

CURRICULUM VITAE
E PROFESSIONALE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Gabriele Bernardini
Indirizzo Corso Rosselli, 47
Telefono 328 2214608
Web www.nutrizione.forumattivo.it
E-mail gabriele.bernardini@pec.it (posta elettronica certificata); gabriele.bernardini@libero.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 29/03/1969

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Agosto 2006 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Attività Libero-Professionale
- Tipo di azienda o settore -
- Tipo di impiego Autonomo
- Principali mansioni e responsabilità Attività libero professionale ambulatoriale come **Biologo Nutrizionista**.
Formazione Continua (ECM)
Durante questo periodo partecipa ai seguenti corsi/convegni di formazione/aggiornamento come previsto dal Programma Nazionale per la Formazione Continua (ECM) per le professioni sanitarie:

Anno 2006
Marzo - Firenze – Nutrizione in ambulatorio (n° crediti 11)
Marzo – Firenze – Patologia, nutrizione e aspetti legislativi (n° crediti 11)
Novembre – Pisa – Nutrizione: Linee Guida (n° crediti 9)

Anno 2007
Aprile – Corso FAD – Nutrizione e prevenzione: Linee Guida (n° crediti 6)
Settembre – Modena – Strategie di contrasto all'obesità (n° crediti 3)
Ottobre – Viareggio – Gli acidi grassi essenziali: catene della vita (n° crediti 6)
Ottobre – Empoli – Convegno SIAS Alimentazione e sport (n° crediti 11)
Novembre – Pisa – Alimenti come strumenti di salute e benessere (n° crediti 8)

Anno 2008
Gennaio – Lucca – Globesity (n° crediti 4)
Maggio – Milano - Dietecom Giornate Nazionali di Alimentazione Pratica (n° crediti 7)
Ottobre – Salsomaggiore - Convegno SIAS Alimentazione e sport (n° crediti 5)
Novembre – Pisa – Prevenzione dell'obesità infantile Convegno SIAS Alimentazione e sport (n° crediti 7)
Novembre – Salsomaggiore – Nutrizione e Salute (n° crediti --)

Anno 2009

Aprile - Bologna – La nutrigenetica: limiti e possibilità per nuove indicazioni nutrizionali (n° crediti 3)

Maggio – Milano – NutriMi Giornate Nazionali di Alimentazione Pratica (n° crediti 7)

Ottobre – Corso FAD – ONB (n° crediti 12)

Novembre – Lucca – Nutrizione e stili di vita: rendere facili le scelte salutari (n° crediti 8)

Dicembre – Firenze – Congresso Nazionale SINU Nutrizione: la pietra d'angolo (n° crediti 8)

Anno 2010

Aprile – Milano – Congresso Internazionale di Nutrizione Pratica (n° crediti 6)

Settembre – Pozzolatico (FI) – Prevenzione e Gestione del Rischio Nutrizionale (n° crediti 4)

Anno 2011

Maggio – Milano – NutriMi Giornate Nazionali di Alimentazione Pratica (n° crediti 3)

Maggio – Viareggio – Ainuc, Allergie e intolleranze alimentari (n° crediti 5)

Giugno – Firenze – SINU, Alimentazione onnivora e vegetariana a confronto (n° crediti 8)

Ottobre – Ascoli Piceno, Nutrizione clinica: garantire una terapia di qualità in sicurezza (n° crediti 8)

Anno 2012

Marzo – Bologna, Dalle pratiche amministrative all'educazione alimentare (n° crediti 8)

Maggio – Corso FAD, Competenze di base del counseling in ambito sanitario (n° crediti 5)

Anno 2013

Maggio – Corso FAD, Genetica forense e DNA: stato dell'arte e limitazioni (n° crediti 15)

Giugno 2013 – Corso FAD, Intolleranze, allergie e tossicità da metalli (n° crediti 18)

Settembre 2013 – Corso FAD, Dal picco glicemico alla nutrigenomica (n° crediti 6)

Settembre 2013 – Firenze, Principi di corretta alimentazione: una base per la tutela della salute (n° crediti 4,5)

Ottobre 2013 – Capannori (LU), Nutrizione e stili di vita in età scolare, dai dati di sorveglianza agli interventi di promozione della salute (n° crediti 3)

Novembre 2013 – Corso FAD, Nutrizione, metabolismo e malattie CV (n° crediti 6)

