

CURRICULUM VITAE

2006-2010 Università degli studi di Padova – Laurea triennale in Biotecnologie.

2010-2012 Università degli studi di Milano – Laurea specialistica in Biologia Applicata alle Scienze della Nutrizione, voto 110 e lode/110.

Dopo la laurea ho svolto un tirocinio presso lo studio della Dott.ssa Michela Trevisan e ho collaborato alla stesura di testi per l'azienda biologica "Ecor Natura Sì" e per il negozio "La Spiga d'oro", alla preparazione di conferenze e progetti vari, nonché alla stesura dei libri "Vita lunga e in salute" (Terra Nuova) e "Salute! Alimenti per la cura della persona, della casa, dell'orto" (Pentagora).

Nel 2017 ho realizzato il menù e le ricette per il progetto "Sfida Bio" per Ecor Natura Sì (<https://www.naturasi.it/content/sfida-bio>). Sono attualmente consigliere dell'associazione Nutrizionisti Per l'Ambiente (<http://www.nutrizionistiperlambiente.org/>) con la quale organizzo eventi formativi per professionisti e non.

Dal 2013 lavoro come libero professionista, mi occupo di consulenze nutrizionali per privati e aziende, organizzo conferenze e corsi di educazione alimentare.

EVENTI FORMATIVI, CORSI E CONVEGNI

2022-2023 Biologia umana: la logica della vita – Daleth, la scuola del sintomo

2022 – Nutrizione e malnutrizione: immunità, infiammazione, infezione e senescenza (2° edizione). - Akosios group

2022 – Convention ISSA Europe

2022- Biotipologie e diatesi: approccio integrato – Scuola Italiana di Naturopatia

2021 – Body Composition Conference

2020 – Micronutrienti e sostanze bioattive a supporto dell'immunità. – Akosios group

2020 – Avanzamenti in nutrizione clinica. Diagnosi e terapia delle alterazioni del metabolismo proteico. – Akosios group

2020 – "PNEI e nutrizione: alimentazione e risposta neuroendocrina" – Nutriva Academy

2020 – "Eat to perform" - Scuola di Nutrizione Salernitana

2019 – Open Academy of Medicine - Biotekna

2019 – Master in Coaching Alimentare, secondo livello - BeWell

2018 – Master in Coaching Alimentare – BeWell

2018 – Ipertrofia e massa muscolare in palestra: dieta e integratori - Scuola di Nutrizione Salernitana

2018 – "Basi cliniche di medicina di segnale" - AMPAS

2018 – L'alimentazione nella patologie neurodegenerative - Scuola di Nutrizione Salernitana

2017 – Corso di Nutrizione Sportiva Avanzata – Vivere in forma

2016 – Probiotici e prebiotici – SeCerformazione

2016 – Corso di approfondimento del metodo Kousmine – associazione Cibo è Salute

2016- Fitoterapia ed erboristeria: uso pratico delle erbe officinali – A.C.S.I.A.N

2016- The best way per il biologo professionista – ENPAB

2016 – seminario "Menopausa: viverla senza stress con l'alimentazione" – Scuola di Nutrizione Salernitana

2015 – seminario "Nichel e alimentazione: oltre la dieta ad esclusione" – Scuola di Nutrizione Salernitana

2015 – seminario "Approfondimento avanzato sulle proteine" – Scuola di Nutrizione Salernitana

2015 – seminario "Fertilità: ruolo chiave dell'alimentazione" – Scuola di Nutrizione Salernitana

2015 – seminario "Tiroide – alimentazione funzionale" – Scuola di Nutrizione Salernitana

2014 – seminario "PCOS – strategie nutrizionali" (dieta per ovaio policistico) – Scuola di Nutrizione Salernitana

2014 – seminario "Basi di nutrizione negli sport di endurance" – Scuola di Nutrizione Salernitana

2014 – corso "Alimentazione e tumori" – associazione ABNI (Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani) con la partecipazione della Dott.ssa Anna Villarini e del prof. Franco Berrino.

2013 – corso professionale applicazione TaoPatch – Taotecnologies s.r.l.s.

2013 – corso base del Metodo Kousmine – associazione Cibo è Salute.

2013 – workshop "Medicina naturale e nutrizione: lifestyle per il proprio benessere" – Nutriva, Cabassi&Giuriati.

2013 – seminario "Alimentazione vegetariana nella pratica sportiva. Criteri nutrizionali per lo sportivo vegetariano" – Scuola di Nutrizione Salernitana.

2013 – corso base applicazione TaoPatch – Taotecnologies s.r.l.s

2011 - partecipazione a "Pianetanutrizione" (Parma).

2011 - workshop "Biologia della Nutrizione, Allergie e Intolleranze Alimentari" (Università degli Studi di Milano).