



# Maddalena Laffranchini

**Nazionalità:** Italiana **Data di nascita:** 04/10/2000 **Sesso:** Femminile

✉ **Indirizzo e-mail:**

## PRESENTAZIONE

Neolaureata in dietistica con forte motivazione a fare esperienza e crescere professionalmente nel ruolo. Può contare su buone doti organizzative e di gestione del tempo e si distingue per precisione e attenzione ai dettagli. Dotata di personalità proattiva e dinamica, sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a buone capacità di comunicazione, di ascolto e attitudine al lavoro in equipe.

## ESPERIENZA LAVORATIVA

### Tirocinio curricolare

**Università degli Studi di Brescia** [ 02/2021 – 06/2023 ]

Città: Brescia | Paese: Italia

- BRIXIA CUCINE SRL - società di ristorazione collettiva degli Spedali Civili di Brescia - e servizio di ristorazione Ospedale di Montichiari: redazione e controllo preparazione diete speciali, rispetto norme HACCP e ricezione, controllo merci in ingresso e stoccaggio, controllo allestimento vassoi e controllo carrelli.
- Spedali Civili di Brescia: reparti di pediatria, fibrosi cistica, allergologia, gastroenterologia, diabetologia, cardiologia, geriatria e subacuti.
- Unità di Dietetica e nutrizione degli Spedali Civili di Brescia: collaborazione nelle consulenze nutrizionali e nelle attività ambulatoriali.
- RSA Livia Feroldi (Mompiano, BS): valutazione disfagia e assistenza ai pasti.
- Elaborazione di menù scolastici (infanzia e primaria) e per la collettività e di diete per persone sane e portatori di patologie.
- Intervento di educazione alimentare nelle scuole.

### Progetto di Alternanza scuola-lavoro

**Liceo linguistico Astolfo Lunardi** [ 2016 – 2019 ]

Città: Brescia | Paese: Italia

- Casa di Cura "Domus Salutis"
- Pinacoteca Tosio Martinengo di Brescia
- CidneOn Festival Internazionale delle Luci 2018

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### Laurea in Dietistica

**Università degli studi di Brescia** [ 10/2021 – 11/2023 ]

Città: Brescia | Paese: Italia | **Voto finale:** 110/110 | **Numero di crediti:** 180 | **Tesi:** Effetto di assunzione di alimenti naturalmente fermentati e non processati in pazienti con malattie infiammatorie croniche intestinali

## Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo linguistico

*Liceo Linguistico Astolfo Lunardi* [ 09/2014 – 07/2019 ]

Città: Brescia | Paese: Italia

Principali materie trattate/ abilità acquisite: studio della lingua e della letteratura inglese, spagnola e cinese e formazione liceale.

## Studente in Scienze della Nutrizione Umana

*Università Telematica San Raffaele Roma* [ 11/2023 – Attuale ]

Città: Brescia | Paese: Italia

## COMPETENZE LINGUISTICHE

---

Lingua madre: Italiano

Altre lingue:

### Inglese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2  
PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

### Spagnolo

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B1  
PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

### Cinese

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1  
PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

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

## COMPETENZE DIGITALI

---

Buone capacità di ricerca tramite database scientifici (Google Scholar, PubMed) / Esperienza con piattaforme digitali (Teams, Skype, Google Meet, Zoom) / Utilizzo posta elettronica, social network e browser di navigazione / Conoscenza sistema operativo "Android" / Conoscenza sistema operativo "Windows" / Conoscenze molto buone di Microsoft Office (Word, Access, Power Point)

## PATENTE DI GUIDA

---

Patente di guida: B

## COMPETENZE ORGANIZZATIVE

---

Buone doti organizzative e di gestione del tempo

## COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

---

**Buone capacità comunicative e relazionali** ■ Empatia e capacità di ascolto attivo

■ Attitudine al lavoro d'equipe

■ Chiarezza nell'esposizione

■ Parlare in pubblico

## CERTIFICAZIONI

---

### Corso di formazione

HACCP secondo livello operatori del settore alimentare (14 ore)

## COMPETENZE PROFESSIONALI

---

### Capacità acquisite durante il percorso formativo universitario

- Elaborazione di piani dietetici individuali
  - Dietoterapia
  - Educazione alimentare
  - Organizzazione e gestione della ristorazione collettiva
  - Valutazione dello stato nutrizionale
  - Valutazione della composizione corporea
  - Rilevazione delle abitudini alimentari
- 

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*