



Anna Bezzeccheri

Data di nascita: [redacted]

Nazionalità: Italiana

Sesso: Femminile

CONTATTI



Corso Buonarroti, 79
38122 Trento, Italia (**Lavoro**)

anna.bezzeccheri@gmail.com



www.annabezzeccheri.it



ESPERIENZA LAVORATIVA

08/2014 - **ATTUALE** Trento, Italia

Nutrizionista Libera professione

- educazione nutrizionale
- visite nutrizionali
- elaborazione programmi dietetici personalizzati in condizioni fisiologiche e patologiche già diagnosticate dal medico
- follow up durante il percorso dietetico
- misurazione della composizione corporea con BIA 101 Akern
- antropometria (peso, altezza, circonferenze)

02/04/2014 - **ATTUALE** Trento, Italia

Professionista del progetto Alimentazione Fuori Casa As sociazione Italiana Celiachia

Formazione e monitoraggio delle strutture e aziende che vogliono entrare a far parte e/o sono parte del progetto AFC (cosa sono la celiachia e il glutine, riconoscere e gestire il rischio di contaminazione delle preparazioni senza glutine ecc..). Formazione dei tutor volontari del progetto AFC. Contatti con la federazione nazionale AIC per tutto ciò che riguarda il progetto AFC.

Docente e relatrice in vari corsi e convegni sul tema celiachia, cucina senza glutine e intolleranze alimentari.

2019 - **ATTUALE**

Docente Casa Meternità La via di Casa

Corsi di autosvezzamento, svezzamento e alimentazione in gravidanza.

2022 - 2023 Trento, Italia

Docente di educazione alimentare rivolto alle classi di 3° e 4° superiore Liceo scientifico "Da Vinci"

Realizzazione di incontri sulla corretta alimentazione e fabbisogni in adolescenza rivolti a ragazze e ragazzi delle classi 3° e 4°

2023 Mezzolombardo, Italia

Docente di educazione alimentare rivolto alle classi di 3° e 4° superiore Istituto "Martino Martini"

Realizzazione di incontri sulla corretta alimentazione e fabbisogni in adolescenza rivolti a ragazze e ragazzi delle classi 3° e 4°

2017 - **ATTUALE**

Consulente tecnico e redattrice contenuti testuali Ouksi de

Revisione tecnica e redazione di articoli in materia nutrizione e benessere.
Supporto di coaching sulla piattaforma interna del servizio.

10/2018 Trento, Italia

Docente Guide alpine Trentino

Corso dedicato alle guide alpine di alimentazione in alta montagna

2016 - 2019 Trento, Italia

Docente Accademia d'Impresa Accademia d'Impresa

Corsi di formazione su celiachia e cucina senza glutine

25/05/2015 Baselga di Pinè, Italia

Docente APT Pinè Cembra

Lezione di corretta alimentazione per il giovane sportivo a classi di ragazzi di età compresa tra i 9 e i 15 anni, all'interno della settimana Multisport -Euregio Sport Camp

04/2014 – 01/2015 Trento, Italia

Docente Adecco

2014: 16/04, 17/04, 28/04, 29/04, 2015: 19-20-21/01
Corsi di formazione per dipendenti Wirpool in materia di:
- scienze dell'alimentazione (teoria e pratica)
- sistema HACCP (teoria)

25/11/2014 Trento, Italia

Docente U.p.i.p.a

Corso di formazione per infermieri, della durata di 4 ore, su "Allergie e intolleranze alimentari".

01/2014 – 04/2014 Trento, Italia

Collaborazione con il laboratorio di Computational Metagenomics CIBIO

Stesura di protocollo di ricerca e della domanda da presentare al comitato etico dell'Università di Trento per uno studio metagenomico sulla trasmissione verticale del microbiota della madre al figlio per via cutanea, vaginale e del latte materno.

09/2013 – 12/2013 Trento, Italia

Tirocinio per svolgimento tesi di laurea presso il laboratorio di Microbial Genomics CIBIO

- Settaggio metodiche di estrazione di DNA genomico batterico da campioni di feci umane
- Quantificazione del DNA estratto con PCR quantitativa

06/2013 – 09/2013 Trento, Italia

Tirocinio come Nutrizionista presso il reparto di Nutrizione e dietetica clinica Ospedale S. Chiara di Trento

Valutazione nutrizionale di pazienti in varie condizioni fisio-patologiche, misure antropometriche, utilizzo di BIA vector, elaborazione di piani nutrizionali individuali manualmente e con utilizzo di software professionali.

15/01/2013 – 27/02/2013 Trento, Italia

Tirocinio presso laboratorio di Microbial Genomics CIBIO

Studio dell'effetto di CO2 supercritica (in collaborazione con il dipartimento di ingegneria industriale e dei materiali) sulle comunità batteriche, in particolare quelle presenti sugli alimenti.

