



FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE



Cognome/Nome LIPPOLIS PASQUANGELA

Nazionalità Italiana

Data di nascita 28/09/84

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal febbraio-2024 – attuale
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro medico Friulicollinare- Rodeano Basso (UD)
Sanirad- Tricesimo (Ud)
- Tipo di azienda o settore Centri medici
- Principali mansioni e responsabilità Elaborazione_diete_su_prescrizione_medica._Educazione_alimentare

- Date (da – a) Da Giugno 2015 – a Dicembre 2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Serenissima Ristorazione Spa
Ospedale Palmanova- Ospedale Udine- IMFR Gervasutta
- Tipo di azienda o settore Ristorazione collettiva
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile Haccp, elaborazione diete speciali per scuole

- Date (da – a) Da aprile 2009 – a dicembre 2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Studio Medico Polispecialistico “ Al centro tu” di Rachele Raschellà
- Tipo di azienda o settore Studio privato - tirocinio
- Principali mansioni e responsabilità
 - Valutazione delle abitudini alimentari
 - Misure antropometriche
 - Valutazione della composizione corporea con la bioimpedenziometria
 - Valutazione del dispendio energetico con Holter metabolico
 - Test di intolleranza alimentare
 - Elaborazione di terapie dietetiche su prescrizione medica personalizzate in situazioni di sovrappeso, obesità e magrezza
 - Dietoterapia su prescrizione medica per malattie metaboliche, per malattie dell'apparato cardiovascolare, per malattie dell'apparato digerente, per malattie dell'apparato urinario, per allergie alimentari.
 - Schemi dietetici per adolescenti e anziani
 - Dietoterapia per gravidanza e allattamento
 - Dietoterapia per collettività

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>16/05/11</p> <p>Interfacoltà di Medicina e Chirurgia , Farmacia e Agraria – CdLM Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana- Laurea magistrale</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscenza delle proprietà dei nutrienti e dei non nutrienti presenti negli alimenti e le modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici;- conoscenza dei i meccanismi biochimici e fisiologici della digestione e dell'assorbimento e i processi metabolici a carico dei nutrienti e- riconoscere gli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto;- tecniche ed metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico;- applicazione delle principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione con interpretazione dei risultati;- conoscenza della legislazione alimentare e sanitaria nazionale e comunitaria per quanto riguarda la commercializzazione e il controllo degli alimenti, degli ingredienti, degli additivi e degli integratori alimentari;- conoscenza delle principali tecnologie industriali applicate alla preparazione di integratori alimentari e di alimenti destinati ad alimentazioni particolari;- definizione della qualità nutrizionale e dell'apporto energetico dei singoli alimenti e di valutazione i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti;- conoscere l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta;- conoscenza delle tecniche di rilevamento dei consumi alimentari e delle strategie di sorveglianza nutrizionale su popolazioni in particolari condizioni fisiologiche, quali gravidanza, allattamento, crescita, senescenza ed attività sportiva;- conoscenza delle problematiche relative alle politiche alimentari nazionali ed internazionali.- Tesi di laurea: La conflittualità con il cibo nel paziente con disturbo dell'alimentazione: approccio psico-nutrizionale
<ul style="list-style-type: none">• Qualifica conseguita	<p>Laurea Magistrale - votazione: 109/110</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<p>26/04/07</p> <p>Facoltà di Medicina e Chirurgia – CdL in Dietistica Università degli Studi di Bari</p> <ul style="list-style-type: none">- fondamenti della scienza dell'alimentazione, della nutrizione e della dietistica e ruolo dell'alimentazione nel soggetto sano e malato;- dimensioni psicologiche, sociali ed ambientali correlate alla dietistica e alla nutrizione per le comunità e per l'individuo;- problemi di salute di una comunità e le risposte dei servizi sanitari e socio-assistenziali ai principali bisogni di alimentazione e nutrizione;- fondamenti psico-pedagogici delle attività di insegnamento e apprendimento nella logica della formazione permanente;

- principali norme che regolano l'esercizio della professione di dietista e le implicazioni medico-legali ad essa riferite;
- principi generali della ricerca e della statistica
- Tesi di laurea: Studio sperimentale sul trattamento con probiotici nel dolore addominale cronico funzionale in età evolutiva

• Qualifica conseguita

Laurea di I livello in Dietistica - votazione: 110/110

• Date (da – a)

2005 – 2007

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Reparto di Medicina Interna, Endocrinologia e Malattie Metaboliche del Policlinico di Bari – Tirocinio universitario

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- valutazione della fornitura di derrate alimentari del servizio di ristorazione per sani o per ammalati
- cucina ospedaliera
- calcolo del metabolismo basale, BMI, peso ideale
- calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età
- elaborazione di razioni alimentari per fasce di età
- elaborazione di questionari per la rilevazione delle abitudini e consumi alimentari
- effettuazione di interviste familiari
- effettuazione di interviste individuali
- sviluppo di indagini alimentari
- correzione alimentare
- calcolo e formulazione di diete in soggetti sani
- visite a pazienti in DH
- visite in reparto e ambulatorio di pazienti obesi, diabetici, dislipidemici, con alterazioni tiroidee

• Date (da – a)

2006 - 2007

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Reparto di Psichiatria del Policlinico di Bari – Tirocinio universitario

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- visite a pazienti anoressiche, bulimiche e binge-eating con analisi del diario alimentare ed elaborazione di schemi dietetici

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

Inglese

• Capacità di lettura

buona

- Capacità di scrittura buona
- Capacità di espressione orale buona

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI OTTIME CAPACITÀ DI LAVORARE IN EQUIPE MATURE NEL CORSO DELL'ESPERIENZA UNIVERSITARIA E POST-UNIVERSITARIA NEI DIVERSI AMBITI, MIRATE AL FAVORIRE LA COMUNICAZIONE DEI SINGOLI E DEL GRUPPO E DELL'EMPOWERMENT DELLE RISORSE.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Ottime capacità di problem-solving. Attitudine ad instaurare buoni rapporti con i colleghi; affidabile e comunicativa. Flessibilità e predisposizione all'adattamento in qualunque ambito lavorativo.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE OTTIME CONOSCENZE IN AMBIENTE OPERATIVO MICROSOFT WINDOWS ED APPLE MAC OS X NELL'UTILIZZO DI STRUMENTI DI PRODUTTIVITÀ QUALI MICROSOFT OFFICE (WORD, EXCEL, POWERPOINT).

PATENTE O PATENTI B

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art.13 del D.Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Collaredo di Monte Albano, 06/03/2023

Firma _____