

INFORMAZIONI PERSONALI

Ferravante Cristina



📍 ~~Cortina d'Ampezzo, CN 32020, Italia~~

📞 ~~0432 221730~~

✉ ~~c.ferravante@unipg.it~~

TITOLO DI STUDIO

Dottoranda in Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

10/2018–alla data attuale

Frequenza volontaria

U.O.S.D Epidemiologia del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. Umbria 1, Perugia (Italia)

Osservazione e collaborazione alle attività di indagine epidemiologica, elaborazione dei relativi dati e stesura dei rapporti epidemiologici periodici con lo scopo di fornire informazioni sulla salute della popolazione.

L'obiettivo della frequenza volontaria è avere l'opportunità di acquisire ulteriori conoscenze teoriche e pratiche in ambito epidemiologico.

01/10/2018–alla data attuale

Assistente doposcuola

Papaveri Rossi Cooperativa Sociale, Perugia (Italia)

Organizzazione e gestione del servizio educativo di supporto ai bambini basato sulla realizzazione di laboratori ricreativi, didattici e culturali.

12/09/2017–12/09/2018

Servizio Civile Nazionale

Arci Perugia, Perugia (Italia)

Attività di doposcuola presso la Scuola Primaria 'A. Gabelli' di Perugia.

Realizzazione di attività ludico ricreative, laboratori culturali ed artistici rivolti a bambini/ragazzi in orario pomeridiano.

Programmazione, organizzazione e realizzazione delle attività previste per il Centro Estivo tenutosi da giugno ad agosto 2018.

10/01/2018–10/07/2018

Tirocinio formativo curriculare presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e la U.O.S.D. Epidemiologia del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. Umbria 1

Perugia (Italia)

Il tirocinio ha previsto la collaborazione con la U.O.S.D. Epidemiologia del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. Umbria 1 per l'inserimento, analisi ed elaborazione statistica

dei dati relativi all'indagine "La mensa come strumento di educazione alimentare e contenimento degli sprechi" prevista dal PRP Umbro 2014-2018, mediante il sistema EPIINFO 3.5.1.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/07/2018

Laurea Magistrale in Scienze della Alimentazione e della Nutrizione Umana

Università degli Studi di Perugia - Dip.to di Scienze Farmaceutiche, Perugia (Italia)

"INDAGINE CAMPIONARIA SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: UNO STRUMENTO DI COLLEGAMENTO TRA LE LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI E IL CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI NELLE SCUOLE PRIMARIE NEL TERRITORIO DELLA AZIENDA USL UMBRIA1"

Lavoro di tesi sperimentale che si inserisce nel contesto dell'indagine 'La mensa come strumento di educazione alimentare e contenimento degli sprechi' prevista dal PRP Umbro 2014-2018 e prende parte alle fasi di raccolta, inserimento su supporto informatico ed analisi dei dati e valutazione dei risultati derivanti dalla elaborazione dei questionari somministrati ai dirigenti, agli addetti al servizio mensa, ai bambini e ai genitori delle scuole campionate.

L'obiettivo è stato indagare il grado di accettazione, e dunque il gradimento, dei cibi distribuiti nelle mense scolastiche ed individuare quei fattori che possono incidere sul gradimento, in modo da proporre degli spunti di riflessione su eventuali modifiche che possono essere messe in campo per migliorare il servizio di ristorazione scolastica.

L'attività è stata realizzata grazie al supporto metodologico del Servizio Epidemiologia del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL Umbria 1.

