

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Giulia Di Sipio

Indirizzo di residenza: Via dei Frentani 75
Francavilla al Mare
Chieti

Cell: +39-3471692195

E-mail: giuliadisipio@libero.it

Facebook: Giulia Di Sipio

Instagram: giulia.di.sipio

Linkedin: Giulia Di Sipio

Skype: giulia_di_sipio

Nazionalità: Italiana

Nata a: Roma

Il: 3-6-85



Lavoro attuale:

- **Libera professionista** come Counselor Relazionale Mediacomunicativo, Coach Professional Senior, Formatrice
 - da Febbraio 2022 responsabile dello sportello di ascolto genitoriale presso l'Istituto di Alta Formazione Infobasic;
 - da Febbraio 2022 collaboratrice dell'Associazione Bambini e Genitori per la progettazione e la direzione della rubrica domenica "Gocce di benessere mattutino", per lavorare su una trasformazione consapevole del nostro quotidiano;
 - da Gennaio 2022 responsabile del percorso "4 incontri per orientarsi" presso l'Istituto di Alta Formazione Infobasic;
 - da Gennaio 2022 collaboratrice dell'Associazione Bambini e Genitori per la progettazione e la direzione della rubrica domenica "Colazione con gli dei", per una gestione più consapevole del rapporto con la tavola e con il cibo;
 - da Dicembre 2021 collabora con l'Associazione Bambini e Genitori (www.bambiniegenitori.it) per iniziative e progetti volti a supporto della genitorialità;
 - da Settembre 2021 è responsabile dello Sportello "Parliamone Insieme" in Francavilla al Mare, Chieti per il supporto alla genitorialità, ai giovani con disagio e/o disadattamento sociale e dello Sportello "La famiglia al centro" nella Parrocchia degli Angeli Custodi in Francavilla al Mare, Chieti (www.parrocchiaangelicustodi.it);
 - da Marzo 2020 collabora l'Associazione InnerTeam (www.innerteam.it): associazione di professionisti della relazione di aiuto per facilitare le persone nell'intraprendere percorsi rivolti al benessere e alla crescita personale;

COMPETENZE:

- Counseling
- Coaching
- Formazione
- Specializzata nelle relazioni di aiuto
- Marketing
- Gestione aziendale
- Forti abilità comunicative e relazionali
- Spiccata capacità di role taking ed empatia
- Capacità organizzative
- Progettazione
- Teamwork
- Specializzata nel time management
- Team building
- Problem solving
- Public speaking
- Self Management
- Lingua Inglese

- da Marzo 2020 collabora con l'Associazione Orizzonte ODV di Francavilla al Mare, Chieti (www.associazioneorizzonte.it), occupandosi di iniziative per il supporto genitoriale e la trasformazione dei disagi in risorse dei più fragili;