Anno 2014

Marzo 2014 – Nutrizione e laboratorio (n° crediti 10)

Aprile 2014 – Corso FAD, Il diabete (n° crediti 14)

Giugno 2014 – Corso FAD, Terapia ipolipemizzante nel paziente a rischio CV (n° crediti 25)

Anno 2015

Marzo 2015 – Corso FAD, Probiotici e microbiota intestinale: recenti acquisizioni (n° crediti 18)

Novembre 2015 – Autoformazione, letture scientifiche: Larn IV revisione (n° crediti 15)

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Luglio 2005 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Attività Libero-Professionale
- Tipo di azienda o settore -
- Tipo di impiego Autonomo
- Principali mansioni e responsabilità Consulenza in materia di igiene alimentare (progettazione Sistemi HACCP, consulenza normativa), nutrizione e formazione professionale (Igiene e merceologia alimentare).

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Luglio 1999 – Luglio 2005
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ambiente s.c. – Via Frassina 21 – 54033, Carrara (MS)
- Tipo di azienda o settore Laboratorio analisi ambientali/alimentari – Consulenza e formazione nello stesso campo
- Tipo di impiego Dipendente a tempo indeterminato – Impiegato 4° Livello Studi Professionali
- Principali mansioni e responsabilità **Responsabile Laboratorio Biologico**

Competenze specifiche

Analisi microbiologica degli alimenti, delle acque destinate al consumo umano (comprese quelle minerali), delle acque superficiali, di mare e piscina e di quelle di scarico: conoscenza delle principali metodiche analitiche nazionali e internazionali (UNI, ISO, AFNOR, AOAC, ecc.);
Analisi microbiologica dell'aria e delle superfici in contatto con gli alimenti (e ambienti di lavoro in generale);
Analisi microbiologica dei prodotti cosmetici;
Gestione laboratorio microbiologico (amministrativa e tecnica: dalla stesura dei preventivi e organizzazione/effettuazione dei campionamenti fino all'emissione dei rapporti di prova);
Sistemi qualità e sicurezza applicati ai laboratori di prova microbiologici;
Consulenza e analisi nel settore della grande distribuzione alimentare;
Consulenza in tema di igiene e autocontrollo alimentare (HACCP);
Consulenza normativa in campo agro-alimentare e ambientale;
Tecnologia alimentare (conoscenza delle principali tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti e delle bevande);
Formazione degli operatori delle aziende alimentari in tema di igiene e sicurezza biologica;
Igiene e analisi nel settore delle lavanderie ospedaliere e industriali (predisposizione piani di autocontrollo, validazione cicli di lavaggio, analisi di controllo contaminazione);
Valutazione del rischio biologico (e in particolare di Legionella spp. negli ambienti confinati);
Controllo Balneabilità secondo D.P.R. 470/1982
Valutazione della qualità delle acque superficiali e degli ambienti fluviali tramite bioindicatori (I.B.E.) e tramite Indice di Funzionalità Fluviale (I.F.F.);
Indici L.I.M., S.E.C.A. e S.A.C.A.
Valutazione della qualità delle acque di mare (I.Q.B.);
Tecnica di controllo della tossicità di un effluente tramite Daphnia magna e Vibrio fischeri;
Microbiologia dei terreni, del compost e dei fanghi di depuratori (analisi microbiologica e controllo microfauna);
Biologia molecolare applicata al controllo degli alimenti (tecnica di rilevazione di organismi geneticamente modificati tramite Real Time PCR);
Controllo su farine destinate all'alimentazione animale per la presenza di costituenti di origine animale tramite tecnica microscopica e biomolecolare;
Principali analisi chimiche riguardanti le acque destinate al consumo umano.