- 24/11/2017 Congresso "Adeguatezza della nutrizione nella patologia oncologica"
ADI - Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica, Firenze (Italia)
- 21/06/2017 Convegno "L'assistenza al bambino con diabete in età evolutiva"
Università degli studi di Perugia, Perugia (Italia)
- 03/02/2017 Seminario "ADE STEATO-EPATITE NON ALCOLICA (NAFLD/NASH)"
Università degli studi di Perugia, Perugia (Italia)
- 23/09/2016 Corso di formazione sui Disturbi del Comportamento Alimentare: LO SGUARDO DE IL BUCANEVE
IL BUCANEVE Associazione di Volontariato, Perugia (Italia)
- 17/12/2015 Laurea triennale in Scienze Biologiche
Università di Roma La Sapienza - Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Roma (Italia)
- "RETROVIRUS ENDOGENI MURINI: IL CASO DI XMRV"**
Il lavoro di Tesi si è concentrato sull'analisi degli studi condotti sul retrovirus endogeno murino XMRV, inizialmente identificato in campioni di pazienti con cancro alla prostata e in campioni di pazienti immunocompromessi affetti da Sindrome da Stanchezza Cronica. Nei primi studi condotti XMRV si ritenne essere associato all'insorgenza di tali patologie. Una attenta e approfondita analisi della letteratura ha rivelato come il retrovirus XMRV abbia avuto una origine ricombinante e sia comparso durante xenotrapianti in vivo di una linea cellulare di tumore alla prostata in topi nudi. Si è arrivati alla conclusione che XMRV è in grado di infettare cellule umane, ma non è un retrovirus umano, esso è un prodotto artefatto di laboratorio. Il caso di XMRV offre uno spunto di riflessione sugli accorgimenti necessari da mettere in atto durante la ricerca di nuovi agenti infettivi associati a malattie umane; esso mette in luce il rischio, già noto, che deriva dal passaggio di tessuto tumorale umano attraverso topi immunocompromessi.
- 2010 Diploma di istruzione secondaria di secondo grado
Liceo Scientifico "G. Rummo", Benevento (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B1	B1	B1	B1	B1

Language Course Certificate, B1 - Malta
Trinity, grade 6

English Language Studies Course, Advanced - Cambridge

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative - eccellenti competenze comunicative
- ottime competenze relazionali con adulti e bambini acquisite durante la mia esperienza di lavoro e di volontariato
- ottime capacità relazionali in ambienti multiculturali, conseguita grazie all'esperienza di volontariato

Competenze organizzative e gestionali - esperienza nella organizzazione e gestione di progetti e gruppi di lavoro
- ottime capacità di lavorare in équipe

Competenze professionali - ottima conoscenza delle discipline caratterizzanti la professione del Biologo e del Nutrizionista

Competenze digitali Certificato EIPASS 7 Moduli

Fondamenti dell'Information Technology
Gestione funzioni di base del sistema operativo
Videoscrittura
Foglio elettronico
Gestione di dati strutturati
Presentazioni multimediali
Internet & Networking

Altre competenze Volontariato: Croce Rossa Italiana
Attività rivolte ai bambini ricoverati presso il reparto di pediatria
Attività educative e di supporto scolastico rivolte a bambini che vivono in condizioni di disagio socio-economico
Attività di primo soccorso
Attività di prevenzione sanitaria

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni **"LE SCUOLE PRIMARIE CON MENSA DELL'AZIENDA USLUMBRIA1: UN'INDAGINE AD HOC SUL GRADIMENTO DEL PASTO"**

