

## **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  
P.Iva: 04573131218  
Stato civile: coniugata  
Patente di guida: A2 - B  
Telefono: +39 3393614716  
e-mail: info@adrianacarotenuto.it  
web site: www.adrianacarotenuto.it

### STUDI:

- Diploma di maturità scientifica conseguito nell'anno 1994-95 presso il Liceo Scientifico "G. Salvemini"- Sorrento;
- Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" conseguita presso l'Università di Napoli Federico II il 19 febbraio 2002;
- Iscritta all'albo dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio dall'08/04/05 con numero d'iscrizione n. 214;
- Corso di perfezionamento in "Alimentazione e prodotti nutraceutici" conseguito il 27/06/2008 presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II".
- Laurea in "Scienza degli Alimenti e Nutrizione Umana" 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;
- **Iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi sez.A con numero d'iscrizione 069368.**

### CORSI DI FORMAZIONE 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" (Roma, 28/11/2009)
- "Flebologia oggi" (Napoli, 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)
- Metodo di Mantenimento Massa Magra durante una terapia detossificante (Roma 04/11/2015)
- L'alimentazione nella pratica sportiva per il benessere psico-fisico dell'atleta e per il miglioramento delle performance (Roma, 06/06/2015)
- Pianeta Nutrizione e Integrazione (Milano 25-27/06/2015)
- “Prospettive terapeutiche nel paziente grave obeso: la nutrizione chetogenica, l'intervento bariatrico” (Napoli, 09/10/2015)

### PUBBLICAZIONI:

- 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).

#### LINGUE STRANIERE E ESPERIENZE ALL'ESTERO:

- Ottima conoscenza della lingua inglese parlata e scritta, esame "Staffordshire University" (Londra, luglio 1994, 150 ore);

#### 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 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 dieto-terapeutica di mense scolastiche, ospedaliere e aziendali nel rispetto delle normative volontarie (ISO9000:VISION 2000) e obbligatorie (HACCP);
- Dal 10/03/2012 al 10/03/2013 si occupa, in collaborazione con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Agraria Federico II, dell'elaborazione della ricerca sperimentale sull'effetto dei  $\beta$ -glucani dell'orzo per la riduzione del peso corporeo di soggetti in sovrappeso.
- Dal 12/11/2003 ad oggi svolge attività di libera professionista presso diverse strutture: Napoli (Studio Medico - Via Carlo Poerio 89/A 80121 e Studio Medico LS-Via Calata San Marco n.4 80133) e Caserta (Studio di Nutrizione e Medicina Clinica - Piazza Vanvitelli 4/bis). Presso questi ambulatori si occupa della valutazione delle esigenze nutrizionali ed elaborazione di diete in diverse condizioni:
  - (a) patologie accertate: dislipidemie, diabete, ipertensione arteriosa, disturbi gastrointestinali, disturbi del comportamento alimentare, donne in gravidanza, allattamento e menopausa;
  - (b) diete ottimali nello sportivo con analisi adipometrica e stratigrafica del muscolo;

- (c) diete nel bambino in età pediatrica e adolescenziale;
- (d) diete in età senile;
- (e) elaborazione di diete chetogene specifiche per le adiposità localizzate ed inestetismi corporei coadiuvanti trattamenti di medicina estetica;
- (f) diete specifiche nella pre e post chirurgia bariatrica.

- Dal 09/2014 ad oggi collabora come libera professionista per la Polisportiva Dilettantistica Europa affiliata al Milan Calcio presso la sede di Napoli per la valutazione delle caratteristiche antropometriche dell'atleta e l'individuazione dell'alimentazione migliore per il benessere psico-fisico e il miglioramento della performance dell'atleta stesso;

- Partecipa dal 2009 ad oggi come relatrice a numerosi convegni regionali e nazionali in ambito nutrizionale e come ospite in diverse trasmissioni televisive ([www.adriancarotenuto.it](http://www.adriancarotenuto.it)).

### 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.