

INFORMAZIONI PERSONALI

Ferrini Krizia

📍 via Ebro 11, 20141 Milano (Italy)

☎ +39 3881763510

✉ krizia.ferrini@gmail.com

💬 Skype ferrini.krizia

POSIZIONE RICOPERTA

“Valorizzazione del Ruolo della Famiglia nella Salvaguardia e Sviluppo delle Risorse Agricole della Regione Lombardia: Repertorio dei parchi e presidi agro-alimentari e orto-frutticoli della Regione Lombardia”

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

05/2012–alla data attuale

Nutrizionista

Prof. P.G. Pelicci, Dott.ssa L. Titta [Smart Food Istituto Europeo di Oncologia: Programma di Scienze della Nutrizione e Comunicazione], Milano (Italia)

promozione e gestione di meeting e seminari

redazione di articoli scientifici

05/2012–2014

Nutrizionista Clinica

Dr. G. Curigliano Istituto Europeo di Oncologia, Milano (Italia)

Ricercatrice

Clinical trial

06/2012–06/2012

Dietista Volontaria

Prof. A. Battezzati [ICANS; Centro Internazionale per lo studio della Composizione Corporea], Milano (Italia)

Plicometria

Valutazione della Composizione Corporea

03/2012–03/2012

Attività di laboratorio

Prof. A. Scarafoni [Dipartimento di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione, l'Ambiente], Milano (Italia)

Metodo Bradford

05/2010–10/2010

Dietista Volontaria

Dr. M. Brunetto [Unità di Epatologia, Ospedale UNiversitario Cianello, Pisa, Pisa (Italia)]

Formulazione programmi dietetici

Educazione alimentare

03/2010–05/2010

Dietista Volontaria

Dr. R. Ruocco [“Il Pellicano”: associazione ONLUS che si occupa di Disordini Alimentari (Anoressia, Bulimia e BED) e del Peso], Perugia (Italia)

Formulazione programmi dietetici

Counselor
Assistenza ai pasti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2013–alla data attuale

PhD in Statistica Medica ed Epidemiologia Clinica

Università di Pavia, Pavia (Italia)

03/2014

Nutrition and Cancer Prevention Research Practicum

National Cancer Institute at the National Institute of Health, Washington (USA)

2013

Abilitazione alla Professione di Biologo

Università di Pavia, Pavia (Italia)

2013

12- month long research grant

Fondazione Umberto Veronesi, Milano (Italia)

2011–2013

Laura Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana

Università di Milano, Milano (Italia)

2010

Master I livello in Alimentazione, Benessere e Medicina Termale

Università di Pisa, Pisa (Italia)

2006–2009

Laura triennale in Dietistica

Università di Perugia, Perugia (Italia)

2001–2006

Diploma scientifico

Liceo Scientifico E.Medi, Montegiorgio (Italia)

2001

Report Gold Card

Event to promote a savings culture among the younger generations. The winners together with the prestigious diploma, receive a sum of money made available by Fermo's Savings Bank

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B2
francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative 7-18 Luglio 2003 Vacanza studio presso Glasgow Caledonian
28 Luglio- 10 Agosto 2002 Vacanza studio presso University College Dublin
Luglio 2001 Vacanza studio a Londra

Competenze organizzative e gestionali

PROGRAMMAZIONE: capacità di predefinire le attività da svolgere tramite le risorse disponibili, per il raggiungimento di uno o più obiettivi in funzione della variabile tempo.

ORGANIZZAZIONE: capacità di strutturare efficacemente le attività proprie e degli altri, le risorse possedute, il tempo disponibile per il raggiungimento di un obiettivo organizzativo comune, non necessariamente coincidente con il proprio.

CONTROLLO: capacità di individuare i punti essenziali dei fenomeni per verificare le relazioni, le attività svolte, i risultati da conseguire, al fine di garantire la rispondenza tra attese e avvenimenti.

DECISIONE: capacità di scegliere tra diverse alternative con ponderatezza, lucidità, tempestività, in condizioni di incertezza, carenza, complessità.

ORIENTAMENTO DI RISULTATI: capacità di indirizzare costantemente la propria e l'altrui attività al conseguimento degli obiettivi organizzativi, influenzando attivamente gli eventi e fornendo un livello di prestazione coerente alla natura e all'importanza degli stessi.

ORIENTAMENTO AL CLIENTE: capacità di indirizzare costantemente la propria e l'altrui attività al conseguimento di un soddisfacente livello di servizio al cliente (interno/esterno), coerentemente con gli standard e gli obiettivi organizzativi.

Competenze professionali

VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE: Bioimpedenziometria, plicometria, anamnesi nutrizionale, counseling nutrizionale, formulazione programma dietetico personalizzato

CONOSCENZE RELATIVE : alle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti contenuti negli alimenti, delle eventuali modificazioni durante i processi tecnologici e dei fattori che ne regolano la biodisponibilità; l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie; le tecnologie applicate nella preparazione di alimenti, di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari; la legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari; i problemi della sicurezza in relazione ai contaminanti biologici, chimici e particellari degli alimenti, i livelli tossicologici, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta

Competenze informatiche Utilizzo sistemi operativi Windows [microsoft word, microsoft power point, microsoft excel]

Utilizzo sistema operativo Mac