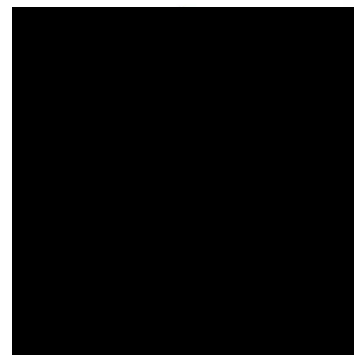


**CURRICULUM VITAE**  
di **ELISA FRUSONE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**FRUSONE ELISA**

**BIOLOGA ISCRITTA ALL'ALBO DAL 2012**

**IN POSSESSO DI PARTITA IVA DA GENNAIO 2013**

Indirizzo di Residenza

Domicilio

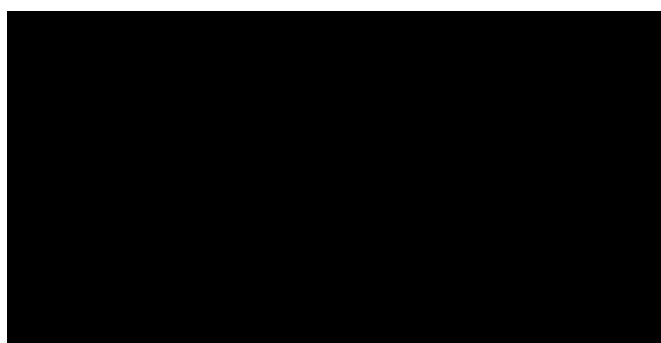
Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

Codice Fiscale



**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2013 – ad oggi

**Libero Professionista**

**Biologo nutrizionista**

Valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale e di idratazione. Consulenze nutrizionali, elaborazione diete per sovrappeso, obesità, carenze nutrizionali, stati patologici accertati, allergie e intolleranze, attività sportiva, gravidanza, menopausa. Elaborazione menù ristorazione collettiva.

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2013 - ad oggi

**Libero professionista**

**Consulente Igiene e Sicurezza alimentare**

Consulenze per alimentaristi, elaborazione piani di autocontrollo HACCP per aziende alimentari (industria e ristorazione), docente in corsi di formazione HACCP Reg. CE 852/2004. Realizzazione libri ingredienti per attività alimentari.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e

9 Giugno 2008 a 25 Agosto 2014

**FMC s.r.l. – via Casilina Sud 69/E, Ferentino (FR)**

Azienda di produzione e confezionamento integratori alimentari conto terzi.  
Tempo indeterminato

**Responsabile Controllo Qualità**, controlli visivi e documentali sulla linea

responsabilità

- Date (da – a)
- Tipo di impiego
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Titolo della Tesi

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

produttiva. Controllo dei certificati di analisi e della conformità delle materie prime. Approvazione dei Batch record. Accertamento dei requisiti necessari al rilascio del prodotto nel rispetto delle procedure GMP, delle specifiche e degli standard richiesti. Responsabile HACCP.

Dicembre 2007 – Dicembre 2008  
Prestazione Occasionale  
**Igiene e Sicurezza Alimentare**

**Docente in corsi di formazione per alimentaristi Reg. CE 852/2004**

Settembre 2006 --- Marzo 2008  
**Torre della Ricerca – I clinica medica Policlinico Umberto Primo. Gruppo di ricerca del Prof. Francesco Violi**  
Laboratorio di Ricerca di Base  
Collaborazione per Tesi di Laurea  
Ossidazione delle LDL da parte della NADPH ossidasi piastrinica: ruolo nella formazione della placca aterosclerotica.

25 ottobre 2019 - 24 CFU per l'insegnamento

- E- campus Università
- Antropologia culturale, Metodologie e tecnologie didattiche, Pedagogia generale e sociale, Psicologia dell'educazione

24 CFU per l'insegnamento

Ottobre 2014 – Aprile 2015  
**Scuola di nutrizione e integrazione sportiva SANIS (I anno) – Roma**

- Bioenergetica muscolare, composizione corporea, modulazione ormonale, dietetica sportiva, integratori e cibi funzionali, nutrizione specifica nelle varie discipline sportive...
- Nutritional Sport Expert

