

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**FUMAGALLI MADDALENA**

Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

15/12/1997

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Datore di lavoro
- Tipo di impiego

Gennaio 2024 – oggi

ASST Santi Paolo e Carlo reparto di NPI – centro per la cura dei Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione (D-NA) in età evolutiva – Via Ovada, 38 – 20142, Milano (MI)

Dietista per il progetto *"Potenziamento della rete dei servizi dedicati al contrasto dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione (D-NA)"*

- Date (da – a)
- Datore di lavoro

Novembre 2022 – luglio 2023

ASST Santi Paolo e Carlo reparto di NPI – centro per la cura dei Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione (D-NA) in età evolutiva – Via Ovada, 38 – 20142, Milano (MI)

Tirocinio curriculare di laurea magistrale

Attività di ricerca per tesi sperimentale dal titolo *"Approccio nutrizionale per la cura di disturbi del comportamento alimentare in età evolutiva"*

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Datore di lavoro

Gennaio 2021 – novembre 2022

ASST Santi Paolo e Carlo reparto di NPI – centro per la cura dei Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione in età evolutiva (D-NA) – Via Ovada, 38 – 20142, Milano (MI)

Attività di volontariato come dietista

Trattamento nutrizionale, in equipe multidisciplinare, di pazienti minori affetti da disturbi della nutrizione e dell'alimentazione:

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Monitoraggio peso/curve di crescita;
- Rilevazione misure antropometriche;
- Valutazione nutrizionale familiare (anamnesi alimentare, stile alimentare familiare e individuale, falsi miti relativi a cibo, peso, corpo);
- Indicazioni nutrizionali secondo modello FBT (family-based-treatment);
- Integrazione nutrizionale;
- Riabilitazione nutrizionale durante e post ricovero;
- Intervento nutrizionale psicoeducativo di gruppo e individuale;
- Spazio accoglienze;

- Date (da – a)
- Datore di lavoro

Ottobre 2020 – dicembre 2020

ASST Santi Paolo e Carlo reparto di NPI – centro per la cura dei Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione (D-NA) in età evolutiva – Via Ovada, 38 – 20142, Milano (MI)

Tirocinio curriculare di laurea triennale

Attività di ricerca per tesi sperimentale dal titolo *"Covid ed esordio di disturbi alimentari in età evolutiva: ruolo del dietista. Studio pilota su campione clinico"*

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
  - Datore di lavoro
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Novembre 2019 – febbraio 2020  
 ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda – reparto dietetica e nutrizione: disturbi del comportamento alimentare e grandi obesi – Piazza Ospedale Maggiore, 3 – 20162, Milano (MI)  
 Tirocinio curriculare di laurea triennale  
 Elaborazione di piani alimentari ed educazione alimentare individuale e di gruppo in pazienti obesi, assistenza al pasto di pazienti con disturbi del comportamento alimentare, valutazione del rischio di malnutrizione, nutrizione artificiale
- Date (da – a)
  - Datore di lavoro
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Febbraio 2019 – luglio 2019  
 ICANS – International Center for Assessment of Nutritional Status – Via Sandro Botticelli, 21 – 20133, Milano (MI)  
 Tirocinio curriculare di laurea triennale  
 Rilevazione misure antropometriche (peso, altezza, circonferenze), valutazione dello stato nutrizionale (plicometria, BIA, calorimetria), anamnesi alimentare, elaborazione di piani alimentari, educazione alimentare
- Date (da – a)
  - Datore di lavoro
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Giugno 2018  
 ASST Brianza Ospedale di Vimercate – grande ristorazione (Serist) – Via Santi Cosma e Damiano, 10 – 20871, Vimercate (MB)  
 Tirocinio curriculare di laurea triennale  
 Prenotazione pasti, confezionamento e spedizione pasti e diete speciali, osservazione della gestione di non conformità (derrate alimentari, temperature, diete speciali), effettuazione di prelievi delle derrate alimentari e loro controllo (temperature, corretta conservazione, scadenze)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
  - Istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Ottobre 2021 – luglio 2023  
 Università degli Studi di Firenze – Scuola di Scienze della Salute Umana  
 Preparazione incentrata sull'ambito nutrizionale dal punto di vista chimico e fisiopatologico  
 Corsi più significativi: chimica degli alimenti, medicina interna e specialità mediche, alimentazione e nutrizione umana, qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti  
 Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione LM-61 con votazione: 110/110 e Lode
- Date (da – a)
  - Istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Ottobre 2017 – dicembre 2020  
 Università Statale degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze della Salute  
 Preparazione incentrata sull'ambito nutrizionale dal punto di vista fisiopatologico e psicologico  
 Corsi più significativi: principi di dietetica, valutazione dello stato nutrizionale, dietoterapia, nutrizione della collettività, pediatria generale e specialistica, neuropsichiatria infantile, psicologia  
 Laurea Triennale in Dietistica L/SNT3 con votazione: 110/110 e Lode
- Date (da – a)
  - Istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie
  - Qualifica conseguita
- Settembre 2011 – luglio 2016  
 ITIS Albert Einstein – Liceo delle Scienze Applicate  
 Scienze, Matematica, Fisica  
 Diploma di scuola superiore con votazione: 93/100

