

CURRICULUM VITAE

Paola Fiorani

Studi e professione

- Laurea in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Modena nel 1986 con punteggio di 110/110 e Lode (Discussione in una tesi sperimentale con il prof. Cesare Carani dal titolo "La funzione ipofisogonadale nel diabete mellito insulino-dipendente e insulino-indipendente).
- Abilitazione all'esercizio della professione medico-chirurgica presso l'Università di Modena nel 1986 con punteggio 86/90 e successiva iscrizione all'Albo Professionale della Provincia di Modena.
- Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione all'Università di Modena nel 1989 con punteggio di 50/50 e Lode e con certificazione di merito del direttore della Scuola prof. Luigi Filippo Agnati (Discussione in una tesi sperimentale dal titolo "Metodi di indagine nutrizionale: validazione di un questionario 3-days per studi epidemiologici su popolazioni infantili" svolta con la prof.ssa Isabella Zini).

Insegnamento

- Docenza di Scienza dell'alimentazione presso l'Istituto Nazareno di Carpi, centro di formazione professionale per cuochi e camerieri (1987-1989).
- Educazione alimentare presso la Scuola di Sport Barilla di Parma (1990-1991).
- Docenza di Principi di Scienza dell'Alimentazione e Dietoterapia presso la Scuola per Infermieri Professionali dell'AUSL di Modena (1990-1995).
- Seminari di aggiornamento presso la Scuola di Specializzazione in Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Modena (1994 - 1996).
- Educazione alimentare nelle Scuole Elementari Statali 8°circolo di Modena dal 1998 al 2006.
- Rieducazione al gusto e all'alimentazione sana nella Scuola Elementare Statale R.Montecuccoli del 1° circolo di Modena dal 2001 al 2008.
- Collaborazione con l'Avis modenese (pubblicazione per bambini "Scopriamo il cibo" nel 2003).
- Responsabile e ideatrice del progetto "Mangiando s'impara" dal 2004 al 2010 per le scuole elementari e medie delle regioni del nord Italia afferenti alla cooperativa NordiConad.
- Seminari di aggiornamento ai Pediatri di Base (2007) e ai medici in formazione per la medicina generale delle AUSL della provincia di Modena (2014).
- Seminari e conferenze di educazione alimentare presso scuole pubbliche e private, enti locali, associazioni sportive, associazioni di volontariato, sale di quartiere, biblioteche dal 1989 a tutt'oggi.
- Docente al corso di formazione "Con giusta misura-Cuciniamo per la salute" presso ISCOM di Modena (2018).

Medicina Generale

- Titolare di Borsa di Studio Biennale per il tirocinio teorico-pratico per la Formazione Specifica in Medicina Generale(D.l 10/10/1988) dal 1990 al 1992.
- Medicina di base, guardia medica nelle AUSL di Modena e Reggio Emilia (1987-1993).
- Medicina dei servizi (CUP dell'AUSL di Modena 1995-1996).

Medicina Specialistica

- Attività assistenziale e di ricerca con partecipazione a pubblicazioni scientifiche presso la Cattedra di Malattie del Metabolismo dell' Università di Modena con il prof. Luciano Della Casa e il dott. Graziano Del Rio dal 1986 al 1994.
- Gestione dell'Ambulatorio Specialistico per l'Obesità presso il Policlinico di Modena dal 1988 al 1992.
- Collaborazione con gli Amici del Cuore, associazione di volontariato modenese impegnata nella prevenzione delle malattie cardio-vascolari (visite, seminari, educazione alimentare, pubblicazione dell'opuscolo "Il nutrimento del cuore" nel 1996).
- Terapia ambulatoriale e interdisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare.
- Dietoterapia delle patologie metaboliche e cronico-degenerative.
- Corsi psico-educazionali a gruppi di pazienti affetti da obesità.
- Educazione al "consumo critico e consapevole" individuale e di gruppo.
- Educazione alimentare per la gravidanza, l'allattamento e lo svezzamento naturale.
- Educazione alimentare ai genitori di bambini affetti da obesità.
- Sostegno alle mamme per l'allattamento materno.
- Elaborazione di menù per la ristorazione collettiva privata (nidi d'infanzia, scuole materne ed elementari, comunità per anziani, case-famiglia...).
- Corsi di cucina naturale per donne operate al seno e altre patologie cronico-degenerative.
- Corsi di cucina e dietoterapia specifica "antidolore" secondo la dieta "ipotossica".
- Partecipazione al progetto educativo "Medici in cucina per la prevenzione".