

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

GIUSTO CRISTINA

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (dal 2006-ad oggi)
- libera professione presso strutture sanitarie private

svolge l'attività professionale di Biologo Nutrizionista, presso il proprio studio privato (in Latisana Calle Annunziata 10) e presso diverse strutture sanitarie private. E' referente regionale per il Friuli Venezia Giulia per ACSIAN (Associazione Centro Studi Intolleranze Alimentari e Nutrizione). Si occupa della valutazione dei fabbisogni nutrizionali delle persone mediante valutazione bioimpedenziometrica, plicometria, test citotossico per intolleranze alimentari e si avvale di test genetici per la valutazione delle predisposizioni individuali alle principali alterazioni genetiche connesse con l'alimentazione (celiachia, lattosio, metabolismo folati, metabolismo vit. D, metabolismo lipidi, obesità). E' esperta nell'elaborazione di piani nutrizionali per il raggiungimento ed il mantenimento del peso corporeo per persone in stato di salute e per patologie accertate, inoltre elabora piani nutrizionali per sportivi professionisti, in particolar modo nelle discipline di endurance : maratona, ultramaratona, ciclismo, nuoto, triathlon e negli sport di squadra.

Collabora con le seguenti strutture :

Salus Alpe Adria – Via d'Annunzio 29 – Branco di Tavagnacco UD

Centro Medico by Salus – Via Marconi – Latisana UD

Medical24 poliambulatorio – Via Villanova -Pordenone PN

Terme di Lignano Sabbiadoro

Utop Portogruaro – Viale Trieste 38 – Portogruaro Ve

Sanirad Tricesimo

- dal 2009- al 2012
Nutrizionista Udinese Calcio

Consulente alimentare per Udinese Calcio

ha svolto l'attività di Biologa Nutrizionista presso "Udinese Calcio" occupandosi della valutazione corporea degli atleti e dell'elaborazione di programmi dietetici personalizzati e della supervisione dei ristoranti di appoggio della squadra in merito alla valutazione dei menu e della qualità alimentare . *si è inoltre occupata della gestione dei pasti pre-gara e pre-allenamento e dell'integrazione della squadra sia durante la preparazione estiva che durante il periodo delle competizioni.*

- 2012 *ha partecipato in qualità di esperto nutrizionista al Tour Nazionale del PICCOLO CUOCO per le tappe del Friuli Venezia Giulia.*

- 2011 *ha partecipato in qualità di relatore all'evento ECM : Nutrizione nello sport organizzato da ACSIAN a Pisa.*

2009 *incaricata dal centro Studi di Latisana ha svolto lezioni di educazione alimentare per gli alunni del liceo scientifico e degli istituti professionali*

- 2008-2009 *incaricata da Jolly Service ha svolto incontri di educazione alimentare rivolti a genitori e bambini per le scuole primarie di Pasian di Prato e Lignano Sabbiadoro*

2006 *incaricata responsabile dell'area "accomodation and food" dei Campionati Mondiali di Corsa su Strada svolti a Udine nell'Ottobre 2007: ha seguito nel dettaglio l'organizzazione e la gestione dell'alimentazione dei maratoneti che hanno partecipato all'evento*

2002-2009
Attività di ricerca presso
dipartimento Scienze degli
alimenti di Udine

ha collaborato con il Prof. G. Comi e la Prof.ssa M. Manzano presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine lavorando nel campo della microbiologia degli alimenti, in particolare sulla ricerca di microrganismi patogeni e non in alimenti, e sull'ottimizzazione di metodiche di biologia molecolare, quali PCR, DGGE-TGGE-TTGE, RFLP, RAPD, etc. per l'identificazione sia di lieviti che di batteri. Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca ed è stata assegnataria di Borse di Formazione del fondo Sociale Europeo .

*Dal 2003 Cristina Giusto ha collaborato allo svolgimento delle lezioni dei seguenti corsi:
2003-2004: Biotecnologie dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano),
Genetica dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano), Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (VITE, docente: prof. M.Manzano).*

*2004-2005: Biotecnologie dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano),
Genetica dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano), Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (VITE, docente: prof. M.Manzano), Analisi microbiologica degli alimenti (CGQPA LS, docente: prof. M.Manzano).*

*2005-2006: Biotecnologie dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano),
Genetica dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano), Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (VITE, docente: prof. M.Manzano), Tecniche microbiologiche avanzate (CGQPA LS, docente: prof. M.Manzano).*

*2006-2007: Biotecnologie dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano),
Genetica dei microrganismi (STAL, docente: prof. M.Manzano), Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (VITE, docente: prof. M.Manzano), Tecniche microbiologiche avanzate (CGQPA LS, docente: prof. M.Manzano).*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2002 Laurea in Scienze Biologiche presso Università di Trieste , indirizzo Fisiopatologico
- 2006 Dottore di Ricerca in Scienze Degli Alimenti presso Università degli studi di Udine
- 2005-2006 Scuola di specializzazione in Biologia-fisiologia modellistica della nutrizione umana” – Università Cattolica del Sacro Cuore Milano
- 2011 “Zone Consultant”. Zone Academy di Berry Sears Milano
- 2013-2015 SANIS – PADOVA . Scuola di nutrizione Sportiva (in completamento il secondo anno)

Dal 2006 ad oggi segue corsi di aggiornamento per un totale di 50 ECM annuali .

RELATORE AI SEGUENTI EVENTI

- 2015 Gennaio : UTE lignano - L'alimentazione per il benessere dell'organismo (1ora)
- 2014 Novembre – dicembre: UTE Varmo - L'alimentazione per il benessere dell'organismo (mini corso 5 ore)
Ottobre : L'alimentazione dei giovani atleti : tra compiti, allenamenti e gare. Serata dedicata al canottaggio . Società Canottieri Monfalcone
Ottobre : Latisana : serata informativa L'alimentazione corretta per migliorare la nostra salute
Gennaio – maggio : TERAPIA DI GRUPPO PER IL CONTROLLO DEL PESO in collaborazione con la dott.ssa Cossutta Maria Eugenia psicoterapeuta . Lignano Sabbiadoro
Aprile : Ottimizzare l'alimentazione per migliorare la performance. Serata dedicata all'alimentazione per il Baseball . Ronchi dei Legionari
Aprile : le basi alimentari per un giovane atleta . Corso allenatori FIGC Udine
Aprile : Mangiare bene per correre meglio. Serata dedicata agli sport di endurance : maratona, ultramaratona, ciclismo . Fogliano, Redipuglia.
Marzo : Alimentazione , sport, benessere .serata dedicata all'alimentazione per il podista . Treppo Grande UD