

CURRICULUM VITAE

DATI PERSONALI ED ANAGRAFICI

Nome : Fabrizio

Cognome : Malipiero

Sito web: www.fabriziomalipiero.eu

FORMAZIONE STUDI

- **LAUREA IN FARMACIA**, con votazione di 110/110 e lode, indirizzo “*Fisiologico-nutrizionale*”, conseguita il 26 Ottobre 2001 presso l’Università di Bologna, Dipartimento di Farmacologia.
- Tesi sperimentale in Farmacologia e Farmacognosia III, svolta nel periodo di Gennaio/Giugno 2001 con borsa di studio per tesi all’estero, presso il “*Centre Hospitalier Pitié-Salpêtrière, Paris V, Département de Biochimie*”. Titolo tesi: “*Stress oxydatif et modulation antioxydant sur des cultures cellulaires humaines*”.
- Borsa di studio SOCRATES-ERASMUS, Gennaio/Luglio 2000, presso la “*Faculté de Sciences Pharmaceutiques, René Descartes, Paris V*”.
- Iscritto all’albo dell’ Ordine dei farmacisti di Bologna dal 21/02/2002 con n° 4299.
- **Corso di perfezionamento in Nutrizione Clinica e Dietetica**, università di Siena, marzo-maggio 2002. Titolo tesi presentata: “*Fabbisogni nutrizionali nell’anziano sano*”.
- Anno 2002, stage professionale presso il laboratorio del Dip. di Scienze e Tecnologie degli Alimenti del prof. Giovanni Lercker, Università di Bologna e Cesena – Facoltà di Agraria.
- Anno 2003, apprendistato presso il reparto di Dietologia del dott. Lesi, Ospedale Maggiore di Bologna.
- **LAUREA IN DIETISTICA**, Facoltà di Medicina e Chirurgia di Bologna, conseguita il 24 Novembre 2005 con votazione 110/110 e lode. Titolo della tesi: “Supplementi e integratori alimentari: valide alternative al trattamento del sovrappeso?”
- Dietista in stage in reparto Disturbi del Comportamento Alimentare del prof. Franzoni, Policlinico S’Orsola.
- Dietista in stage presso U.O. di Endocrinologia del Prof. R. Pasquali, Ospedale S.Orsola, Università di Bologna.
- **DIPLOMA SCUOLA AMIA** anno 2019 (**Scuola di Medicina Preventiva, Rigenerativa, Anti Aging**). Corso di Approfondimento in Medicina Rigenerativa, Predittiva e Antiaging.
- Attestato di **Esperto in Infiammazione** - Metagenics Academy Europe - febbraio 2021
- **DIPLOMA MASTER in Genetica ed Epigenetica applicata al trattamento nutrizionale** (Università Niccolò Cusano di Roma) - anno accademico 2020-2021. Votazione 108/110.
- **DIPLOMA MASTER in Medicina e Nutrizione Funzionale** presso la Scuola MNF (www.smnf.it)

- **Diploma di Operatore Nutraceutico** presso l'A.I.O.C. (Accademia Istruttori e Operatori Certificati) - aprile 2022

