

INFORMAZIONI PERSONALI



Federico Morgante

📍 via Mario Soldati, 18 c, 00139 , Roma

☎ 3889043047

✉ infostudioganesha@gmail.com

💬 [WhatsApp](#)

👤 Sesso Maschile | 📅 Data di nascita 20/12/1974 | 🇮🇹 Nazionalità Italiana

POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE

Esame Privatista SIAF

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

-
- Da 2014 a 2015 **Presidente dell'Associazione Culturale "Studio Ganesha"**
via Bramante 18 c, 00053, Civitavecchia (RM)
[Attività o settore](#) Promozione Culturale
- Da 2010 a 2014 **Segretario dell'Associazione Culturale "Centro Olistico L'Ossidiana"**
Via Bramante 18 c, 00053, Civitavecchia (RM)
[Attività o settore](#) Promozione Culturale
- Da 2009 a 2014 **Socio della Erboristeria SNC di Morgante Dario titolare della Nave delle Spezie, Erboristeria in Roma**
Responsabile HACCP
[Attività o settore](#) Commercializzazione Prodotti Erboristici
- Da 2000 a 2015 **Insegnante di Yoga**
Attività svolta in sede private prima e poi nelle associazioni "Centro Olistico L'Ossidiana" e "Studio Ganesha" sempre in Civitavecchia.
- Da 2012 a 2015 **Direttore Tecnico di laboratorio di produzione di Integratori Alimentari a Base Vegetale**
Il Gelso Bianco SRL via Etruria 70, 00058, Santa Marinella (RM)
[Attività o settore](#) Produzione di Integratori Alimentari
- Da 2006 a 2012 **Direttore Tecnico di laboratorio di produzione di Integratori Alimentari a Base Vegetale**
Centro Erboristico Mediterraneo 2001 SRL via Etruria 70, 00058, Santa Marinella (RM)
[Attività o settore](#) Produzione di Integratori Alimentari

Da 2001 a 2012 Amministratore Unico

Centro Erboristico Mediterraneo 2001 SRL via Etruria 70, 00058, Santa Marinella (RM)

Dal 2004 al 2011 anche titolare del negozio Fiorerbe dal 1978 in Roma , via Baldo degli Ubaldi.

Attività o settore Produzione e commercializzazione con vendita al dettaglio di Integratori Alimentari

Da 1994 a 2001 Operatore di Laboratorio

Fiorerbe di Paolo Morgante via Gregorio VII, 111, 00100, Roma

Attività o settore Produzione e commercializzazione di Integratori Alimentari

2009 Laurea triennale in Dietistica

Sostituire con il livello
QEQ o altro, se
conosciuto**Università “La Sapienza” presso la facoltà di Medicina e Chirurgia I al corso di Laurea nella professione Sanitaria di Dietista**

Il **dietista** è un professionista sanitario che svolge la propria attività professionale in strutture pubbliche o private, per individui sani o malati, per singoli o comunità, come dipendente o libero professionista.

- Il Profilo professionale del Dietista, stabilito dal Ministero della Sanità nell'anno 1994, sancisce che questo professionista sanitario è competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione.
- La Dietistica è la parte applicativa della Scienza dell'alimentazione soprattutto per quanto riguarda l'elaborazione delle diete.
- Gli interessi del dietista, però, si allargano anche al controllo dell'igiene degli alimenti con funzioni di responsabilità, all'educazione alimentare, alla ricerca scientifica, alla coordinazione di attività relative all'alimentazione nonché all'insegnamento universitario delle "scienze e tecniche dietetiche applicate".
- Più precisamente, il dietista può:
 - organizzare e coordinare le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare;
 - collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione;
 - elaborare, formulare, attuare e controllare le diete prescritte dal medico^[1].
 - collaborare con altre figure (ad es. psicoterapeuti) al trattamento dei disturbi del comportamento alimentare;
 - studiare ed elaborare la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificare l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati;
 - svolgere attività didattico-educativa e di informazione finalizzata alla diffusione di principi di alimentazione corretta tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