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

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

Buona

Buona

Buona

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Capacità di **ascolto** e di **comunicazione assertiva**, potenziata nelle significative esperienze di insegnamento presso scuole secondarie di primo grado  
Capacità di **lavorare in gruppo** acquisita durante lo svolgimento dell'attività di volontariato come dietista e di tirocini curriculari  
Buone **competenze relazionali**, consolidate grazie a esperienze lavorative in Italia e all'estero, alla convivenza con coinquilini durante gli studi universitari e all'ospitalità di una ragazza finlandese durante il terzo anno di liceo

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

**Pianificazione e accorta gestione del tempo**, sviluppata durante gli anni universitari per conciliare studio, lavoro e progetti personali

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

Padronanza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office  
Conoscenza base dei principali sistemi operativi mobili  
Conoscenza base del software SPSS Statistics  
Abilitazione all'utilizzo del Defibrillatore semi-Automatico Esterno (DAE)

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

**Flessibilità ed empatia**, sviluppate durante la pluriennale esperienza di lezioni private con studenti della scuola primaria e secondaria di primo e secondo grado  
Buone capacità **culinarie** e **sportive**

**PATENTE O PATENTI**

Patente B – automunita

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**ESAME DI STATO**

Abilitazione alla professione di dietista, conseguita in data 15 dicembre 2020 presso l'Università Statale degli Studi di Milano

**ISCRIZIONE ALBO**

Iscrizione al **FNO TSRM-PSTRP** (Milano Como Lecco Lodi Monza-Brianza Sondrio) dei **DIETISTI** n° 425

**ALLEGATI**

ALLEGATO 1 – PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E CORSI DI FORMAZIONE

FIRMA

## ALLEGATO 1

### PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

- Titolo
- Data
- Ente organizzatore
  - Segreteria Scientifica

Curriculum reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (si allega fotocopia documento di identità valido).

Consapevole, secondo quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace, falsità negli atti ed uso di atti falsi, la sottoscritta Fumagalli Maddalena dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

"Disturbi della nutrizione e dell'alimentazione: la Rete, un valore da potenziare"

11 marzo 2023

Spazio IRIS

Associazione Nutrimento

### CORSI DI FORMAZIONE

- Titolo
- Date (da – a)
- Ente organizzatore
  - Note
- Titolo
- Date (da – a)
- Ente organizzatore
  - Note
- Titolo
- Date (da – a)
- Ente organizzatore
  - Note
- Titolo
- Date (da – a)
- Ente organizzatore
  - Note
- Titolo
- Date (da – a)
- Ente organizzatore
  - Note

Principi di dietetica e nutrizione clinica. Importanza dell'approccio multidimensionale e multidisciplinare integrato

Settembre 2022 – dicembre 2022 (10 ore)

Commissione Nazionale per la Formazione Continua (indirizzo: [ecm.professionistisanitari@agenas.it](mailto:ecm.professionistisanitari@agenas.it))

Corso online

CORSO ABC DEGLI APPROCCI INCLUSIVI

Aprile 2021 – Maggio 2021 (10 ore)

MALASALUTE - pratiche sanitarie inclusive, di Alessia Buzzi, Francesca Tamponi e Veronica Bignetti (indirizzo: [veronica.bignetti.dietista@gmail.com](mailto:veronica.bignetti.dietista@gmail.com))

Corso online

La scienza dietro ad un approccio inclusivo del peso; come lavorare con un approccio inclusivo; come comunicare il proprio approccio inclusivo; le sfide nell'utilizzare un approccio inclusivo

IL TRATTAMENTO EDUCATIVO E RIABILITATIVO DELL'OBESITÀ E DEI DISTURBI ALIMENTARI

22-23 maggio 2021 (20 ore)

ADEPO: Associazione di dietetica e psicologia per l'obesità e il sovrappeso (indirizzo: [adepo@hotmail.it](mailto:adepo@hotmail.it))

Corso in presenza presso Cava de' Tirreni (SA)

Aggiornamento sui disordini dell'alimentazione, del peso e dell'immagine corporea

Come impostare una dieta

20 novembre 2021 (1,5 ore)

SNUT - Scuola di Nutrizione Pratica (indirizzo: [snutpratica@gmail.com](mailto:snutpratica@gmail.com))

Webinar sull'elaborazione di uno schema dietetico nutrizionale

Formulazione pratica di un piano ad alto livello di personalizzazione che consideri nell'elaborazione: casi di dieting, alimenti trigger, condotte alimentari dicotomiche e restrizione cognitiva

Un viaggio lungo i principi dell'"Intuitive Eating"

Gennaio 2021 – febbraio 2021 (10 ore)

Dietista: Bignetti Veronica (indirizzo: [veronica.bignetti@pec.it](mailto:veronica.bignetti@pec.it))

Corso online

FIRMA