PROFESSIONE ED ESPERIENZE LAVORATIVE

- Dal 2002 al 2008, **farmacista collaboratore, referente per settore dietetico, nutraceutica e fitoterapia**, presso:
 - Farmacia Trento Trieste - Bologna (gestione prenotazioni CUP e laboratorio galenico),
 - Farmacia SS. Annunziata Bologna (collaboratore, gestione ordini e gestione magazzino),
 - Farmacia Mattioli di Mercatale (Bo) (collaboratore e gestione prodotti veterinari),
 - Farmacia Al Porto di Rimini (collaboratore per turno estivo: 2 estati consecutive),
 - Farmacia Zarri Bologna (farmacista libero frequentatore, turni serali)
- Anno 2006: **Nutrizionista e Farmacista presso l'HOTEL PALACE MERANO - ESPACE HENRI CHENOT** – Merano, dove mi sono occupato di cucina dietetica per gli ospiti dell'Hotel e di sviluppo di integratori nutrizionali e alimenti funzionali in collaborazione con la Latteria Sociale di Merano. Mi occupavo anche di nutrizione antiaging attraverso l'utilizzo di strumenti a prelievo capillare per l'analisi dello stress ossidativo e barriera antiossidante dei clienti.
- Anno 2007: **dietista presso il WELLNESS HOTEL BELVEDERE** – Riccione, dove mi sono occupato di wellness, cucina dietetica con elaborazione di cibi e bevande salutari per gli ospiti dei percorsi benessere dell'Hotel, alimentazione disintossicante e antiossidante.
- Anno 2008: **collaborazione con VILLA PARADISO -The Clinical Beauty- e con relativa Linea Cosmetica Villa Paradiso** . Dietologia e benessere presso Centri SPA, Farmacie, Hotel e Centri Fitness collegati a Villa Paradiso in Italia e all'Estero. Mi occupavo dell'aspetto nutraceutico e dietetico dei clienti dei centri spa ed estetici attraverso l'utilizzo di strumenti quali la Bioimpedenziometria e strumenti per l'analisi della cute/capelli/corpo (idratazione, massa magra e grassa, muscolare, melanina, sebo, pH, elasticità).
- Anno 2007-2008: collaborazione per progetto THEVITACODE. **Nutrizionista responsabile della realizzazione di menù salutari, smoothies funzionali e pasti secondo specifici obiettivi di salute e benessere.**
- Dal 2016 al 2020 **responsabile scientifico ed amministratore della start up DocFaber**, strumento digitale web per l'educazione alimentare e ai sani stili di vita, elaborazione di ricette e menù per obiettivi di benessere e salute (dimagrimento, antiaging, sport, stress, energia, gravidanza).
- Dal 2019 **Consulente scientifico Synlab (scientific and sales support manager)**, per cui mi occupo della formazione ed assistenza scientifica alla comprensione dei referti di test di nutrigenomica predittiva e Wellbeing rivolti agli specialisti per i propri pazienti, e affiancamento al commerciale.
- Dal 2021 **Consulente scientifico Pool Pharma S.r.l.**, per cui mi occupo di supporto e consulenza al cliente in relazione a sviluppo piattaforma Kilocal Program, consigli di prodotto, elaborazione diete e attività connesse, creazione di contenuti editoriali ai fini di marketing, partecipazione a incontri, congressi ed eventi formativi in qualità di relatore, supporto scientifico alla funzione commerciale nell'incontro con clienti e Agenti.
- Dal 2008 esercito la **LP in centri su Bologna, Reggio Emilia e Milano** come dietista nutrizionista specializzato in Educazione Alimentare, Salute della donna, Infiammazione e disbiosi intestinali, Nutrigenetica Antiaging, Nutrizione Funzionale, dismetabolismi.

- **Socio AMIA** (Associazione Italiana Medici Antiaging) come **consulente di Nutrigenetica e Nutrigenomica**.
- **Iscritto all'Albo dei Dietisti – Ordine dei TRSM** e delle Professioni Sanitarie Tecniche.
- Associato **Fondazione per la Qualità di Vita** (<https://fondazioneqv.qv-news.com/>);