- Autrice del libro *"Il Cibo come via, gli Archetipi come guida"*, per il benessere olistico della persona attraverso la cucina e la relazione personale con il cibo, promuove iniziative volte all'utilizzo della cucina come ambiente di lavoro e di potenziamento delle abilità personali;
- **Esperienze professionali pregresse:**
 - 17 Gennaio 2022, **"Docente"** a Chieti, presso l'Università D'Annunzio di Chieti e Pescara, facoltà di *Scienze e Tecniche delle Attività Motorie Preventive e Adattate*, nell'ambito del corso di Biotecnologie Cliniche, lezione dal titolo **"Afrodite incontra Dioniso: dall'eccesso alla moderazione attraverso i sensi"**, per lavorare sull'eccesso e le dipendenze;
 - Da Giugno 2021 a Dicembre 2021, **"Responsabile della Formazione specifica"** dei ragazzi del Servizio Civile Universale che hanno aderito al progetto "Una rete per le autonomie". I moduli sono stati:
 - *La famiglia nella disabilità: diritti, risorse e qualità di vita in ottica sistemico-relazionale; (8ore)*
 - *Tecniche per l'ascolto attivo e l'accoglienza; (8ore)*
 - *Benessere e qualità di vita; (8ore)*
 - *Lo sviluppo delle autonomie; (8ore)*
 - *Come gestire le attività per sviluppare le autonomie e la gestione del tempo libero a domicilio; (8ore)*
 - 6 Dicembre 2021, **"Docente"** a Chieti, presso l'Università D'Annunzio di Chieti e Pescara, facoltà di *Scienze e Tecniche delle Attività Motorie Preventive e Adattate*, nell'ambito del corso di Biotecnologie della nutrizione, lezione dal titolo **"Il Cibo come mediatore delle nostre relazioni"**, per approfondire il nostro rapporto con la tavola e con gli altri;
 - Dal 1 Agosto 2007 al 25 maggio 2021: dipendente presso l'Azienda Nicola Di Sipio srl sita in Via Santo Stefano 88, Ripa Teatina, Chieti come Manager e Responsabile di Produzione e Commerciale estero-Italia;
 - 29 Febbraio 2020, **"Docente"** a Pescara, presso la Scuola di Formazione Avalon Counseling e Media-Comunic-Azione, nell'ambito del "Master in Counseling Gastronomico" con una lezione Teorico-esperienziale sul mondo del vino dal titolo **"Afrodite incontra Dioniso"** trattando le seguenti tematiche: Storia ed evoluzione del Vino e della Vitivinicoltura, il Vino, Dioniso e i suoi significati archetipici;
 - 15 e 16 Dicembre 2018, **"Docente"** a Pescara, presso la Scuola di Formazione Avalon Counseling e Media-Comunic-Azione, nell'ambito del "Master in Counseling Gastronomico" con una lezione Teorico-esperienziale sul **"Introduzione al misterioso complesso, affascinante mondo del Vino"** trattando le seguenti tematiche: Il Vino come bevanda degli Dei donata agli uomini, Dioniso ed il suo mito, Storia ed evoluzione Vino e della Vitivinicoltura, Cenni di vitivinicoltura, Cenni di Enologia, Tecniche di Degustazione, Laboratorio esperienziale: **"Il Vino e l'abbinamento con il Nostro Cibo quotidiano"**;

- 17 Settembre 2017, **“Docente”** a Pescara, presso la Scuola di Formazione Avalon Counseling e Media-Comunic-Azione, nell’ambito del **“Master in Counseling Gastronomico”** con una lezione Teorico-esperienziale sull’**“Affascinante mondo del diVino”** trattando le seguenti tematiche: Storia ed evoluzione del Vino e della Vitivinicoltura, Elaborazione dei vini bianchi, rosati, rossi e degli spumanti, Tecniche di degustazione, Laboratorio esperienziale: **“L’Uva nelle sue diverse forme”**;

◆ **Formazione**

- Dal 2004 al 2007 Università degli Studi di Teramo. Laureata in **“Viticoltura ed Enologia”** presso la **Facoltà di Agraria con 110 e lode** discutendo una Tesi sperimentale in Economia e Marketing del Vino: **“Il Mercato Brasiliano: opportunità e limiti per i vini Italiani”**;
- Dal 1999 al 2004. Diplomata presso il **Liceo Scientifico** Isacco Newton, Viale Manzoni, Roma, con 90/100 nella sezione sperimentale **“informatica”** ed un programma approfondito di Fisica;

