



#### INFORMAZIONI PERSONALI

nome e titoli	<b>Dott.ssa Lerario Giorgia</b> <b>Biologa Nutrizionista</b>
indirizzo	<b>Via Carafa, 1 Galatone (Lecce), Via Isabella, 4 San Severo (Fg)</b>
telefono	<b>3316119731</b>
e-mail	<b>giorgianutrizionista@gmail.com</b>
nazionalità	italiana
data di nascita	[23/05/1992]

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• date (da – a)</li><li>• tipo di impiego</li><li>• principali mansioni e responsabilità</li></ul>   | Luglio 2020 ad oggi<br>biologo nutrizionista presso studio privato <ul style="list-style-type: none"><li>• elaborazione di piani nutrizionali personalizzati;</li><li>• dieta per sovrappeso e obesità;</li><li>• dieta chetogenica;</li><li>• nutrizione a supporto della fertilità, PMA e gravidanza;</li><li>• stima della composizione corporea (BIA), valutazione delle misure antropometriche;</li><li>• valutazione delle abitudini alimentari.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• date (da – a)</li><li>• nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• tipo di impiego</li><li>• principali mansioni e responsabilità</li></ul> | Settembre 2019 ad oggi<br>ambulatorio medico Frontis Di Paola Fiori & C. Sas<br><br>biologo nutrizionista<br>elaborazione di piani nutrizionali personalizzati, stima della composizione corporea, valutazione delle misure antropometriche, analisi delle intolleranze alimentari, misurazione globale dello stress ossidativo.   |

- date (da – a) 2019
- nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Medispa
- tipo di impiego consulente nutrizionale
- principali mansioni e responsabilità Consulente nutrizionale presso le farmacie, valutazione della composizione corporea, esecuzione di test di screening.

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- date (da – a) 2021
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di Nutrizione Salernitana
- principali materie /abilità professionali oggetto dello studio corso: l'impatto della nutrizione nella PMA
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2020
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di Nutrizione Salernitana
- principali materie /abilità professionali oggetto dello studio corso: l'infertilità nella coppia a 360°
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2019
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di Nutrizione Salernitana
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio corso: nutrizione ed integrazione nel paziente oncologico:
  - La malattia oncologica: Conoscere la Biologia molecolare del cancro - come e quando intervenire nutrizionalmente.
  - Il rapporto nutrizione e cancro, alimentazione del paziente oncologico come Terapia Nutrizionale;
  - Gestione Nutrizionale della Chemioterapia:
    - conoscere i farmaci
    - gestione degli effetti collaterali
    - valutazione stato nutrizionale e scelta del piano alimentare in concomitanza con i diversi protocolli chemioterapici;
  - Le Lesioni cerebrali, I tumori gastroenterici, Le neoplasie Tiroidee;
  - Leucemie, Linfomi, nel bambino e nell'adulto. Aspetti dietologici e integrativi.
  - Il Cancro del Polmone: Adenocarcinoma, Tumore a piccole cellule; gestione nutrizionale della chemioterapia e della terapia biologica.
  - Il Cancro della Mammella, Epatocarcinoma;
  - Scelta Integratori: come e quando; rimedi naturali di sostegno
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola Italiana Fitness e Alimentazione (SIFA)
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio corso: stipsi ed alvo alterno: l'utilizzo dei probiotici per la salute intestinale
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di Nutrizione Salernitana
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio corso: alimentazione e chemioterapia: prima durante e dopo
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola Italiana Fitness e Alimentazione (SIFA)
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso: alterazioni biochimiche e nutrizione clinica
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2016-2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Foggia
- qualifica conseguita laurea magistrale in scienze degli alimenti e nutrizione umana (SANU) con votazione 110/110 e lode con plauso.

