

VANESSA LUPETTI

COMPETENZE

Nutrizionista orientata alla promozione della salute attraverso educazione alimentare personalizzata, elaborazione di piani dietetici equilibrati e approccio empatico centrato sulla persona.

OBIETTIVO

Contribuire al benessere globale della donna attraverso nutrizione personalizzata, riequilibrio intestinale con approccio empatico.

ESPERIENZA

Febbraio 2025-attuale | Biologa Nutrizionista
Aprile 2020- Gennaio 2025 | Operatrice Agricola
| Fattoria Pasquè, Casale Litta (VA)
Dicembre 2017-Gennaio 2020 | Guida Didattica
| Fattoria Pasquè, Casale Litta (VA)
Dicembre 2017-Gennaio 2020 | Cameriera |
Fattoria | Pasquè. Casale Litta (VA)
Giugno 2016-Settembre 2019 | Cameriera | Pizzeria
Cavour, Casciago (VA)

ISTRUZIONE

Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana |
Giugno 2023 | Università di Parma.
Iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi Lombardia
N. AA_100536 | Maggio 2024
Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della
Ristorazione | Ottobre 2019 | Università di Milano
Diploma Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e
l'ospitalità alberghiera, presso l'Istituto Alberghiero
"E.Maggia" di Stresa | Luglio 2015

CERTIFICAZIONI E CORSI

Anno 2026
Masterclass Nutrizione Intestinale
Diarrea post-infettiva e post-antibiotica: strategie di
recovery del microbiota intestinale



Vanessa.lupetti@gmail.com



Vanessa.lupetti@libero.it



3451209723

Instagram: @dott.ssavanessalupetti

DESCRIZIONE

Biologa Nutrizionista professionale e dinamica.
Unisco le mie conoscenze in ambito nutrizionale a un approccio empatico per promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato tra i miei pazienti. Mi dedico ad aiutare le persone a raggiungere i loro obiettivi di salute e benessere, attraverso consulenze personalizzate e percorsi educativi.

Anno 2025

Sindrome dell'intestino irritabile: Inquadramento clinico e protocolli terapeutici

Candida, cistite e vulvodinia (SNS)

Strutturare diete velocemente a costo zero: manuale pratico per nutrizionisti (SIFA)

Scuola di Alimentazione e Nutrizione Clinica: la Nutrizione Clinica e il Metodo Molecolare nella gestione della SIBO, IBS e IBD

Anno 2024

Corso sui disturbi alimentari e obesità (Food For Mind) Leonardo Mendolicchio

Il microbiota: alimentazione e integrazione per il benessere intestinale (SIFA)

DCA sottosoglia: gestione nella pratica ambulatoriale (SIFA)

Principi di anatomia e biomeccanica (SIFA)

Valutazione dello stato nutrizionale e della composizione corporea (SIFA)

Endometriosi, PCOS e la dieta ciclica per la donna (SIFA)

Anno 2023

Impostazione di uno schema dietetico di base (SIFA)

Basi scientifiche e protocolli applicativi della vera detossificazione epatica (SIFA)

Etichettatura degli alimenti (SIFA)

Simulazione di visite e strutturazione pratica di diete (SIFA)