

CURRICULUM VITAE
Maurizio Fadda



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Maurizio
Cognome Fadda
Telefono 338.2454943
Fax 011.6334357
E-mail mfadda@cittadellasalute.to.it – maurizio.fadda@unito.it
Codice Fiscale FDDMRZ57L14L219K
Nazionalità Italiana
Data di nascita 14/07/1957

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **1983-1984**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Regione Piemonte
• Tipo di azienda o settore *Progetto di ricerca finalizzato*
• Tipo di impiego Dietista
• Principali mansioni e responsabilità Ricercatore
- Date (da – a) **1985-1986**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Clinica Pinna Pintor
• Tipo di azienda o settore *Sanità Privata*
• Tipo di impiego Sanitario
• Principali mansioni e responsabilità Dietista Clinico
- Date (da – a) **1986-tutt'oggi**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro ASO San Giovanni Battista di Torino
• Tipo di azienda o settore *Sanità pubblica*
• Tipo di impiego Dietista
• Principali mansioni e responsabilità Dietista Coordinatore – Nutrizione Enterale – Responsabile Informatico e Biostatistico
- Date (da – a) **1997-2013**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Comunità "La Vela" Moncrivello (VC)
• Tipo di azienda o settore Sanità privata
• Tipo di impiego Dietista
• Principali mansioni e responsabilità Dietista Clinico – Conduttore di Gruppi
- Date (da – a) **2012-tutt'oggi**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Torino
• Tipo di azienda o settore *Insegnamento Superiore*
• Tipo di impiego Docente
• Principali mansioni e responsabilità Titolare Laboratorio 2 – Corso di Laurea in Dietistica
- Date (da – a) **2012-2015**

- Nome indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di Azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
- Università di Scienze Gastronomiche – Pollenzo (CN)**
 Insegnamento superiore
 Docente
 Titolare insegnamento: Scienza dell’Alimentazione nel Master in Food Culture and Communications
- 2015-2016**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
- Università di Scienze Gastronomiche – Pollenzo (CN)**
 Insegnamento superiore
 Docente
 Titolare Insegnamento: Tecniche Dietetiche in Gastronomia nel Executive Master in Cibo e Salute
- 2017-tutt’oggi**
- Nome indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di Azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
- Università degli Studi di Torino**
 Insegnamento superiore
 Docente
 Titolare insegnamento: Tecniche Dietetiche 10 – Corso di Laurea in Dietistica
- 2018-tutt’oggi**
- Nome indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di Azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
- Università degli Studi del Piemonte Orientale – Sede di Vercelli**
 Insegnamento superiore
 Docente
 Titolare insegnamento: Scienze Dietetiche – Corso di Laurea in Infermieristica

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Date (da – a)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- 1980-1987**
 Università di Torino
 Materie Letterarie e storiche
 Laurea in Lettere e Filosofia
 Diploma di Laurea
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Date (da – a)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- 1980-1983**
 Regione Piemonte – ASO San Giovanni Battista di Torino
 Dietologia e Nutrizione Clinica
 Dietista
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Date (da – a)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- 1997-1998**
 Società Italiana per la Qualità dell’Assistenza Sanitaria
 Corso di Formazione nell’elaborazione e applicazione di Linee Guida
 Diploma

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2000-2001

Associazione per la cura della Bulimia, Anoressia e Obesità (ABA)
 Corso di Specializzazione nella Psicopatologia dei Disturbi Alimentari
 Diploma

2003-2007

APRAGI - COIRAG
 Psicologia
 Gruppoanalista

2007 – 2007

Molecular Biotechnology Center
 Corso di statistica per l'analisi di dati di interesse biologico
 Diploma

2010 – 2015

Tavistock Clinic – University of East London (UEL)
 Disturbi Comportamento Alimentare e dell'Immagine Corporea - Psicoanalisi
 Diploma di Master
 Master

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA **Italiano**

ALTRE LINGUE

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| | Francese |
| • Capacità di lettura | Buona |
| • Capacità di scrittura | Discreta |
| • Capacità di espressione orale | Buona |
| | Spagnolo |
| • Capacità di lettura | Buona |
| • Capacità di scrittura | Scolastica |
| • Capacità di espressione orale | Buona |
| | Inglese |
| • Capacità di lettura | Buona |
| • Capacità di scrittura | Mediocre |
| • Capacità di espressione orale | Discreta |

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Buone

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Buone

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

OTTIME CAPACITÀ NEI PACCHETTI OFFICE, NEI PRINCIPALI SOFTWARE STATISTICI E IN GENERALE NELL'UTILIZZO DEL PC

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Discrete

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI
ULTERIORI INFORMAZIONI

Patente B

- Membro del Comitato Direttivo SINUT (Società Italiana di Nutraceutica)
- Socio ASAND (Associazione Scientifica Alimentazione Nutrizione e Dietetica) membro del Comitato Tecnico Scientifico Nazionale
- Socio SINPE (Società Italiana di Nutrizione Parenterale e Enterale) e responsabile tecnico del Registro Nazionale dei pazienti in Nutrizione Parenterale Domiciliare (NPD) dall'anno 1987 fino all'anno 2000
- Socio ESPEN (European Society of Parenteral and Enteral Nutrition)
- Referente per le problematiche Informatiche e biostatistiche della S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica e della S.C.D.U. Gastroenterologia ed Epatologia della Città della Salute e della Scienza di Torino
- Consulente per le problematiche nutrizionali della Associazione EpaC. Educazione, prevenzione e informazione sull'Epatite C
- Partecipazione in qualità di relatore o docente a n. 105 convegni e corsi di aggiornamento in tema dietologico-nutrizionale
- Co-autore di 116 tra articoli scientifici pubblicati su riviste italiane ed estere, relazioni congressuali e articoli di libri in tema dietologico-nutrizionale. Di questi articoli, 60 sono indicizzati in PubMed

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE n. 2016/679

Torino, 25/08/2021

Maurizio Fadda

