- m) **04/12/2017-03/12/2018: LA COMPrensIONE DEL PAZIENTE: DALLA COMPOSIZIONE CORPOREA AGLI ASPETTI NUTRIZIONALI IN CONDIZIONI FISIO-PATOLOGICHE**, CORSO FAD N. 211417, 50 CREDITI ECM
- n) **03 MAGGIO 2017: LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI PER LA GRANDE DISTRIBUZIONE, FASE AGRICOLA** (Moduli "All Farm", "Crop Base", "Fruit & Vegetable" – modulo GRASP, Chain of Custody); CeFAS, Viterbo
- o) **25/10/2015 – 24/10/2016, "THE BEST WAY PER IL BIOLOGO PROFESSIONISTA"** CORSO FAD N. 141172 , 50 CREDITI ECM
- p) **5 FEBBRAIO 2015, SEMINARIO INFORMATIVO "L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI"**, presso CONFARTIGIANATO VITERBO
- q) **9 E 16 GIUGNO 2012: CORSO ECM "LA SINDROME METABOLICA NELL'ADOLESCENTE E NELL'ADULTO"**; ORDINE DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI ODONTOIATRI DELLA PROVINCIA DI VITERBO;
- r) **17-18 MAGGIO 2010 (16 ORE): CORSO BASE PER AUDITOR RESPONSABILE GRUPPO DI AUDIT** (NORMA UNI EN ISO 19011:2003); CORSO QUALIFICATO CEPAS – SGS ITALIA SPA ROMA –
- s) **7,14,21 MAGGIO 2009: CORSO ECM "ASPETTI CLINICI E DIAGNOSTICI IN ALLERGOLOGIA"**; ORDINE DEI MEDICI DI VITERBO –
- t) **MAGGIO 2008: CONVEGNO DI AGGIORNAMENTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE**, ROCCA DEI PAPI – MONTEFIASCONI (VT) –

- u) **12 APRILE 2008:** CORSO DI FORMAZIONE ECM SULLA VITA PERINATALE; ORDINE DEI MEDICI DI VITERBO;
- v) **15 LUGLIO 2005:** CORSO TEORICO – PRATICO ECM “**LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE DIVERSE**” TENUTOSI AD ALESSANDRIA, PROVIDER ONB;
- w) **8-9 OTTOBRE 2004, CAMPOBASSO:** CORSO DI FORMAZIONE ECM “**ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**”, TENUTOSI PRESSO L'OSPEDALE CARDARELLI; PROVIDER DELEGAZIONE REGIONALE ONB DEL MOLISE;
- x) **18 NOVEMBRE 2004:** CORSO DI AGGIORNAMENTO ECM IN “**ATTIVITÀ SPORTIVA, ACCRESCIMENTO E CORRETTA ALIMENTAZIONE**” TENUTOSI A ROMA; PROVIDER ABNI;
- y) **11-13 NOVEMBRE E 10-11 DICEMBRE 2004:** CORSO DI AGGIORNAMENTO ECM IN “**FONDAMENTI DI NUTRIZIONE UMANA**” TENUTOSI IN ROMA; PROVIDER BHC;

15. PUBBLICAZIONI E LIBRI

IACOPINO E L'ALFABETO DEL CIBOMONDO, Autrice Claudia Storcè, illustrazioni Stefania Capati - Libro di educazione alimentare per bambini, Casa editrice: Edigiò / Tomolo Edizioni, Prima pubblicazione: ottobre 2018.

HETEROLOGOUS EXPRESSION OF THE WHEAT SUBTILISIN/CHYMOTRYPSIN INHIBITOR GENE WSCI AND CHARACTERIZATION OF THE RECOMBINANT PRODUCT (2001). S. DI GENNARO, A.G. FICCA, D. PANICHI, **C. STORCÈ**, E. POERIO. IT. BIOCHEM. SOC. TRANS. 17, 2001.