Ottobre 2009 – Marzo 2010  
**Master in Dietologia e Nutrizione Clinica IAF (Istituto Alta Formazione) Roma – Responsabile scientifico/didattico prof. Eugenio del Toma**

- Biochimica degli alimenti, valutazione della composizione corporea, sindrome metabolica, nutrizione in stati patologici
- Attestato di Master in Dietologia e Nutrizione Clinica

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

A.A. 2006/2007

**Laurea in Scienze Biologiche** (Facoltà di Scienze MM/FF/NN) – Università “La Sapienza” di Roma

Laurea (data 14 dicembre 2007) con votazione 106/110

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

A.A. 1999/2000

Liceo Scientifico “Luigi Pietrobono” di Alatri (FR)

**Maturità Scientifica, con votazione 80/100**

## **CORSI DI AGGIORNAMENTO, CONVEGNI**

17 dicembre 2020 – Gli indicatori biochimici di Malnutrizione

13 novembre 2019 – ExpoSalus & Nutrition

05 giugno 2019 – Le patologie con base infiammatoria cronica sistemica silente: ghiandole interessate, alimentazione, integrazione naturale e stile di vita

03 dicembre 2018 – Dalla composizione corporea agli aspetti nutrizionali in condizioni fisio patologiche particolari

Giugno 2016 – Partecipazione “Mangiare&Salute” ONB

30 novembre 2014 – Convegno nazionale “La dieta mediterranea: dall’antico al nuovo” ABNI (Roma)

30 maggio 2014 - Convegno nazionale “Attualità e prospettive in nutrizione” ABNI (Roma)

15 marzo 2014 – Alimentazione e integrazione nutrizionale per l’attività fisica e il fitness” AINUT (Roma)

Settembre 2013 – Giornata di formazione pratica in microbiologia degli alimenti presso laboratorio Neutron (Modena)

18 aprile 2013 – Botanicals in Food Supplements (Ministero della Salute, Roma)

10 febbraio 2013 – “Riequilibrio immuno-endocrino con alimentazione e attività fisica” (Roma)

28-30 settembre 2012 – “La nutrizione nelle varie età della donna” organizzato da ABNI (Roma)

A.2010 – “Corso introduttivo riconoscimento e utilizzo delle piante officinali” riconosciuto da Università La Sapienza, di Marco Sarandrea (Colleparado)

Da 2008 a 2014 – Per conto dell’azienda FMC s.r.l. partecipazione a diversi convegni e fiere del settore Integratori Alimentari ( Vitafood di Ginevra, SANA, NUCE, ecc...)

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

**ITALIANO**

*ALTRE LINGUE*

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

**INGLESE**

Intermedio (LIV B2)

Intermedio (LIV B2)

Intermedio (LIV B2)

CAPACITÀ E COMPETENZE

Nel ruolo di Quality Control ho sviluppato capacità comunicative relazionali e decisionali, e di problem solving. Le stesse competenze sono risultate necessarie nell'attività di Libera professionista, in quanto il tipo di lavoro richiede di fronteggiare le situazioni più diverse e problematiche sempre nuove.

In studio nutrizionale ho rafforzato inoltre l'empatia, elemento motivazionale e base per la compliance del paziente al piano nutrizionale. Ho buona capacità di esposizione in pubblico, perfezionata dalla docenza in corsi di formazione e giornate di educazione alimentare.

Propensione e capacità di lavoro in team.

Organizzo il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

Inoltre mi ritengo creativa, flessibile e con spirito di adattamento; do molta importanza al rispetto dei tempi stabiliti; sono aperta all'apprendimento continuo, motivata alla crescita professionale e personale.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Competenze informatiche nell'utilizzo del Pacchetto Office (realizzazione di materiale informativo, documenti, presentazioni...). Utilizzo di Software gestionale aziendale (SIGLA). Utilizzo della tecnica della bioimpedenza nella valutazione dello stato di nutrizione. Utilizzo di software per l'elaborazione di piani nutrizionali (METADIETA). Utilizzo di software per la valutazione della composizione corporea (IMPEDIMED). Utilizzo della plicometria.

PATENTE

Automobilistica (B) - Automunita

*La sottoscritta autorizza il trattamento dei dati personali secondo il decreto 196/2003 e s.m.i.*

Ceccano (FR), 19/07/2021

*In fede*

ELISA FRUSONE