

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

DOTT. FAUSTO AUFIERO

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Fausto.aufiero@libero.it

Nazionalità

italiana

Data di nascita

[30/12/1954]

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

Attualmente svolge attività clinica come Nutrizionista, dirigendo il Centro di Ricerche e Studi di Medicina Naturale Applicata *Vis Sanatrix Naturae* di Roma. Si occupa della direzione didattica dei Corsi di Bioterapia Nutrizionale e dal 2008 ad oggi organizza e presiede il Convegno Annuale di Bioterapia Nutrizionale presso il Centro Congressi dell'Hotel Parco dei Principi, Roma.

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Vis Sanatrix Naturae srl – Viaalaria, 300/C – 00199 Roma

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Direttore del centro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 1995 al 2007 frequenta il Centro di Ricerche e Studi di Medicina Naturale *Vis Sanatrix Naturae* di Roma affiancando la Dott.ssa **Domenica Arcari Morini** nello studio della **Bioterapia Nutrizionale** e nelle attività cliniche del Centro.

Corsi di formazione per l'Emergenza Sanitaria della Regione Campania, conseguendo l'Attestato di Idoneità il 22-12-1998.

1983 - 1986 Corso quadriennale in Agopuntura presso l'Ospedale San Giovanni di Roma, tenuto dal Dott. Maurice Mussat, direttore dell'Ecole Superieure d'Acupuncture Francaise.

1984 Istituto di Studi Superiori "M.C. Visconti" di Napoli - attestato di qualificazione in Erboristeria.

1982 Laurea in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli Studi di Napoli
"Federico II"

1974 Maturità Classica

MADRELINGUA

Italiana

ALTRE LINGUA

FRANCESE

[buono]

[buono]

[buono]

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Nel 2010 pubblica il libro "**Il Ruolo Nutrizionale e Terapeutico degli Alimenti**", scritto in collaborazione con Michele Pentassuglia.
- Nel corso del 2007 pubblica i tre Tomi di **Bioterapia Nutrizionale Applicata**, scritto in collaborazione con la dott.ssa Domenica Arcari Morini.
- Nel 2006 pubblica il libro "**Bioterapia Nutrizionale, ricettario terapeutico per medici e pazienti**", scritto in collaborazione con la dott.ssa Domenica Arcari Morini.
- Nel 2003 pubblica la seconda edizione di "**Nutrizione e Funzioni Organiche**" scritto in collaborazione con la Dott.ssa Domenica Arcari Morini e la dott.ssa Anna D'Eugenio.
- Nel 2002, pubblica "**Menopausa**", edito dalla Vis Sanatrix Naturae, scritto in collaborazione con la Dott.ssa Domenica Arcari Morini e la dott.ssa Anna D'Eugenio.

Nel 2000 pubblicato il testo in due Tomi, edito dalla Vis Sanatrix Naturae, dal titolo "**Gli Alimenti e le loro Associazioni**", scritto in collaborazione con la Dott.ssa Domenica Arcari Morini e la dott.ssa Anna D'Eugenio.-

Nel 1999 pubblicato il I° Volume edito dalla Vis Sanatrix Naturae dal titolo: "**Nutrizione e Funzioni Organiche**" scritto in collaborazione con la Dott.ssa Domenica Arcari Morini e la dott.ssa Anna D'Eugenio.

Nel 1993 pubblicato per conto dell'AMAI (Associazione Medici Agopuntori Italiani), pubblica il libro: "**Agopuntura Energetica, Clinica e Strategie terapeutiche**", scritto in collaborazione con la dott.ssa Anna D'Eugenio e il dott. Vincenzo De Paola.

PATENTE O PATENTI

B


Pagina 2 - Curriculum vitae di [Aufiero Fausto]

Per ulteriori informazioni:
www.faustoaufiero.com

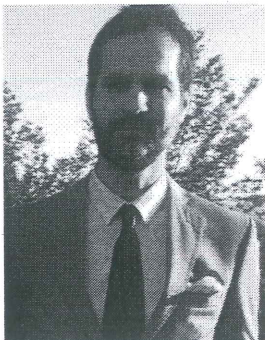
Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto, consapevole dei diritti relativi al capo III del Reg. UE 679/16 - GDPR, con la sottoscrizione del presente documento, presta esplicito ed inequivocabile consenso ex art. 7 Reg. UE 679/16, al trattamento dei propri dati personali ai fini per cui il presente CV viene chiesto.

Data,

Firma



CURRICULUM VITAE FORMATO EUROPEO



Nome

MICHELE FABIO PENTASSUGLIA

E-mail

info@michelepentassuglia.com

Professione

TECNICO DI CUCINA –ESPERTO DI BIOTERAPIA NUTRIZIONALE®

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

29/09/1980

LAVORO ATTUALE

- Da giugno 2007 ad oggi Lavoro presso il "Centro di ricerca e studi di medicina naturale applicata"
- Nome e indirizzo del datore di lavoro "Vis Sanatrix Naturae s.r.l." di Livia Morini, Via G. Battista de Rossi, 12 Roma
- da settembre 2007 ad oggi Dal 2007 docente nelle attività didattiche di Bioterapia Nutrizionale®.
Insegnante nel corso informativo teorico-pratico di Bioterapia Nutrizionale®
- dal 2014 ad oggi Organizzazione e docente nei Corsi Teorico Pratici di Bioterapia Nutrizionale® in cucina, per il Centro Vis Sanatrix Naturae a Roma e Milano