16. BORSE DI STUDIO

Vincitrice del terzo ciclo triennale (1994/95) della borsa di studio bandita nell'ambito del programma di incentivazione e razionalizzazione della frequenza universitaria

17. PARTECIPAZIONE A PROGETTI, SEMINARI, CONVEGNI E MANIFESTAZIONI

29 NOVEMBRE 2025: incontro dedicato alla tematica “**Legumi: una risorsa sostenibile per salute e ambiente**”, Piazza dei caduti, Viterbo, nel contesto della manifestazione Slow Food Village 2025

GIUGNO 2015 AL 2018: organizzazione e progettazione delle attività relative alla manifestazione “**SLOW FOOD VILLAGE 2018**” (www.slowfoodvillage.it), tenutosi in Viterbo dal 22/06/2018 al 01/07/2018, con particolare riferimento alla **direzione e cura degli aspetti amministrativi** della manifestazione (richiesta e rilascio di tutte le licenze ed autorizzazioni, partecipazione ai lavori delle relative commissioni di vigilanza, relazione con le istituzioni - ASL, Comune di Viterbo, Associazioni di Categoria, Polizia Locale, Vigili del Fuoco), **elaborazione della documentazione relativa all'igiene e sicurezza degli alimenti** trattati, **organizzazione di attività ludico-didattiche per bambini**; relatore in conferenze sul tema della ristorazione scolastica

28-30/04/2018: PIACERE ETRUSCO, QUINTA EDIZIONE: progettazione, organizzazione e direzione laboratori didattici di educazione alimentare nel contesto della manifestazione organizzata dalla Camera di Commercio di Viterbo

25 aprile 2018: PIACERE ETRUSCO, QUINTA EDIZIONE: relatore nella tavola rotonda su **grani antichi – Piazza del Comune, VITERBO**

27-28 MAGGIO 2017: MANIFESTAZIONE FLOROVIVAISTICA “VERDI E CONTENTI” presso orto Botanico Unitus –Relatrice nella conferenza: “**Erbacce e Insetti nel piatto**”, con il dottor *Stefano Speranza* Dipartimento Di Scienze Agrarie E Forestali Università Degli Studi Della Tuscia Viterbo Laboratorio didattico per bambini: « **Sale Aromatico con le Erbe** »

26-27-28/04/2017: PIACERE ETRUSCO, QUARTA EDIZIONE: progettazione, organizzazione e direzione laboratori didattici di educazione alimentare rivolti ai bambini delle scuole primarie di Viterbo

27 aprile 2017: PIACERE ETRUSCO, QUARTA EDIZIONE: relatore nella tavola rotonda su **Dieta mediterranea – SPAZIO PENSILINA, COMUNE DI VITERBO**

20 gennaio 2017, Sala Conferenze Via Faul – Viterbo, LA PREVENZIONE E' SALUTE, convegno organizzato dalla **ASL VITERBO**, intervento su **“Etica del Mangiare”**.

21 MAGGIO 2016: CLOROPHILLA GREEN LAB ITINERANTE, laboratorio didattico per bambini **“Le stagioni danno i frutti”**, presso sala Gatti del Comune di Viterbo;

29 MAGGIO 2016: presso l'orto botanico della Università degli Studi della Toscana, Viterbo – nel contesto dell'iniziativa L'ORO DELLE API, seminario su

- IL MIELE COME ALIMENTO FUNZIONALE

OTTOBRE 2015: “LAZIO, SAPORE DI BUONO”, nell'ambito del progetto ministeriale SAPERE I SAPORI 2015: organizzazione e direzione lezioni di educazione alimentare e laboratori didattici per i bambini delle classi IV A e IV C dell'Istituto Comprensivo Luigi Fantappiè, Viterbo – incontri di informazione per docenti e genitori sui temi della corretta alimentazione, del consumo consapevole, della valorizzazione di prodotti enogastronomici del territorio viterbese.