04/2012 – 01/2013 Trento, Italia

Babysitter e aiuto compiti/ripetizioni Privati

Lavoro presso casa privata come babysitter durante l'orario lavorativo dei genitori. Preparazione e somministrazione pasti ai bambini, organizzazione e partecipazione a loro giochi (evito di far guardare la televisione), passeggiate con passeggino e giochi al parco.
Con bambini e ragazzi in età scolastica aiuto nei compiti e nello studio.
Ripetizioni principalmente su materie scientifiche a ragazzi di medie e superiori.

05/2011 – 08/2011 Trento, Italia

Tirocinio presso laboratorio di sanità pubblica Azienda provinciale per i servizi sanitari

Lavoro in laboratorio di microbiologia per controllo di sicurezza sulle acque potabili e balneazione con metodiche colturali e di qPCR - realtime. Campionamento delle acque.

04/2011 – 08/2011 Valcanover - TN, Italia

Cameriera, aiuto cuoco e barista ASSOCIAZIONE VELICA TRENTINA

Cameriera, aiuto cuoco e barista presso bar-ristorante dell'Associazione Velica Trentina. Addetta al servizio bar (preparazione caffè, aperitivi, gelati, ecc), addetta al servizio in sala (ordinazioni, servizio ai tavoli e pulizia sala), assistenza in cucina alla necessità (compiti semplici e preparazione degli ingredienti, no impiattamento).

2007 – ATTUALE

Merchandiser e promoter

Lavoro a chiamata come merchandiser e promoter presso supermercati, ipermercati e farmacie per conto diverse agenzie (es. Tekmar, Pegaso, Promomedia...) e come collaboratrice di rappresentanti. Per le stesse agenzie anche contratti a tempo determinato per carichi merce a scaffale.

09/2007 – 06/2008 Trento, Italia

Allenatrice di minivolley Società sportiva Bolghera

Allenatrice di minivolley con bambini/e di età tra i 7 e 10 anni presso la s.s. Bolghera, alla quale ero iscritta da circa 10 anni come atleta.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ATTUALE online

Master in Medicina e Nutrizione Funzionale Scuola di Medicina e Nutrizione Funzionale

2023 online

Corso Pratiche di alimentazione gentile - Guidare il paziente con un approccio non prescrittivo Equilibrio Donna

01/06/2022 – 31/12/2022 online

Corso Mondo Mamma Equilibrio Donna

14/12/2022

Cordo ECM Dermatologia: il benessere della pelle attraverso l'alimentazione e l'integrazione

28/10/2022 online

Corso Celiachia in età adulta, tipicità, criticità e novità dall'anamnesi alla gestione nutrizionale del paziente Sprim

24/11/2021 online

IV Simposio di Medicina e Nutrizione Funzionale Scuola di Medicina e Nutrizione Funzionale

08/03/2021 – 30/06/2021 online

Corso La risoluzione dell'infiammazione Metagenics

2020 online

Corso ECM Nutrizione Pediatrica

2020 online

Corso ECM Il sovrappeso e le sue complicanze nella donna

20/06/2020

Corso di alimentazione del cane e del gatto Centro Studi Campanile

2018 - 2019

Corsi FAD ECM su malattie metaboliche e microbiota intestinale

2017

Corso di alimentazione in gravidanza e allattamento Scuola di Nutrizione Salernitana

2016

Corso di formazione in alimentazione pediatrica Scuola di Nutrizione Salernitana

10/06/2015 Oreno - Vimercate, Italia

Corso di gestione integrata dello stress

Metodiche di gestione dello stress dai punti di vista alimentare, comportamentale e psicologico.

29/11/2014 - 30/11/2014 Parma, Italia

DietaCOM Advisor - corso ECM Accademia Funzionale del Fitness - Wellness - Antiaging

La dietaCOM (acronimo di CronoOrMorfo Dieta) è un approccio integrato che tiene conto della Cronobiologia degli Ormoni e della Morfologia dell'essere umano. Determinate morfologie, ovvero determinate forme del corpo, sono legate a prevalenze metaboliche ormonali. La Dieta COM tiene conto della Morfologia dell'individuo (a mela, a pera o a peperone) che corrisponde a specifiche prevalenze Ormonali, la cui influenza sulla distribuzione del grasso può essere controllata e modificata, in parte, dalla scelta qualitativa, quantitativa e cronologica degli alimenti, favorendo, di conseguenza, un dimagrimento localizzato.

23/06/2014 Pavia, Italia

Superamento esame di stato per l'abilitazione alla professione di biologo Università degli Studi di Pavia

09/03/2014 Bergamo, Italia

Convegno su infiammazione cronica, microbiomica e risposta immunitaria Laboratorio fitoterapico - Forza Vitale

15/02/2014 Trento, Italia

Convegno su Il microbiota: interazione tra microrganismi e corpo umano (relatrice microbiota e celiachia) Università degli studi di Trento

10/10/2011 - 19/12/2013 Perugia, Italia

Laurea magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione Umana Università degli Studi di Perugia - Medicina e chirurgia

Valutazione finale 110/110 con lode

Titolo tesi finale: Effetti della dieta gluten-free sul microbiota colonico di adulti sani e affetti da celiachia