Nel settembre 1999 partecipa al XII Congresso Internazionale: "Igiene e salubrità degli alimenti e dell'ambiente" (Chianciano Terme, SI, 30 settembre 1999 - 3gg) con il poster: "Alimenti e Malattie: i principali microrganismi indicatori di qualità e pericolosità negli alimenti"

Nell'ottobre '02 partecipa al XV Congresso Internazionale: "Progresso Scientifico, Etica, Tutela delle Risorse: Sfide Professionali del Terzo Millennio" (Umago, Croazia 3-6 ottobre 2002 - 4gg) con il poster: "Il controllo microbiologico dei prodotti alimentari. Modalità di prelievo e piani di campionamento – Suggerimenti per operatori di vigilanza e ispezione addetti al controllo ufficiale dei prodotti alimentari"

Nel settembre '04 partecipa al 30° Congresso Nazionale A.N.M.D.O.: "L'Azienda Sanitaria: quale direzione?" (Sorrento, Napoli 23-25 settembre 2004 - 3gg) con il poster: "Il lavaggio delle mani nella prevenzione delle infezioni ospedaliere"

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	1997-1999
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASL 1 Massa Carrara
• Tipo di azienda o settore	Laboratorio Biotossicologia
• Tipo di impiego	Tirocinante post laurea
• Principali mansioni e responsabilità	Tecnico Laboratorio Microbiologico

Nel corso del tirocinio apprende le principali tecniche analitiche riguardanti la **microbiologia alimentare**, delle **acque potabili e minerali** con particolare riferimento ai metodi di analisi proposti dall'Istituto Superiore di Sanità (Rapporti ISTISAN 96/35 e 97/8) e dalla normativa vigente, di cui è a conoscenza, oltre che nei suoi aspetti fondamentali (L.283/62; D.P.R.327/80; D.P.R.236/88; D.Lgs 123/93 ecc.), anche per ciò che riguarda la legislazione in fatto di autocontrollo (D.Lgs.155/97 e succ. modifiche) e di controllo ufficiale degli alimenti (D.Lgs.156/97).

Durante lo stesso periodo svolge attività di consulenza in tema di **igiene alimentare**, **autocontrollo** (D.Lgs.155/97) e **HACCP**.

Nel maggio 1998, in qualità di consulente esterno, tiene 3 conferenze riguardanti la microbiologia e l'igiene alimentare per conto dell'Istituto Prof.^{le} di Stato per l'Industria e l'Artigianato "A. Pacinotti" di Bagnone (MS).

Dal novembre 1998 iscritto presso l'**Elenco Esperti** dei Settori Formazione Professionale e Politiche del Lavoro della Provincia di Massa-Carrara (area Alimentare/Chimico-Biologica)

Nel dicembre 1998 partecipa al **convegno**: "Il controllo della qualità degli alimenti: momento fondamentale di tutela della salute" (Genova, 4 dicembre 1998 - 1g)

Nel marzo 1999 partecipa al **convegno**: "Cibo e Sana Alimentazione: Ruolo del cuoco nell'alimentazione moderna" (M. di Massa, 10 marzo 1999 - 1g)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1984-1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Statale "G.Marconi" di Carrara
- Qualifica conseguita Diploma di maturità scientifica
- Date (da – a) 1989-1997
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Pisa
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di Laurea in Scienze Biologiche (vecchio ordinamento)
- Qualifica conseguita Diploma di Laurea in **Scienze Biologiche** con la votazione di **108/110**, con tesi su: "Il contributo dell'etologia allo studio del comportamento umano", relatore Prof. S. Borgognini Tarli.
Diploma di **Abilitazione** all'esercizio della professione di biologo
Iscritto all'**Ordine Nazionale dei Biologi** dal 23/02/1999 (Numero Iscrizione Albo: 048583).

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

PRIMA LINGUA
ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Italiano

Inglese

Buona
Buona
Discreta

Francese

Buona
Buona
Discreta

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE E ARTISTICHE

PATENTE

Acquisite e sviluppate

- 1) in lavori di gruppo assegnati in discipline specialistiche durante il corso di laurea;
- 2) nelle esperienze lavorative precedentemente descritte.

Buona conoscenza dei sistemi operativi DOS, Win 3.1, **Windows 95/98/2000/XP/Vista/8/10 e Android/iOS.**

Buona conoscenza dei più comuni browser internet (Internet Explorer, Netscape, Mozilla, Firefox, Chrome, ecc.)

Buona conoscenza del programma di videoscrittura **Microsoft-Word.**

Buona conoscenza del foglio elettronico **Microsoft-Excel**, del database **Access** e dell'applicativo **Powerpoint.**

Conoscenza di vari programmi di ritocco fotografico, disegno vettoriale e modellazione tridimensionale.

Hobby: Lettura, Musica (chitarra), Cinematografia; Tecnologia

Patente B

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Carrara, 02/02/2016

NOME E COGNOME (FIRMA)