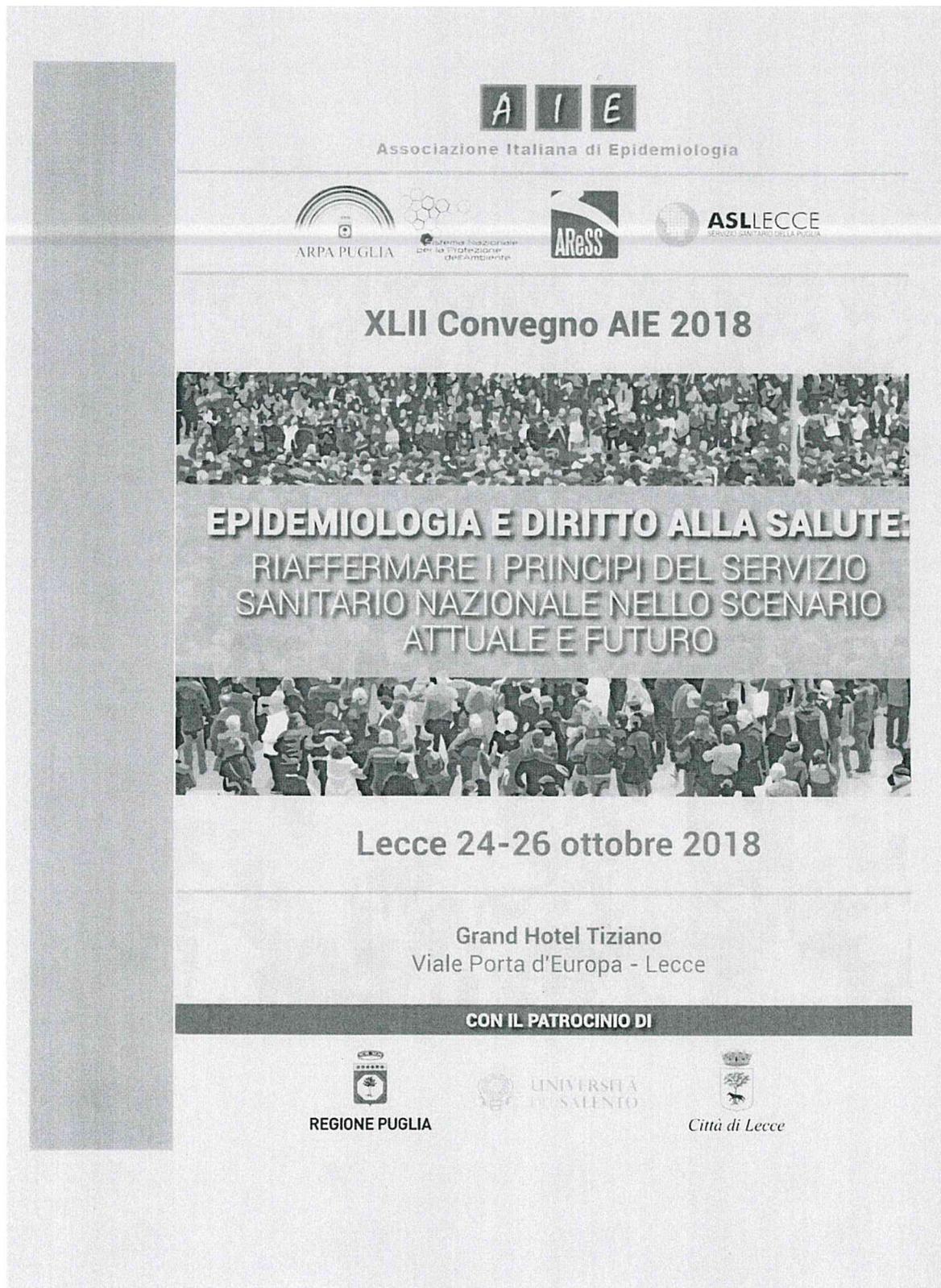
Poster pubblicato al XLII Convegno AIE - 2018
Rilevazione ad hoc su un campione rappresentativo delle scuole elementari con mensa dell'Azienda USLUmbria1 attraverso questionari standardizzati rivolti a: direzioni scolastiche, addetti alla ristorazione, genitori e alunni delle classi 3 primarie. Anno scolastico 2017-18

Documenti collegati [Pubblicazione.pdf](#)

ALLEGATI

■ [Pubblicazione.pdf](#)

Pubblicazione.pdf 



A I E
Associazione Italiana di Epidemiologia

    **ASLLECCE**
SERVIZIO SANITARIO PUGLIA

XLII Convegno AIE 2018

**EPIDEMIOLOGIA E DIRITTO ALLA SALUTE:
RIAFFERMARE I PRINCIPI DEL SERVIZIO
SANITARIO NAZIONALE NELLO SCENARIO
ATTUALE E FUTURO**

