

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Nome : Adriana
Cognome : Carotenuto
Luogo e data di nascita: Vico Equense (NA), 16 Luglio 1977
Residenza: Piazza Marconi n.3 Vico Equense (NA) C.A.P.80069
Domicilio: Via Vicinale Montespina n. 7 Napoli C.A.P. 80125
Codice Fiscale: CTR DRN 77L56 L845Z
Stato civile: coniugata
Patente di guida: B, A2
Telefono: +39 3393614716
e-mail: info@adrianacarotenuto.it
web site.....www.adrianacarotenuto.it

STUDI:

- Diploma di maturità scientifica conseguito nell'anno 1994-95;
- Laurea in "Scienze e tecnologie alimentari" conseguita presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli Federico II il 19 febbraio 2002, con votazione 101/110;
- Esame di stato conseguito presso la facoltà di Agraria dell'Università Federico II il 21 novembre 2002;
- Iscritta all'albo dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio dall'08/04/05 con numero d'iscrizione n. 214;
- Attestato di perfezionamento in "Alimentazione e prodotti nutraceutici" conseguito il 27/06/2008 presso la facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II";
- **Laurea in "Scienza degli Alimenti e Nutrizione" conseguita presso l'Università Federico II il 25/03/2013 con votazione 107/110;**
- Esame di Stato conseguito presso la facoltà di Scienze Biologiche dell'Università Federico II il 16/07/2013;
- **Iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi sez.A con numero d'iscrizione 069368;**

CORSI DI FORMAZIONE E PERFEZIONAMENTO FREQUENTATI:

- Epatite C: Epidemiologia, Diagnosi e Terapia. Dati nazionali e l'esperienza della Provincia di Salerno (Scafati, 31/03/2001, 3 ore);
- "Patologia nutrizionale e aspetti legislativi" (Firenze, 25-26/03/2006, 15 ore)
- "Sport e Nutrizione" (Firenze, 20/05/2006, 8 ore)
- "Nutrizione in ambulatorio" (Firenze, 2-3/12/2006, 15 ore)
- "Dieta Proteica- Metodo Blackburn" (Napoli, 12/05/2007)
- "Flebologia oggi" (Napoli, 13/11/2009)
- " Le strategie dietetiche nelle adiposità generalizzate e localizzate" (28/11/2009)
- "Flebologia oggi" (20/11/2010)
- "dalla Dietetica alla Nutrizione Clinica: energia e Salute" (Napoli 10-13/11/2010);
- "Dieta Mediterranea: dalla prevenzione alla gestione nutrizionale in patologia"(Roma 09-12/11/2011)

- “Nutrizione e Integrazione” (Parma. 16-18/05/2013);
- “Aggiornamenti in Nutrizione Umana” (Salerno 25/05/2014)
- “Metodo di Mantenimento della massa magra e strategia detossificante” (Roma 08/11/2014)
- “Gestione della paziente con cellulite ed adiposità localizzata nella pratica del nutrizionista” (Roma 30/01/2015)

DIVULGAZIONE SCIENTIFICA:

- Pubblicazioni sui numeri da maggio 2006 a settembre 2009 sul giornale nazionale Biologi Italiani, Organo Ufficiale dell’Ordine Nazionale dei Biologi, in merito ad alimenti e normative vigenti:
 - Maggio 2006: Etichettatura dei prodotti alimentari: trasparenza commerciale e sicurezza igienica;
 - Giugno 2006: Principio di precauzione e criteri microbiologici (parte I);
 - Luglio 2006: Principio di precauzione e criteri microbiologici (parte II);
 - Ottobre 2006: Il manuale del sistema di rintracciabilità (parte I);
 - Novembre 2006: Il manuale del sistema di rintracciabilità (parte II);
 - Gennaio 2006: Pacchetto igiene (parte I);
 - Marzo 2006: Pacchetto igiene (parte II);
 - Aprile 2006: Direttiva allergeni;
 - Marzo 2007: Contaminazione microbiologica degli alimenti;
 - Aprile 2007: Contaminazione microbiologica degli alimenti (parte II);
 - Giugno 2007: I nuovi controlli ufficiali (parte I);
 - Luglio 2007: I nuovi controlli ufficiali (parte II);
 - Ottobre 2007: Autocontrollo finalizzato alla prevenzione del rischio legionellosi (parte I);
 - Novembre 2007: Autocontrollo finalizzato alla prevenzione del rischio legionellosi (parte II);
 - Dicembre 2007: Autocontrollo finalizzato alla prevenzione del rischio legionellosi (parte III);
 - Gennaio 2008: Pacchetto igiene e decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193 (parte I);
 - Febbraio 2008: Pacchetto igiene e decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193 (parte II);
 - Marzo 2008: Pacchetto igiene e decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193 (parte III);
 - Aprile 2008: Valutazione del rischio e categorizzazione delle imprese alimentari;
 - Maggio 2008: Valutazione del rischio e categorizzazione delle imprese alimentari (parte II);
 - Giugno 2008: Valutazione del rischio e categorizzazione delle imprese alimentari (parte III);
 - Luglio 2008: Valutazione del rischio e categorizzazione delle imprese alimentari (parte VI);
 - Ottobre 2008: Autocontrollo e categorizzazione schema check list per la valutazione del rischio;
 - Novembre 2008: Rintracciabilità e lotto dei prodotti alimentari;
 - Dicembre 2008: Regolamenti comunitari e sistema sanzionatorio (parte I);
 - Gennaio 2009: Regolamenti comunitari e sistema sanzionatorio (parte II);
 - Febbraio 2009: Prodotti ortofrutticoli freschi (parte I);
 - Marzo 2009: Prodotti ortofrutticoli freschi (parte II);
 - Aprile 2009: Prodotti ortofrutticoli freschi (parte III);

- Maggio 2009: prodotti ortofrutticoli freschi (parte IV);
- Giugno 2009: Pacchetto igiene rapporto tra autocontrollo e controllo ufficiale;
- Luglio 2009: Pacchetto igiene regolamento 853/2004 e commercio al dettaglio;
- Agosto 2009: Commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a 12 mesi (parte I).
- Dal 01/01/2008 ad oggi scrive sul giornale Agorà Magazine su temi riguardanti l'alimentazione e la dietoterapia in diverse patologie.