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Foggia - laboratorio di fisiologia della nutrizione
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio fisiologia, scienze e tecniche dietetiche applicate, pratica di bioimpedenziometria (BIA), plicometria, armband, heart-rate variability (HRV), dexta, elaborazione di programmi nutrizionali tramite software metadieta su pazienti generici ed atleti di CrossFit
- qualifica conseguita tirocinio formativo

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Foggia  
laboratorio di fisiologia della nutrizione
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio fisiologia della nutrizione  
tesi sperimentale : differente risposta del sistema nervoso autonomo e valutazione della spesa energetica giornaliera in soggetti normopeso di sesso maschile che praticano CrossFit in relazione ad un piano nutrizionale adeguato per lo sforzo praticato.  
competenze nell'uso di software statistico GraphPad

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di Nutrizione Salernitana
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 18° corso di alimentazione e nutrizione umana
  - approccio nutrizionale pratico nel bambino, adulto, donna e terza età;
  - la dieta chetogenica;
  - ciclizzazione nutrizionale;
  - digiuno intermittente (intermittent fasting), mima-digiuno;
  - protocollo SNS, blackburn, oloproteico ed autoimmune;
  - alimentazione vegetale;
  - disturbi dell'alimentazione e riabilitazione nutrizionale;
  - pratica bio-impedenziometrica e plicometrica
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Foggia
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio corso base di formazione utenti: servizi bibliotecari e strumenti di ricerca bibliografica
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

- date (da – a) 2018
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Società italiana di nutrizione umana (SINU)
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio programma di formazione itinerante dieta mediterranea e sana alimentazione
- qualifica conseguita Attestato di partecipazione
  
- date (da – a) 2017
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università Degli Studi di Foggia
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso: percorsi funzionali di valutazione dello stato di nutrizione e composizione corporea con bioimpedenziometria convenzionale (BIA) e vettoriale (BIVA)
  
- date (da – a) 2017
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione centro studi campanile (CSC)
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio corso il processo logico per un corretta prescrizione nutrizionale
- qualifica conseguita attestato di partecipazione
  
- date (da – a) 2017
- nome e tipo di istituto di istruzione o formazione centro studi campanile (CSC)
- principali materie / abilità professionali oggetto dello studio corso nutrizione applicata: la permeabilità intestinale
- qualifica conseguita attestato di partecipazione

<ul style="list-style-type: none"> <li>• date (da – a)</li> </ul>	2017
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	centro studi e volontariato di capitanata (ce.s. e vo.ca)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	corso di primo soccorso
<ul style="list-style-type: none"> <li>• qualifica conseguita</li> </ul>	attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• date (da – a)</li> </ul>	2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Università degli Studi di Foggia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	corso : alimentazione sport e salute
<ul style="list-style-type: none"> <li>• qualifica conseguita</li> </ul>	attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• date (da – a)</li> </ul>	2011-2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Università degli Studi di Foggia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• qualifica conseguita</li> </ul>	laurea triennale in scienze e tecnologie alimentari con votazione di 110/110 e lode
<ul style="list-style-type: none"> <li>• date (da – a)</li> </ul>	2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Università degli Studi di Foggia laboratorio di microbiologia predittiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	microbiologia alimentare tesi sperimentale : inoculo di microrganismi attenuati in bevande a base di latte e cereali
<ul style="list-style-type: none"> <li>• date (da – a)</li> </ul>	2006-2011
<ul style="list-style-type: none"> <li>• nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Liceo Scientifico Quinto Ennio (Gallipoli)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• qualifica conseguita</li> </ul>	maturità scientifica

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

altre lingue

**inglese**

- capacità di lettura B1
- capacità di scrittura B1
- capacità di espressione orale B1

Capacità E Competenze Relazionali buona inclinazione verso i rapporti sociali e la comunicazione, adattamento agli ambienti pluriculturali; attitudine al lavoro in gruppo, capacità di ascolto

capacità e competenze organizzative capacità di lavorare in autonomia; flessibilità; capacità di gestione del tempo; attitudine nella pianificazione; capacità di gestione di progetti; predisposizione al perseguimento degli obiettivi stabiliti; capacità di lavorare sotto stress; rispetto delle scadenze dei progetti; ottima predisposizione a fronteggiare eventuali problemi che si presentano

capacità e competenze tecniche conoscenza degli applicativi microsoft e del pacchetto office, in modo particolare word, excel.  
ottima capacità di navigare in internet  
buona capacità di programmazione GraphPad, Meta-dieta, Win-food

altre capacità e competenze aggiornamento personale continuo sulla materia di competenza

patente o patenti patente di guida categoria B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

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 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679 ai fini della ricerca e selezione del personale).