

## INFORMAZIONI PERSONALI

Laura Giori



## TITOLO DI STUDIO

## ESPERIENZA

## PROFESSIONALE

Novembre 2021 – Giugno  
2022  
contratto a tempo determinato

Dottore in Scienze e Tecnologie della Ristorazione e Dottore in Scienze dell'Alimentazione

Assistente di direzione presso CAMST - Maranello

**Matilde Ristorazione SRL (Gruppo CAMST) – Via Sandro Pertini, Sant'Agata Bolognese (BO)**

- sopralluoghi nei centri cottura e nei terminali di distribuzione per verificare la corretta attuazione delle procedure **HACCP**,
- attività di formazione del personale,
- aggiornamento dei manuali di autocontrollo;
- attività volte a garantire il rispetto del capitolato d'appalto;
- rapporti diretti con il committente;
- gestione ordini di materiale
- supporto al direttore di locale nella gestione del personale e dei locali di produzione;

Maggio 2020 – in corso

Biologa nutrizionista in libera professione

**Collaborazione in ambulatori di Modena e provincia**

- Elaborazione piani alimentari personalizzati in condizioni fisiologiche e patologiche accertate
- Educazione alimentare
- Valutazione della composizione corporea
- Antropometria

Gennaio 2020 – in corso

Docente

**Scuola di Estetica SAE - Modena**

Insegnate di teoria (anatomia, fisiologia, dermatologia,...) per due ore alla settimana per corso privato di estetica della durata di 9 mesi.

**IAL ER SRL – Modena**

Insegnate per allievi del II-III anno di operatore alle vendite con un ammontare di 60 ore totali per anno scolastico 2024- 2025. Realizzazione del materiale scolastico di merceologia alimentare.

**IAL ER SRL – Modena**

Insegnate corso alimentaristi per adulti

Concluso:

**ISTITUTO COMPRENSIVO “Severino Fabriani” SPILAMBERTO (MO) - anno 2025**

Insegnate supplente per allievi della scuola primaria e dell’infanzia

**Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni IAL ER SRL – Serramazzoni (MO)**

Insegnate per allievi del IV anno con un ammontare di 60 ore totali per anno scolastico 2021- 2022. Realizzazione del materiale scolastico

**IC Fraz.Bustighera/Mediglia (MIAA8AV00T) – Bustighera (MI)**

- Attività ludico-educative e costante supervisione dei bambini in classe, in mensa e nei momenti ricreativi comuni.

Marzo 2019- Luglio 2019

**Assistente Biologa Nutrizionista****Centro medico “Officina della cura” – Modena (MO)**

- Tirocinio formativo “on the job” con mansione di assistente in sede di visita dei pazienti.
- Redazione autonoma di anamnesi e schede paziente.
- Stesura piani nutrizionali in anticipo a condivisione con la nutrizionista del centro medico.
- Utilizzo di apparecchiature specifiche per la Bioimpedenziometria e software “NutriGeo”.

**Attività o settore** Medico-nutrizionale

**Tirocinante e Tesista****IRCCS Ospedale San Raffaele – Milano (MI)**

- Assistente presso Ambulatorio di Diabetologia e Nutrizione Clinica con attività di rilevazione parametri antropometrici e fisiologici del paziente.
- Redazione di anamnesi e schede paziente.
- Tesista presso il reparto di Nefrologia e Dialisi con preparazione di campioni per analisi di laboratorio e somministrazione questionari alimentari nell’ambito del progetto di tesi sperimentale.
- Utilizzo di apparecchiature specifiche e software “Dietosystem”.

**Attività o settore** Medico-nutrizionale

**Educatrice**

Da 2015 al 2018

- Esperienza in attività di dopo scuola e ripetizioni oltre che babysitter per alunni della scuola primaria e scuola secondaria di primo grado.

**Attività o settore** Educazione post-scolastica

**Volontaria**

Dal 2006 al 2011

- Raccolta di prodotti della GDO per associazioni di volontariato.
- Animatrice e educatrice, attività svolta presso l’oratorio di Mediglia e di San Donato Milanese e nel mese di Giugno 2011 presso il quartiere Zen di Palermo.

**Attività o settore** Educazione post-scolastica e volontariato

---

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Maggio 2025

**Attestato di partecipazione in qualità di relatore**

Convegno “Nutriamo la vita” tenutosi il 17 Maggio 2025 a Modena. Relazione sul Magnesio e suoi utilizzi per la salute. Evento con rilascio ECM. Provider Akesios gruop srl.

Giugno 2022

**Attestato di partecipazione in qualità di relatore**

Convegno “Nutriamo la vita” tenutosi il 18 Giugno 2022 a Modena presso il Forum Monzani. Evento con rilascio ECM. Provider Akesios gruop srl.