◆ **Altre esperienze formative:**

- Da dicembre 2020 ad oggi (ancora in corso), a Roma presso l’Università degli Studi Unimercuratorum, Corso di **“Laurea Magistrale in Psicologia del Lavoro e delle Organizzazioni”**. Iscritta al quinto e ultimo anno. Al momento sto lavorando su una tesi dal titolo: **“Dalla narrazione al digital story telling”- L’evoluzione di una metodica orientativa nel processo formativo come prevenzione alla dispersione scolastica**;
- Da Luglio a Novembre 2021 **“Master in Psicologia Olistica”** presso la scuola di formazione Esneca Business;
- Da Luglio a Novembre 2021 **“Master in Coaching”** presso la scuola di formazione Esneca Business;
- Da febbraio 2020 a maggio 2021, a Pescara presso la Scuola di Formazione Avalon Counseling e Media-Comunic-Azione, **“Master in Counseling Gastronomico 2^edizione”** con un progetto conclusivo dal titolo: **“Il Cibo come Arte”**;
- Dall’11 settembre 2020 al 18 dicembre 2020 presso il Centro Studi Sociali sull’Infanzia e l’Adolescenza **“Don Silvio De Annuntiis”** Associazione Focolare Maria Regina onlus, **“Corso di Alta Formazione in Consulenza Genitoriale”**
- Dal 2014 al 2015, a Pescara, presso la Scuola di Formazione Avalon Counseling e Media-Comunic-Azione, **“Master in Counseling Gastronomico”** con un progetto conclusivo dal titolo: **“EnoZioni d’Eccellenza: Ri-scoprire dal vino le emozioni che si celano dietro ad un calice, un piatto, un abbinamento...per far sì che mangiare diventi ogni volta un’occasione per nutrire Corpo e Anima”**
- Dal 2010 al 2013 presso la Scuola di Formazione Avalon Counseling e Media-Comunic-Azione, **“Master in Counseling Mediacomunicativo”**
- Dal 2010 al 2013, a Montesilvano, **“Corso triennale per Assaggiatori di Vino AIS”** sulle seguenti tematiche: La figura del Sommelier, cenni di Viticoltura ed Enologia, Tecniche di degustazione, Gli Spumanti, i Vini Passiti, cenni di Legislazione Vitivinicola, La Birra, I Distillati, Le Funzioni del Sommelier, Le Denominazioni di Origine (DOP/IGP) Italiane, Cenni di Viticoltura Europea e Mondiale, L’Analisi Sensoriale del Cibo e del Vino, Le Tecniche di Abbinamento Cibo-Vino, Approfondimenti sulle diverse categorie di Cibi e Condimenti: Uova e salse, Erbe-spezie-condimenti, Cereali, Prodotti della pesca, Carni bianche-rosse-selvaggina, Prodotti di salumeria, Funghi-tartufi-ortaggi e legumi, Formaggi, Dolci-gelati-frutta, Cioccolato

- Nel 2010, a Chieti, “**Corso annuale per Assaggiatori di Vino Onav**”
- **Seminari ed approfondimenti:**
 - “*Logoteatroterapia*” 24 ottobre e 21 e 28 novembre 2021 con la Dottoressa Cecilia Moreschi e l’Associazione Attiva-mente;
 - “*Strategie e strumenti per i disturbi dello spettro autistico*” 22 e 29 settembre 2021, 6 e 20 ottobre 2021 con la Dottoressa Rita Centra e l’Associazione Potenziamo;
 - “*Il ritiro sociale in adolescenza: comprensione e interventi per affrontare il disagio*”; 9 ottobre 2021 con Associazione Focolare Maria Regina Onlus
 - “*Disability Management e disability Manager*”; 5-6-7-8 luglio 2021 con La Tribuna
 - “*I disturbi comportamentali delle persone con disabilità*”; 25 maggio e 7 giugno 2021 con la Fondazione Istituto Sacra Famiglia Onlus
 - A.N.I.M.A. - Modello di coaching per il cambiamento e la presa di decisioni; 20-21 marzo 2021 con la Scuola di Coaching WinnerTeam
 - “*Affettività e sessualità nelle persone con disabilità*”; 15 dicembre 2020 con la Fondazione Istituto Sacra Famiglia Onlus
- **Computer:**
 - Buona conoscenza del Pacchetto Office
 - Nel 2007 ho conseguito la **Patente Europea del Computer**
 - Buona conoscenza del **Sistema gestionale SAP**
 - Buona conoscenza del **Sistema gestionale Essenzia**
 - Buona conoscenza del **Modulo Gestionale “Wine”** del Sistema gestionale Essenzia
 - Elementi basilari di **Grafica e Fotoritocco**
- **Patenti:** B (Automunita).
- **Lingue:**
 - Italiano: Madrelingua
 - Inglese B2 (Intermedio avanzato)
- **Esperienze di volontariato:**
 - Da Gennaio 2013 a Marzo 2020 Counselor Relazionale, presso l’Associazione “Orizzonte” ODV di Francavilla al Mare, Chieti
- **Progetti:**
 - Scrittrice del libro “Il Cibo come via, gli Archetipi come guida” insieme a Franca Errani, pubblicato il 13 luglio 2021, completato dal sito internet www.atavolaconglidei.it per l’approfondimento e la divulgazione del Counseling applicato alla cucina e alla nutrizione come metodologia di lavoro su sé stessi
- **Altro:**
 - Amante della musica e della danza a tutto tondo, dopo aver studiato balli di coppia, latino americani, caraibici, danze orientali... da 6 anni studia Tango Argentino presso la scuola di Pescara “Avalon Progetto Tango” dove, oltre ad approcciare la tecnica propria del ballo studia **Tango Counseling** per un approccio più consapevole al corpo e alla propria interiorità mediante il ballo;

Francavilla al Mare 09-2-2022