LINGUE STRANIERE E ESPERIENZE ALL'ESTERO:

- Ottima conoscenza della lingua inglese parlata e scritta, esame "Staffordshire University" (Londra, luglio 1994, 150 ore);
- Permanenza per un mese ad Hong Kong

CONOSCENZE INFORMATICHE:

- Sistemi operativi: Windows 98/NT/2000/XP;
- Programmi di automazione d'ufficio: Word, Excel, Power Point, SPSS, Internet Explorer

ESPERIENZE LAVORATIVE:

- Dal 01/2000 al 02/2002 collabora con il dipartimento di Scienza degli alimenti, per l'elaborazione della tesi sperimentale dal titolo "**Produzione di un alimento funzionale ad elevato potere antiossidante per la terapia complementare dell'epatite cronica da virus C**", dove si occupa prima della produzione dell'alimento funzionale presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle conserve alimentari sita in Angri (SA) e poi dell'estrazione e quantificazione degli antiossidanti presenti nella materia prima (pomodoro), nel prodotto finito (concentrato di pomodoro addizionato di olio extra vergine di oliva), e nel siero del gruppo di studio;
- Dal 06/06/02 al 06/08/02 lavora come tecnologo alimentare presso la Zuegg S.p.A situata nella zona industriale di S. Mango sul Calore in provincia di Avellino. In tale azienda si occupa del **controllo qualità** di materia prima, prodotti intermedi della lavorazione e prodotto finito, collaborando con il laboratorio di analisi interno all'azienda;
- Dal 21/11/2002 al 15/12/2010 lavora con contratto a tempo indeterminato presso Avenance Italia S.p.A con sede legale in Via Venezia Giulia 5/A, Milano. In tale azienda si occupa della gestione di mense scolastiche, ospedaliere e aziendali nel rispetto delle normative volontarie (ISO9000:VISION 2000) e obbligatorie (HACCP) ed elaborando gli schemi alimentari settimanali per le diverse tipologie di soggetti;
- Dal 12/11/2003 ad oggi svolge attività di libera professionista presso diverse strutture site a Napoli, Caserta e Roma occupandosi di Nutrizione e Dietoterapia. In particolare si occupa di valutare le esigenze nutrizionali dei soggetti ed elaborare diete mirate nei vari stati di obesità e sovrappeso, in età pediatrica, in gravidanza e allattamento, in età senile, nei diversi stati fisio-patologici (diabete, dislipidemie, sindrome metabolica, ipertensione) ; nelle adiposità localizzate e nello sportivo;
- Dal 10/2012 al 03/2013 collabora con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti , per l'elaborazione della tesi sperimentale dal titolo "Effetto dei Beta Glucani dell'Orzo sulla riduzione del peso corporeo di soggetti sovrappeso;

- Partecipa come relatrice durante diversi eventi scientifici: “Flebologia Oggi” (Napoli, febbraio 2015); XIV Congresso Nazionale CIF, “L’importanza della Nutrizione in Flebologia” (Napoli 2-4/10 2012); “Reazione avverse agli alimenti " obesità e VLCKD"(25 giugno 2016 Roma); “Corso di aggiornamento in medicina dello sportivo” (4/5 novembre 2016 Napoli); “Flebologia Oggi” (Napoli, 19 novembre 2016); “Bellezza e benessere delle gambe” (11 novembre 2017, Napoli);
- Dal 10/09/2014 collabora con la “Polisportiva Dilettantistica Europa “affiliata Milan Calcio” per la valutazione impedenziometrica degli atleti ed elaborazione di protocolli alimentari personalizzati nelle fasi di allenamento, pre-gara, gara e recupero e la somministrazione di eventuali integratori alimentari in caso di carenza o di supplementazione;
- Organizza come responsabile scientifico corsi di formazione e perfezionamento accreditati presso il ministero dell’istruzione: “Corso di aggiornamento in Nutrizione” (14-15 ottobre 2017, Napoli) “Corso di perfezionamento: Nutrizione, Bellezza e Benessere” (2-4 febbraio 2018, Napoli);
- Da gennaio 2018 collabora con la Clinica Dermatologica Estetica sita in Viale Regina Margherita 28, Milano per l’elaborazione di diete nel trattamento delle adiposità localizzate e inestetismi corporei;
- Da Aprile 2018 collabora con l’Istituto Dermoclinico del Prof. Antonino Di Pietro sito in Via Plinio n.1 Milano, per l’elaborazione di diete nel miglioramento e la cura di diverse patologie dermatologiche;
- Responsabile scientifico ai corsi di perfezionamento “Nutrizione, Bellezza e Benessere

CARATTERISTICHE GENERALI:

Forte orientamento al risultato, capacità organizzativa, predisposizione al lavoro di gruppo, volontà e rapidità di apprendimento, intuito e flessibilità nei rapporti interpersonali, ottima capacità comunicativa e relazionale, capacità decisionali, varietà di interesse.

Napoli, 28/03/2021

In fede,
Adriana Carotenuto

Con riferimento alla legge 675/96 “tutela del trattamento dei dati personali” Vi autorizzo all’utilizzo dei miei dati personali per esigenze di selezione e comunicazione.