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Aprile 2007 – Giugno 2007 Prestazioni extra come cuoco Capo-partita presso "Hotel Jolly Midas", via Aurelia Roma
- Novembre 2006 - Giugno 2007 Cuoco capo-partita presso ristorante "Sacco" Viale Amelia 77 00181 Roma
- Settembre 2005 - Giugno 2006 Insegnante di laboratorio di cucina, presso Istituto Professionale Alberghiero Regionale "Docet Forma", San Pietro V.Co (BR)
- Ottobre 2003 – Luglio 2005 2005 Cuoco capo-partita, presso ristorante "Emporio Armani Caffè" Boulevard St Germain 149, 75006, Parigi

- Settembre 2002 – Luglio 2003 Responsabile di cucina presso il ristorante “Il Binario”, Cellino San Marco (BR)
- Settembre 2002 – Luglio 2003 Responsabile di cucina pasti per mense presso Coop. Sociale “Il Binario”
- Ottobre 2000 – Agosto 2002 Responsabile di cucina, presso trattoria, pizzeria, pub “Medieval Inn”, via Francavilla, Oria (BR)
- Maggio 2000 – Settembre 2000 Cuoco capo-partita, presso ristorante “Il Carpaccio”, Erlangen (Germania)
- Giugno – Settembre 1998 Cuoco capo-partita, presso villaggio turistico W.S. “Carioca Club”, Botricello (CZ)
- Giugno – Settembre 1997 Aiuto-cuoco, presso villaggio turistico W.S. “Carioca Club”, Botricello (CZ)
- Giugno – Settembre 1996 Aiuto-cuoco, presso villaggio turistico W.S. “Carioca Club”, Botricello (CZ)

PUBBLICAZIONI

- Gennaio 2019 Pubblicazione del libro “ABC, alimenti, bioterapia nutrizionale, cucina” editore Nutrire la Vita
- Ottobre 2015 Pubblicazione seconda edizione del libro “Il ruolo nutrizionale e terapeutico degli alimenti” in qualità di co-autore insieme al Dott. Fausto Aufiero, Ed. International Printing Editore
- Maggio 2010 Pubblicazione del libro “Il ruolo nutrizionale e terapeutico degli alimenti” in qualità di co-autore insieme al Dott. Fausto Aufiero, Ed. International Printing Editore

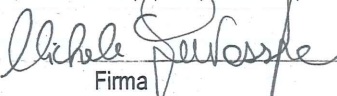
ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date dal 2012 Iscrizione al registro F.A.C. (Federazione delle Associazioni Certificate)
- Certificazioni Professionista Certificato ACCREDIA in conformità alla normativa tecnica UNI 11491, relativa alla Legge n.4 del 14 /01/13.
- Date Ottobre 2017
- Corso Corso di Formazione, ASD ACCADEMIA DEL FITNESS ITALIA
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Nutrizione nello Sport I livello
- Qualifica conseguita Diploma
- Date Novembre 2007 – Marzo 2012
- Corso Corso triennale di Naturopatia presso Vis Sanatrix Naturae, Roma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Medicina naturale applicata, Alimentazione
- Qualifica conseguita Naturopata, conseguita il 28 marzo 2012
- Date Settembre 2007 – Maggio 2012
- Corso Corso di Bioterapia Nutrizionale®, presso Associazione Culturale Vis Sanatrix Naturae, Roma
- Principali materie / abilità Associazioni alimentari

| | |
|---|---|
| professionali oggetto dello studio | |
| • Qualifica conseguita | Attestato di frequenza, conseguito il 26 maggio 2012 |
| • Date | Giugno 1997 Luglio 1999 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | I.P.S.S.A.R. (Istituto professionale di stato per i servizi alberghieri e della ristorazione) di Brindisi |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Amministrazione alberghiera |
| • Qualifica conseguita | Qualifica di cuoco, giugno 1997 |
| • Maturità | Diploma di maturità, tecnico di servizi alberghieri e ristorazione, luglio 1999 |
| | |
| MADRELINGUA | ITALIANA |
| | |
| ALTRE LINGUE | FRANCESE |
| • Capacità di lettura | Buono |
| • Capacità di scrittura | Buono |
| • Capacità di espressione orale | Eccellente |
| | |
| ALTRE LINGUE | INGLESE |
| • Capacità di lettura | Buono |
| • Capacità di scrittura | Buono |
| • Capacità di espressione orale | Scolastico |
| | |
| CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI | Ottime capacità relazionali e d'equipe, acquisite durante il personale percorso professionale ed umano. Esperienze multiculturali, generazionali e di gestione attraverso varie situazioni: lavorative, sportive e di condivisione di spazi privati. |
| | |
| CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE | Ottime capacità organizzative e di collaborazione con colleghi in ambito professionale. Eccellenti attitudini a coordinare gruppi di persone per la gestione e la realizzazione di progetti comuni, sviluppate particolarmente durante l'esperienza di insegnante. Ottime competenze organizzative di eventi sportivi, di incontro e culinari. |
| | |
| CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE | Utilizzo del pacchetto "Office" Utilizzo "Internet explorer" |
| | |
| PATENTE O PATENTI | B " |
| | |
| TRATTAMENTO DATI PERSONALI | Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti |

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto, consapevole dei diritti relativi al capo III del Reg. UE 679/16 - GDPR, con la sottoscrizione del presente documento, presta esplicito ed inequivocabile consenso ex art. 7 Reg.UE 679/16, al trattamento dei propri dati personali ai fini per cui il presente CV viene chiesto GDPR (regolamento UE 2016/679).

3/5/22
Data


Firma