23 MAGGIO 2015, CLOROPHILLA GREEN LAB ITINERANTE, seminario su cibo, cultura, stagioni e territorio – VITERBO

30 MAGGIO 2015, CLOROPHILLA GREEN LAB ITINERANTE, seminario su cibo responsabile e sprechi alimentari – VITERBO

16 /17 maggio 2015, ORTO BOTANICO università degli studi della Toscana, Viterbo – IN UN BATTITO D'ALI ALL'ORTO BOTANICO, seminari su

- IL VALORE AFFETTIVO ED ENERGETICO DEI DOLCI FATTI IN CASA
- MIELE, PROPRIETÀ NUTRITIVE E BENEFICHE
- LE INTOLLERANZE ALIMENTARI E I GRANI ANTICHI

25 OTTOBRE 2014, TORINO, SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE 2014, LINGOTTO FIERE, relatore nella conferenza **“Insetti ed erbacce nei nostri piatti”**.
<http://eventistore.slowfood.it/saloneterramadre/2014/eventi/ita/SCF29/insetti-ed-erbacce-nei-nostri-piatti.html>

GIUGNO 2014: organizzazione e progettazione delle attività relative alla manifestazione **“SLOW FOOD VILLAGE 2014”** (www.slowfoodvillage.it), tenutosi in Viterbo dal 27/06/2014 al 06/07/2014, con particolare riferimento alla **direzione e cura degli aspetti amministrativi** della manifestazione (richiesta e rilascio di tutte le licenze ed autorizzazioni, partecipazione ai lavori delle relative commissioni di vigilanza, relazione con le istituzioni - ASL, Comune di Viterbo, Associazioni di Categoria, Polizia Locale, Vigili del Fuoco), **elaborazione della documentazione relativa all'igiene e sicurezza degli alimenti** trattati, nonché **organizzazione delle attività e degli interventi realizzati nello spazio denominato “SLOW KIDS”** (attività ludico-didattiche per bambini).

8 MARZO 2014, INTERNATIONAL WOMEN'S DAY – TUSCIA EMOTIONS “I CINQUE SENSI” – CIVITACASTELLANA, organizzato da PWA ROME e ROTARY CLUB FLAMINIA ROMANA, con il patrocinio di Donne Impresa Confartigianato Viterbo, Comune di Civita Castellana, Slow Food Viterbo e AiCC – Associazione italiana Città della Ceramica: intervento di benvenuto.

21 DICEMBRE 2013: COME TI RIORDINO LA DISPENSA: incontro dibattito di Slow Food Viterbo sull'educazione alimentare in pratica, presso Piazza del Gesù – Viterbo, nel contesto della manifestazione **NATALE AL CENTRO**.

12 LUGLIO 2012: SEMINARIO “PRINCIPI DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE” nel contesto della manifestazione culturale **CAFFEINA CULTURA 2012**; PIAZZA S. MARIA NUOVA – 01100 VITERBO (www.caffeinacultura.it).

05 LUGLIO 2012: SEMINARIO SU “ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI: GUIDA PRATICA PER LE FAMIGLIE” nel contesto della manifestazione culturale **CAFFEINA CULTURA 2012**; PIAZZA S. MARIA NUOVA – 01100 VITERBO (www.caffeinacultura.it).

DICEMBRE 2010 – DICEMBRE 2011: partecipazione al progetto **SANI E INSIEME**, in qualità di biologa nutrizionista, in collaborazione con la asl di Viterbo, U.O. di psicologia, diretta dal dott. Mario Morucci ed il comune di Corchiano, attraverso l'associazione ARNIES. nell'ambito del progetto l'incarico a me affidato riguardava la rilevazione di pesi ed altezze dei ragazzi partecipanti al progetto.

AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In base al D. L.vo 196/03 e REG CE 2016/679 sulla tutela dei dati personali, autorizzo espressamente l'Azienda all'utilizzo dei miei dati personali, per eventuali scopi di selezione e/o di comunicazione.

FIRMA



Viterbo, novembre 2025