

# CURRICULUM VITAE FORMATO EUROPEO



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MICHELE FABIO PENTASSUGLIA**

Telefono **338-4730258**

E-mail [info@michelepentassuglia.com](mailto:info@michelepentassuglia.com)

professione **NATUROPATA PROFESSIONISTA CERTIFICATO ACCREDIA**

Nazionalità Italiana

Data di nascita 29/09/1980

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- da giugno 2007 ad oggi  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Lavoro presso il "Centro di ricerca e studi di medicina naturale applicata"  
"Vis Sanatrix Naturae s.r.l." di Livia Morini, via Salaria 300/C 00199 Roma  
• Tipo di azienda o settore Medicina Naturale  
• 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
- da settembre 2008 ad oggi Dal 2007 docente nelle attività didattiche di Bioterapia Nutrizionale®.  
Insegnante nel corso informativo teorico-pratico di Bioterapia Nutrizionale®  
• dal 2012 ad oggi Naturopata libero professionista

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date dal 2012
  - Certificazioni
- Iscrizione al registro F.A.C. (Federazione delle Associazioni Certificate)  
Professionista Certificato ACCREDIA in conformità alla normativa tecnica  
UNI 11491, relativa alla Legge n.4 del 14 /01/13.

## FORMAZIONE CORSI E TITOLI

- Date Novembre 2007 – Marzo 2012
- Corsi Corso triennale di Naturopatia presso Vis Sanatrix Naturae, Roma  
Medicina naturale applicata, Alimentazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita **Naturopata**, conseguita il 28 marzo 2012

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Corso</li> </ul>	<p>Settembre 2007 – Maggio 2012</p> <p><b>Corso di Bioterapia Nutrizionale®</b>, presso Associazione Culturale Vis Sanatrix Naturae, Roma</p> <p><b>Associazioni alimentari e proprietà terapeutiche degli alimenti</b></p> <p><b>Attestato di frequenza</b>, conseguito il 26 maggio 2012</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	<p><b>Giugno 1997</b></p> <p><b>Luglio 1999</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>I.P.S.S.A.R. (Istituto professionale di stato per i servizi alberghieri e della ristorazione) di Brindisi</b></p> <p><b>Amministrazione alberghiera</b></p> <p><b>Qualifica di cuoco, giugno 1997</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maturità</li> </ul>	<p><b>Diploma di maturità, tecnico di servizi alberghieri e ristorazione, luglio 1999</b></p>

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRE LINGUA

FRANCESE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>Buono</p> <p>Buono</p> <p>Eccellente</p>
---	---

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 e la comunicazione dei dati personali ai sensi dell' art. 13 D. lgs n.196/2003