2009 Laurea triennale in Dietistica

Sostituire con il livello
QEQ o altro, se
conosciuto

- FISICA-STATISTICA-INFORMATICA
- FISICA
- INFORMATICA
- STATISTICA MEDICA
- STATISTICA PER LA RICERCA 2
- CHIMICA MEDICA – BIOCHIMICA E BIOLOGIA
- CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA
- BIOCHIMICA
- BIOLOGIA APPLICATA
- GENETICA MEDICA
- INGLESE SCIENTIFICO
- MICROBIOLOGIA E IGIENE
- MICROBIOLOGIA CLINICA
- IGIENE GENERALE APPLICATA
- CHIMICA, TECNOLOGIA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI
- CHIMICA DEGLI
- SCIENZE MERCEOLOGICHE
- TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
- ANATOMIA ISTO-FISIOLOGIA
- ANATOMIA UMANA
- ISTOLOGIA
- FISIOLOGIA UMANA
- BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E ALIMENTI FUNZIONALI
- BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
- ALIMENTI FUNZIONALI
- FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE
- FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
- SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE
- EDUCAZIONE, PREVENZIONE E RISTORAZIONE COLLETTIVA
- IGIENE DEGLI ALIMENTI
- LEGISLAZIONE ALIMENTARE
- PRINCIPI DI EPIDEMIOLOGIA, SANITA' PUBBLICA E MEDICINA PREVENTIVA
- PRINCIPI DI NUTRIZIONE E SANITA'
- LABORATORIO DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
- LABORATORIO DI FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
- DISCIPLINE PSICOLOGICHE EDUCATIVE DIDATTICHE
- PSICOLOGIA GENERALE
- PSICOMETRIA.
- IMMUNOLOGIA CLINICA, FARMACOLOGIA
- PATOLOGIA CELLULARE
- FARMACOLOGIA
- GERIATRIA
- MEDICINA INTERNA
- ENDOCRINOLOGIA
- CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE
- ONCOLOGIA MEDICA
- DIAGNOSTICA PER IMMAGINI, RADIOTERAPIA, RADIOPROTEZIONE
- MEDICINA INTERNA (NUTRIZIONE ARTIFICIALE)
- DIABETOLOGIA E MALATTIE DEL METABOLISMO LIPIDICO
- TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
- GASTROENTEROLOGIA
- MALATTIE CARDIOVASCOLARI
- NEFROLOGIA
- MALATTIE INFETTIVE
- ENDOCRINOLOGIA
- SCIENZE PEDIATRICHE E OSTETRICO-GINECOLOGICHE
- PEDIATRIA GENERALE E SPECIFICA
- GINECOLOGICA ED OSTETRICA
- ECONOMIA AZIENDALE
- ORGANIZZAZIONE AZIENDALE
- PSICOPATOLOGIA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
- PSICHIATRIA
- PSICOLOGIA CLINICA
- DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
- TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
- TIROCINIO IN TUTTI I REPARTI OSPEDALIERI

2003 Diploma Universitario in Scienze e Tecniche Erboristiche

Sostituire con il livello
QEQ o altro, se
conosciuto**l'Università "La Sapienza" di Roma, facoltà di Farmacia, poi dichiarato equipollente alla laurea triennale**

- L'obiettivo del corso di laurea in Scienze e tecniche Erboristiche è quello di formare operatori aventi conoscenze culturali di base e competenze professionali specifiche utili a svolgere attività nei settori erboristico, termale e dei prodotti della salute (cosmetici, dietetici, salutistici, diagnostici, chimico-clinici e presidi medico-chirurgici). Particolare rilevanza sarà data alla produzione, trasformazione e conservazione delle piante officinali, nonché alla formulazione, produzione, controllo di qualità e commercializzazione dei prodotti erboristici, cosmetici, dietetici e termali
- Chimica Generale ed Inorganica
- Chimica Organica
- Biologia Vegetale
- Botanica Sistematica
- Botanica Farmaceutica
- Chimica degli Alimenti
- Biochimica
- Coltivazione delle Piante Officinali
- Difesa e conservazione delle piante officinali
- Anatomia umana
- Fisiologia umana
- Fitochimica
- Farmacologia
- Farmacognosia
- Microbiologia
- Igiene
- Patologia generale
- Farmacoterapia
- Fitoterapia 1
- Fitoterapia 2

2002 Certificato per l'insegnamento delle Asana di primo e secondo livello Introductory

Appassionato di Yoga sin dai vent'anni segue gli insegnamenti derivanti da B.K.S. Iyengar e dopo un corso triennale ed un esame riconosciuto dalla scuola Indiana consegue, nel 2002, il certificato per l'insegnamento delle Asana di primo e secondo livello Introductory

1999 Diploma di Naturopatia

Corso triennale presso l'Istituto del Dottor Mario Papadia in Via Magna Grecia, Roma
Tra gli argomenti di studio vi erano anche: Medicina Tradizionale Cinese, Pranoterapia, Fitoterapia, Kinesiologia, Nutrizione, Moxa,

COMPETENZE PERSONALI

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Madrelingua	Buono	Ottimo	Ottimo	Buona
Francese	Buono	Buono	Sufficiente	Sufficiente	Scarso

Competenze comunicative Negli ultimi 15 anni ho sempre tenuto classi di yoga e conseguentemente raggiunto un buon livello di capacità di comunicazione di informazioni propriocettive. Nel corso degli ultimi 10 anni ho fatto diverse conferenze sugli ambiti di mio interesse ed in particolare erboristeria e alimentazione presso associazioni e istituzioni.

Competenze organizzative e gestionali Da Amministratore Unico sono arrivato a gestire contemporaneamente due attività commerciali un laboratorio di produzione ed un numero di 6 dipendenti . Mentre da segretario e presidente di associazioni culturali ho avuto modo di organizzare e promuovere seminari e corsi.

Competenze professionali Attualmente insegno Yoga, esercito attività di consulenza come Dietista e come direttore tecnico di laboratorio.

Competenze informatiche ▪ buona padronanza degli strumenti Microsoft Office, Photoshop, MovieMaker

Altre competenze Abile nella realizzazione di oggetti d'Arte e Artigianato

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

È possibile visitare la pagina face book "BIO-YOGA " oppure il Canale YouTube "Studio Ganesha"

ALLEGATI