Marzo 2022

**Fondazione Associazione “NutrizioniaMO360”**

Associazione di promozione sociale con colleghi nutrizioniste e dietiste

Novembre 2021

**Attestato di Frequenza corsi Camst**

Corso sicurezza di base, Haccp, corso sicurezza parte specifica rischio basso e covid-19.

Giugno 2021

**Certificato di pubblicazione scientifica**

- Salute33 Anno 4 n.36 articolo a pagina 24 dal titolo - “Le diete sostenibili, una soluzione per la salute degli uomini e del pianeta”

Maggio 2020	<b>Apertura P.IVA</b> ▪ Numero: 11264510964
Gennaio 2020	<b>Iscrizione all'Albo Professionale dei Biologi sezione A</b> ▪ Numero d'iscrizione: AA_084024
8 Novembre 2019	<b>Corso di formazione generale in materia di sicurezza (P 013 19 28762 000) Presso UMANA FORMAS.R.L.</b>
Giugno - Luglio 2019	<b>Abilitazione all'albo dei Biologi <i>Università degli studi di Pavia – Pavia (PV)</i></b> ▪ Superamento dell'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo.
Aprile 2018	<b>Corso di formazione sulla sicurezza in ambito sanitario <i>IRCCS Ospedale San Raffaele – Milano (MI)</i></b> ▪ Corso di formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza in ambito sanitario e di ricerca per personale neo inserito, ai sensi dell'Accordo Stato – Regioni del 21.12.2011
Dal 2016 al 2018	<b>Dottore Magistrale in Scienze dell'Alimentazione <i>Università degli Studi di Firenze – Firenze (FI)</i></b> ▪ Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione (classe LM-61). ▪ Elaborato finale dal titolo: "Indagine alimentare e fattori di rischio per l'ipertensione arteriosa e l'obesità in una popolazione di adolescenti milanesi". ▪ Valutazione finale <b>110 e Lode/110</b>  <b>Area</b> Medica, biologica e nutrizionale
Dal 2012 al 2015	<b>Dottore in Scienze e Tecnologie della Ristorazione <i>Università degli Studi di Milano – Milano (MI)</i></b> ▪ Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (classe L-26). ▪ Elaborato finale dal titolo "Alimentazione e sostenibilità, il ruolo dell'educazione e della ristorazione scolastica". ▪ Valutazione finale <b>97/110</b>  <b>Area</b> Chimica - biologica, microbiologica e delle tecnologie alimentari
Dal 2007 al 2012	<b>Diploma di Maturità Classica <i>Istituto G.B. Montini – Milano (MI)</i></b> ▪ Valutazione finale <b>71/100</b>

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre **Italiana**

### **Concorsi di scrittura:**

- 2009-2010, VI° Concorso letterario Scuola Superiore Società Civile 2^Edizione regionale (MI), Distinta con menzione.
- 2006, Progetto Fahrenheit 451 (BO), Primo posto.
- 2004, Progetto Fahrenheit 451 (BO), Secondo posto.

Inglese

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SC
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
	B2	B2	B2	B2	B2
	A1	A1	A1	A1	A1

**Esperienze formative**

- Luglio 2010, due settimane di studio della lingua inglese presso l'istituto Pitzer College di Los Angeles CA, Stati Uniti.
- Luglio 2009, due settimane di studio della lingua inglese presso Brecon in Galles.
- Luglio 2008, due settimane di studio della lingua inglese presso Cranbrook in Inghilterra.

**Conoscenza scolastica****Francese**

Ottima conoscenza dei principali sistemi operativi, del pacchetto Office e dei principali software di uso specialistico come "Dietosystem" e "NutriGeo".

**Competenze Digitali**

Competenze comunicative e relazionali acquisite e sviluppate a partire dall'esperienza come educatrice. Le stesse prerogative si sono ancor più affinate durante il periodo da tirocinante e successivamente nel ruolo di assistente direzione.

Competenze Organizzative e Gestionali Sono una persona molto meticolosa e attenta, con rispetto delle scadenze e buone doti organizzative del lavoro. Il ruolo di assistente di direzione mi ha permesso inoltre di sviluppare una buona attitudine alla coordinazione di un gruppo di lavoro con particolare attenzione alle tempistiche delle attività da portare a termine.

**Patente di guida**

B

**PRESENTAZIONE PERSONALE**

Interessata fin da bambina a scrittura, lettura e arte, ho intrapreso studi umanistici per coltivare e sviluppare questa mia passione. Nel contempo ho scoperto una propensione per le materie scientifiche, come chimica e biologia. Durante il percorso universitario è accresciuto man mano, oltre che all'attenzione per una corretta alimentazione, anche un interesse nei confronti dell'ambiente, della pianificazione di menù per le ristorazioni collettive, dell'igiene, della sicurezza e del controllo qualità nelle aziende agroalimentari, produttrici di farmaci-integratori, aziende chimiche e GDO.

*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".*