CHIMICA AGRARIA, DEGLI ALIMENTI E PRODOTTI DIETETICI

GENETICA E BOTANICA DELLE PIANTE ALIMENTARI

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA e BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

IGIENE DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ALLE MALATTIE METABOLICHE

ENDOCRINOLOGIA E BIOCHIMICA CLINICA DELLA NUTRIZIONE

MEDICINA TERMALE E NUTRACEUTICA

GASTROENTEROLOGIA

MEDICINA INTERNA

DIRITTO DELL'UNIONE EUROPEA

Campo di studio Scienze della salute

23/11/2013 Revine Lago (TV), Italia

Corso ECM: Infiammazione da cibo: analisi dei test più diffusi e applicazioni cliniche Studio Infermieristico Associato Cecchetto

Nozioni scientifiche di base che supportano un'operatività clinica nell'insidioso campo delle infiammazioni da cibo, informazioni più aggiornate per impostare, dopo l'esecuzione di un test affidabile, una corretta strategia curativa.

Campo di applicazione delle infiammazioni da cibo: riniti, asma, artriti reumatoidi, gastriti, diarree, Crohn, Rcu, vaginiti, endometriosi, emicranie, dermatiti, connettiviti.

Tipi di test disponibili sul mercato, quali sono affidabili e di costo contenuto

Gestione efficace del "dopo test" fondata su solide basi scientifiche.

20/10/2012 - 06/2013 Online e Revine Lago(TV), Italia

Abilitazione come professionista DietaGift Corso di formazione per professionista DietaGift

Percorso formativo di **1° livello** è aperto a medici ed altre figure professionali come **biologi**, dietisti, nutrizionisti, alimentaristi, lauree brevi:

La **Dieta Gift** è una strategia alimentare di ultima generazione basata sulla stimolazione naturale del metabolismo mediante l'attivazione dei centri di regolazione. Il professionista GIFT, infatti, guida il candidato attraverso un piano alimentare mirato e delle regole da seguire, tentando di modificare l'assetto bio-regolatore del food-intake agendo direttamente a livello ipotalamico e promuovendo il consumo calorico invece che il deposito adiposo; lavorare sul metabolismo rendendo possibile la riduzione della massa grassa e la ritenzione idrica, mantenendo la massa muscolare.

Gestione delle infiammazioni da cibo che favoriscono un calo metabolico determinate tramite test **Recall erProgramm**.

Campo di studio Nutrizione e salute

16/09/2008 - 28/09/2011 Trento, Italia

Laurea triennale in Scienze e tecnologie biomolecolari Università degli studi di Trento

Biologia cellulare e molecolare

Chimica generale, inorganica e organica

Fisica, Informatica, Matematica e Statistica

Microbiologia generale

Biochimica

Biodiritto e Bioetica

Biologia dello sviluppo

Genetica generale, umana e epigenetica molecolare umana

Biologia dei sistemi

Biotecnologie cellulari e microbiche

Fisiologia umana

Fondamenti di ricerca clinica

Virologia molecolare

Campo di studio Scienze e tecnologie della vita

09/2003 - 06/2008 Trento, Italia

Diploma di maturità scientifica Liceo scientifico Galileo Galilei

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto B2

Lettura B2

Scrittura B2

Produzione orale B2

Interazione orale B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE DIGITALI

Social Network | Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Utilizzo del browser | Gestione autonoma della posta e-mail | Padronanza del Pacchetto Google Drive | Utilizzo di sistemi di condivisione come Dropbox iCloud WeTransfer

ULTERIORI INFORMAZIONI

Competenze organizzative

- **Competenze organizzative** Ho potuto mettere alla prova le mie capacità organizzative durante i vari tirocini in laboratorio, dove il tempo è fondamentale e nulla può essere lasciato al caso, pena la non riuscita di un esperimento che magari aveva già richiesto molto lavoro preparatorio. Adesso mi sto impegnando anche per l'organizzazione dell'evento Biologi Nutrizionisti in Piazza a Trento che si terrà appunto a Trento a maggio. Sono la referente del trentino e quindi devo e dovrò coordinare tutte le altre persone che vi prenderanno parte.

Competenze comunicative e interpersonali

- **Competenze comunicative e interpersonali.** Sono dotata di buone capacità comunicative che continuo a mettere alla prova e migliorare svolgendo conferenze, convegni e docenze. Ricevo spesso complimenti sulla mia capacità di spiegare e farmi capire, modulando le modalità di spiegazione e la loro complessità a seconda del pubblico uditorio.

Competenze professionali

Competenze professionali

Buone capacità di approccio col paziente acquisite durante corsi e tirocini. Ho in programma diversi corsi di approfondimento e aggiornamento per continuare a incrementare le mie competenze e conoscenze. Non tralascio inoltre un continuo studio e ricerca individuale, su tematiche strettamente legata all'alimentazione e ai suoi effetti sull'organismo.

C.F.

C.F.

P.IVA

P.IVA

02345080226

Trattamento dei dati personali

Trattamento dei dati personali

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."