ESPERIENZE DIDATTICHE E PUBBLICAZIONI

- **Relatore all'evento** *“La consapevolezza alimentare”*, Convegno presso Villa Maria Ospedale privato - Rimini 2012; relazione dal titolo: *“Il Mercato delle diete e le insidie del dieting”*.
- **Relatore** all'evento *“In forma e in salute con un'alimentazione naturale”*, a cura della Erboristeria Il Giardino Francescano - Valenza 2016.
- **Relatore** all'interno di **“TAVOLI TEMATICI EXPO 2015”** - Milano, relazione dal titolo: *“diet coaching virtuale per il raggiungimento del proprio obiettivo di salute e benessere”*.
- **Docente nutrizionista** all'interno dell'evento **ECM** *“Pain medicine: The Challenge. Aggiornamenti in medicina del dolore”*, relatore al corso *“Infiammazione e dolore: l'alimentazione antinfiammatoria”*, Advanced Algology Research - Rimini 2017.
- **Docente relatore al modulo Masterclass in Medicina del dolore** *“Il dolore cronico: dalla neuromatrix alla gestione clinica”*. Titolo del corso: *“Curare l'infiammazione con il cibo”*, Advanced Algology Research - Occhiobello 2017.
- **Relatore** nell'evento promosso dalla Fondazione per la qualità di vita in occasione della **Giornata Mondiale dell'alimentazione** (ottobre 2018). Titolo della relazione: *“ALIMENTAZIONE ANTINFIAMMATORIA PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DI VITA”*.
- **Relatore** all'interno dell'evento *“Stili di vita, stili d'impresa”*, AlmaEClub 2018 - Campus di Rimini.
- **Relatore** all'interno del **Workshop** *“L'educazione alimentare nello sportivo”*, Sala Comunale di Corticella (BO) in collaborazione con Fisiologik - Clinica di Fisioterapia, 2018,
- **Correlatore Tesi di laurea in Biochimica della Nutrizione**, Corso di studi in Farmacia, Università di Bologna, anno accademico 2018-2019. Titolo della tesi: *“Strumenti digitali per il benessere: uno studio pilota per valutarne l'efficacia”*.
- **Relatore** all'interno della **Scuola Internazionale in Nutrigenomica, Epigenetica, Medicina Ambientale**, Fondazione Ettore Majorana - Erice, anno 2019.
- **Coautore scientifico** della Collana di testi **“Cibo & benessere”**, APIAFCO (Associazione Psoriasici Italiani, amici della Fondazione Corazza)
- **Relatore presso Spazio Nutrizione 2020**, relazione dal titolo: *“L'utilità dei test di laboratorio per la personalizzazione di un piano alimentare”*.
- **Relatore** all'interno della **Scuola AMIA 2021**, relazione dal titolo: *“Analisi nutrigenomiche applicate alla programmazione di piani alimentari anti aging personalizzati”*.
- **Sponsor** con la start up DocFaber all'interno dell'evento **“1st International Conference on Neuroprotection”**, 6-7 giugno 2019, Rimini Campus, Università di Bologna.

- **Docente Università di Bologna, Facoltà Scienze Motorie**, Corso Integrato di Biochimica e Nutrizione Umana. Titolo della lezione: "L'utilizzo di strumenti digitali per il mondo del fitness e dell'alimentazione". maggio 2021
- **Docente Università di Bologna - Campus Forlì, Facoltà Medicina e Chirurgia**, Corso Integrato di Biochimica Metabolica. Titolo della lezione: "L'utilizzo di strumenti digitali per il benessere e l'alimentazione". maggio 2021
- **Docente al CdL Magistrale in Nutrizione Umana, Benessere e salute** . Corso "la dieta nutrigenomica" - Unibo 2022
- **Attualmente DOCENTE UNIVERSITARIO al Master in Nutraceutici, Fitoterapici e Integratori Alimentari - Università di Bologna.**

ABILITA' PERSONALI

- Buone capacità organizzative, di rielaborazione e sintesi; ottime capacità di relazione interpersonale e di lavoro per obiettivi. Concreto, organizzato, ordinato, preciso e paziente, ma anche estroso e dotato di creatività.

CONOSCENZE DI LABORATORIO e STRUMENTAZIONE UTILIZZATA

- Conoscenza delle tecniche di laboratorio in tecnologia farmaceutica, preparazioni galeniche e preparazioni per nutrizione parenterale, preparazioni officinali in farmacia.
- Conoscenza delle tecniche di dosaggi proteici, enzimatici e di perossidazione lipidica in lisati cellulari.
- Tecniche di estrazione di grassi ed analisi gascromatografiche.
- Valutazioni antropometriche attraverso Bio-impedenziometria e Plicometria
- Analisi dei Radicali Liberi e della Barriera Antiossidante attraverso strumenti di prelievo capillare
- Analisi Skin Aging attraverso strumenti di rilievo dello stato di salute cutaneo
- Analisi nutrigenetiche attraverso tamponi salivari

CONOSCENZE INFORMATICHE

- Buona conoscenza del PC, social media, ed utilizzo disinvolto dei sistemi operativi Office.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

- **Inglese** : buona conoscenza della lingua parlata e scritta, approfondita da corsi di conversazione avanzata presso la Anglo American School e da stage all'estero in famiglia e college.
- **Francese** : ottima conoscenza della lingua parlata e scritta, supportata da studi scolastici ed esperienze universitarie in Francia, con soggiorno a Parigi per un anno.

Autorizzo al trattamento dei dati personali contenuti nel medesimo CV ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali").

In fede

data 18.01.2023

Dott. Fabrizio Malipiero