



INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME e NOME	DEL PIO LUOGO TIZIANA
Qualifica	Dirigente medico II livello
Incarico attuale	Responsabile Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Numero telefonico	0403997537
Email istituzionale	tiziana.delpio@asuits.sanita.fvg.it

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

Titoli di studio	Laurea in medicina e chirurgia (1980 Univesità degli Studi di Trieste)
Altri titoli di studio e/o professionali	Specilità in neurologia (1986 Univesità degli Studi di Trieste)
Capacità linguistiche	Francese scolastico
Capacità nell'uso delle tecnologie	Word, posta elettronica, power point

ESPERIENZE PROFESSIONALI E FORMATIVE

Esperienze lavorative	<p>Attività volontaria di specializzanda presso la Cl. Neurologica dell'Università degli Studi di Trieste dal 1980 al 1986</p> <p>Dall'83 a tutt'oggi dirigente medico dell'attuale Dipartimento di Prevenzione</p> <p>Dal 1993 responsabile della Struttura di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (dal 93 come dirigente di I livello; dal novembre 2009 come dirigente di II livello), Struttura Complessa (SCIAN) certificata ISO 9001-2000 dal 2006 al 2011 (Ente certificatore: TÜV/SINCERT)</p> <p>Dal maggio 2014 assolve (con incarico di utilizzo parziale presso la Direzione Centrale Salute FVG) alla pianificazione regionale in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale e svolge funzioni di indirizzo sui SIAN delle aziende sanitarie regionali</p> <p>Dal 2014 sostituto del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione di ASUITs</p> <p>Componente del gruppo di lavoro aziendale che ha portato ASUITS all'accreditamento UNICEF e al riconoscimento di Azienda Amica del Bambino (dal 2015)</p> <p>Referente regionale del programma XV del PRP FVG 2014-2018 "Alimentazione e salute: promozione di una alimentazione sana, sicura e sostenibile" e della stesura delle "Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la Ristorazione nelle residenze per anziani" (2018)</p> <p>Rappresentante regione FVG nel corso del 2016 (su delega del direttore dell'Area Prevenzione della Direzione Centrale Salute) al "TAVOLO TECNICO CRITICITA' NAZIONALI IN</p>
------------------------------	--

AMBITO NUTRIZIONALE” istituito dal Ministero della Salute: in tale contesto ha potuto inserire tra gli obiettivi dell’accordo stato regioni del 23.11.2016 l’impegno dei Servizi IAN e VET dei Dipartimenti di Prevenzione nello sviluppo del processo NACCP, metodologia di lavoro innovativa presentata da SCIAN ASUITs in contesti scientifici nazionali e internazionali.

Partecipazione a convegni, seminari

La formazione personale è orientata ad approfondire le seguenti tematiche:

- sicurezza alimentare e nutrizionale
- gestione della qualità nelle strutture aziendali
- promozione della salute
- aziendalizzazione
- gestione del personale e delle relazioni intra ed extra-aziendali
- informatica

Docenze

Responsabile scientifico e docente di una trentina di corsi di formazione accreditati ECM sui temi della sicurezza alimentare e nutrizionale e promozione della salute (sicurezza alimentare, alimentazione e attività fisica, ristorazione scolastica e anziano istituzionalizzato, etichettatura e allergie/intolleranze alimentari,), fra i quali 4 corsi per formatori, realizzati per conto della DCS regionale, e numerose esperienze di formazione sul campo rivolte a operatori della SCIAN, del Dipartimento di Prevenzione di ASUITs e dei SIAN della Regione FVG (3).

Dal 2005 titolare presso l’Università degli Studi di Trieste dell’insegnamento “Tecniche della prevenzione nell’igiene degli alimenti e nei servizi veterinari” nell’ambito del corso integrato “Scienze dell’alimentazione” al II° anno del corso di laurea Inter-Ateneo in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro: relatore di 6 tesi di laurea e correlatore di 3.

Pubblicazioni, collaborazioni

Pubblicazione sulla rivista “L’igiene Moderna” dello studio su “Rischi Nutrizionali ed Autocontrollo” (2005)

Pubblicazione su Epidemiol Prev 2012; 36(5):263-272 “Valutazione dello stato nutrizionale di anziani ospiti di strutture residenziali a Trieste”

Pubblicazioni a cura dell’ASS 1 Triestina:

“Alimenti Sani e sicuri” (2004)

“Il menù e servito” (2004)

“Linee di indirizzo per la prevenzione dell’obesità nella scuola dell’infanzia” (2008)

“Linee di indirizzo per la prevenzione dell’obesità nella scuola primaria” (2008)

“VARIO” Valore Alimentare nella Ristorazione Italiana con metodo Olistico (2009)

“Merendiamo” Le merende per guadagnare salute (2012)

Collaborazione con l’Unità per la Ricerca sui Servizi Sanitari e la Salute Internazionale dell’IRCCS Burlo Garofolo di Trieste per la prevenzione dell’obesità

Partner del progetto INTERREG ITA/SLO 2007-2013 “Armonizzazione” (asse prioritario 2 “Competitività e società basata sulla conoscenza”) per il Work packages “Sicurezza alimentare igienica e nutrizionale”

Dal 2013 Partner del comune di Trieste e Slow Food nel progetto “Orti in condotta” (circa 70 orti scolastici)