

*Susalba Dott.ssa Rosati*

Nata a Brescia il 26 ottobre 1972.

Ho conseguito il Diploma di Dietista presso la Scuola Diretta a Fini Speciali in Dietologia e Dietetica Applicata dell'Università degli Studi di Pavia con votazione finale cento/100 nel 1996 e la Laurea di primo livello in Dietistica presso l'Università di Pavia con votazione finale centodieci/110 nell'Anno Accademico 2003/2004.

Ho effettuato in seguito diversi corsi di aggiornamento fra cui: "Aggiornamento base per windows e word" nel 1998, "Sistemi di Controllo e Qualità" (di n°60 ore) e "Corso di Responsabili dell'Autocontrollo D. Lgs. 155/97" (di n° 20 ore) nel 1999, tutti presso CFP Regione Lombardia di Brescia; "Corso di Inglese base" (n° 40 ore) nel 2011; "Corso di Marketing e Comunicazione (n° 160 ore) nel 2012.

Ho partecipato a numerosi convegni e congressi che hanno mantenuto aggiornata la mia cultura professionale.

Ho potuto partecipare e/o redigere pubblicazioni scientifiche in collaborazione con testate giornalistiche o nell'ambito delle partecipazioni ai congressi.

Fra le esperienze lavorative più significative:

Incarico come Consulente Dietetico per le Scuole in Economia gestite dal Settore di Ristorazione del Servizio Logistica Sociale del Comune di Brescia, nel periodo 07/97-09/2000.

Incarico di assistenza e supporto all'Ufficio Tecnico della società C.I.R. SrL. di Castelmella (BS) in materia di Controllo Igienico-Sanitario (D. Lgs. 155/97), nel periodo 09/97-03/2000.

Incarico temporaneo presso il Distretto n°6 Monteorfano di Palazzolo s/O (BS) in qualità di Operatore Professionale Sanitario Dietista, nel periodo 12/2001-15/01/2004.

Nello stesso periodo in collaborazione con l'Ufficio Agricoltura della Provincia di Brescia ho condotto progetti di Educazione Alimentare ed Educazione al Gusto per scuole di ogni ordine e grado.

Ho collaborato con varie aziende della Ristorazione Collettiva con funzioni di Dietista e Coordinatore Tecnico.

In regime libero-professionale svolgo Attività di Formatore (in Scienza dell'Alimentazione), tecnico del Controllo igienico-sanitario (per mense scolastiche, cucine delle case di riposo, supermarket, attività alimentari di ogni tipo) con prelievo di campioni e redazione di manuali di autocontrollo HACCP, Attività Ambulatoriale (presso poliambulatori medici, fisioterapici e centri benessere).