Lecce 24-26 ottobre 2018

Grand Hotel Tiziano
Viale Porta d'Europa - Lecce

CON IL PATROCINIO DI

 **REGIONE PUGLIA**  **UNIVERSITÀ
DEL SALENTO**  **Città di Lecce**

Le scuole primarie con mensa dell'azienda USLUmbria1: un'indagine ad hoc sul gradimento del pasto

Carla Bietta Epidemiologia Dipartimento di Prevenzione, Azienda USLUmbria1; Cristina Ferravante Corso di laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana Università degli Studi di Perugia, in tirocinio presso Epidemiologia Dipartimento di Prevenzione, Azienda USLUmbria1; Ubaldo Bicchielli Epidemiologia Dipartimento di Prevenzione, Azienda USLUmbria2

INTRODUZIONE: In Umbria il Piano Regionale della Prevenzione (PRP) 2014-2018 prevede, tra le azioni tese al miglioramento dello stato di salute e il benessere dei cittadini, il Progetto 8.4 "La mensa come strumento di educazione alimentare e contenimento degli sprechi".

OBIETTIVI: Descrivere il gradimento del pasto servito dalle mense scolastiche dell'AUSLUmbria1 in relazione al suo possibile impatto nel contenimento degli sprechi alimentari.

METODI: Rilevazione ad hoc su un campione rappresentativo delle scuole elementari con mensa dell'Umbria attraverso questionari standardizzati rivolti a: direzioni scolastiche, addetti alla ristorazione, genitori e alunni delle classi 3 primarie. Analisi delle associazioni tra gradimento del cibo, essere contento di mangiare a scuola, arrivare a pranzo con la fame, mangiare tutto, somiglianza dei cibi con quelli mangiati a casa, con le caratteristiche strutturali e gestionali delle scuole oltre che anagrafiche e comportamentali dei bambini. Inserimento e analisi statistica con EpiInfo 3.5.1

RISULTATI: L'analisi del campione indagato relativo all'AUSLUmbria1 ha riguardato 43 classi della 3 elementare, 105 addetti alla ristorazione, 751 genitori e 751 bambini. Complessivamente i cibi meno graditi dai bambini si confermano: legumi, verdura, pesce e cereali in chicco. Solo nel 24% delle scuole viene eseguito un monitoraggio degli scarti e del cibo non distribuito. Dall'analisi delle variabili che descrivono il momento del pasto, corretta per le altre variabili presenti nel sistema, risulta che: sono più contente di mangiare a scuola le femmine (OR 2.2 $p=0.045$), i bambini di scuole in cui è presente un comitato mensa (OR 5.0 $p<0.001$) ed è prevista la partecipazione attiva dei bambini stessi al momento del pasto (OR 4.8 $p=0.045$). I bambini arrivano affamati a pranzo se la scuola non ha distributori di alimenti (OR 1.8 $p=0.005$) e se fornisce la merenda a metà mattina (OR 2.59 $p<0.001$). I bambini gradiscono maggiormente il cibo della mensa se questo somiglia a quello consumato abitualmente a casa (OR 2.6 $p<0.001$) e se sono contenti di mangiare a mensa (OR 4.5 $p<0.001$). Mangiano tutto il cibo servito in maggior misura: i maschi (OR 1.9 $p=0.004$), chi arriva a pranzo affamato (OR 2.7 $p=0.002$), chi riferisce somiglianze con il cibo mangiato a casa (OR 1.7 $p=0.010$). Infine i cibi mangiati a scuola somigliano a quelli mangiati a casa se il modello organizzativo della scuola prevede una cucina interna (OR 1.5 $p=0.024$).

CONCLUSIONI: Dall'indagine emergono alcuni aspetti, sia gestionali che comportamentali, che sembrano avere un ruolo sul gradimento del pasto a scuola. Le informazioni ottenute confermano i dati di letteratura e validano le scelte effettuate a livello regionale. La divulgazione dei risultati dell'indagine e la loro condivisione con i diversi interlocutori coinvolti a vario titolo nell'argomento, potrà fornire un utile contributo alla definizione di ulteriori input per approfondimenti e indagini future.

cristina.ferravante@gmail.com