

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Valentina Bernacchini**

📍 via F. Sforza 14, 62100 Macerata (Italia)  
☎ +39 0733 23 55 93 📱 + 39 339 75 37 129  
✉ valentina.bernacchini@hotmail.it  
valentina.bernacchini@biologo.onb.it

**Sesso** Femmina | **Data di nascita** 30 gennaio 1985 | **Nazionalità** Italiana | **Patente** B (automunita)

## SETTORE DI COMPETENZA

**Biologo**

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 10/09/2015 a oggi

**Biologo Nutrizionista****Libero professionista**

Borgo Sforzacosta, 223 – 62100 Macerata (MC) (Italia)

Principali mansioni svolte:

- Valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici;
- Valutazione della composizione corporea (peso, altezza, circonferenze, bioimpedenziometria, adipometria);
- Elaborazione di piani dietetici personalizzati per ogni esigenza (es. perdita peso, sport, patologie)
- Supporto motivazionale al cambiamento;
- Educazione alimentare.

**Settore** Nutrizione e Salute

Dal 10/09/2015 a 01/10/2016

**Coach Nutrizionale****NutriMe App**

Via di Generosa, 69 - 00148 Roma (RM) (Italia)

Principali mansioni svolte:

- Educazione alimentare;
- Supporto motivazionale al cambiamento;
- Affiancamento giornaliero del cliente.

**Settore** Nutrizione e Salute

30/02/2014 – 31/03/2015

**Biologo Nutrizionista****ASUR 3, Dipartimento Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.)**

Via Belvedere R. Sanzio 1, 62100 Macerata (MC) (Italia)

Principali mansioni svolte:

- Progettazione di piani alimentari destinati alle collettività (asili nidi, infanzia, scuola primaria e secondaria, case di riposo, ecc.).
- Partecipazione e svolgimento di progetti di sorveglianza nutrizionale (es. OKkio alla salute, HBSC, ...e vai con la frutta, OKkio alla Ristorazione, ecc.);
- Sorveglianza nutrizionale e igienica delle mense del territorio e delle imprese alimentari;
- Organizzazione di convegni ed eventi sulla nutrizione;
- Relatrice a diversi incontri di formazione e informazione mirati all'educazione alimentare e alla sicurezza alimentare;

**Settore** Nutrizione e Igiene

01/04/2013 – 31/07/2013

**Assistente di ricerca****Synbiotec S.r.l.**

Via Gentile III da Varano, 62032 Camerino (MC) (Italia)

Principali mansioni svolte:

- Ideazione, analisi e realizzazione di alimenti funzionali arricchiti con probiotici e prebiotici (es. ovuli, lavande vaginali, succhi di frutta);
- Analisi chimiche e sensoriali degli alimenti;
- Analisi della flora intestinale dei ratti e studio dell'effetto degli antiparassitari sulla flora stessa;
- Test di antipatogenicità;
- Analisi della crescita cellulare in presenza di probiotici e prebiotici;
- Studio dell'adesione di diversi ceppi di candide e batteri alla stessa linea cellulare e loro azione;
- Analisi statistica dei risultati degli esperimenti ed elaborazione grafica dei dati;
- **Relatrice al 6° Convegno Nazionale ARNA: "Antipathogenic mechanisms of prebiotic *Lactobacillus* strains against vaginal *Candida* spp."**

Settore Microbiologia e alimenti funzionali.

01/05/2012 – 05/03/2013

**Tirocinante****Università degli studi di Camerino - Dipartimento Microbiologia**

Via Gentile III da Varano, 62032 Camerino (MC) (Italia)

Principali mansioni svolte:

- Analisi della crescita batterica e isolamento dei diversi ceppi batterici;
- Caratterizzazione morfologica e biochimica dei batteri;
- Analisi della vitalità batterica e determinazione della concentrazione;
- Analisi molecolare dei batteri (estrazione e amplificazione del DNA, elettroforesi, purificazione e sequenziamento del DNA);
- Analisi della resistenza/sensibilità batterica a diversi antibiotici;
- Analisi della fermentazione batterica dei probiotici in presenza di zuccheri e/o prebiotici (Inulina e FOS);
- Gestione e organizzazione del laboratorio di analisi (preparazione dei terreni di coltura, sterilizzazione dei materiali e della vetreria, smaltimento dei rifiuti, manutenzione dei macchinari).

Settore Microbiologia e alimenti funzionali

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

26/02/2015

**Iscrizione all'Albo Nazionale dei Biologi (n. AA\_072463)**

10/11/2010 – 07/03/2013

**Laurea Magistrale in Biological Sciences indirizzo Nutrition and Functional foods – con votazione 110/110 e lode****Università degli Studi di Camerino**, Camerino (MC) (Italia)Principali materie caratterizzanti:

Nutrizione, alimenti funzionali, biochimica, patologia ed endocrinologia

Titolo della tesi sperimentale: "Characterization of *Lactobacillus* strains as potential probiotics against *Candida* spp.: evaluation of innovative vaginal formulation".

17/11/2004 – 25/02/2010

**Laurea Triennale in Biologia indirizzo Biosanitario – con votazione 107/110****Università degli Studi di Roma "La Sapienza"**, Piazzale Aldo Moro 5, 00185 RomaPrincipali materie caratterizzanti:

Biologia, genetica, anatomia, fisiologia, microbiologia, farmacologia, analisi biochimiche e tossicologia.

06/09/1999 – 10/06/2004

**Diploma di Perito Agrario – con votazione 100/100****Istituto superiore "Giuseppe Garibaldi"**, Macerata (MC) (Italia)Principali materie caratterizzanti:

Chimica, agronomia, zootecnia, estimo, entomologia, botanica ed ecologia.

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre  
Altre lingue

| Italiano | COMPRESIONE |         | PARLATO     |                  | PRODUZIONE SCRITTA |
|----------|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
|          | Ascolto     | Lettura | Interazione | Produzione orale |                    |
| Inglese  | B2          | B2      | B2          | B2               | B2                 |

### Competenze comunicative

Nel corso degli studi ho acquisito buone capacità relazionali e di adattamento ad ambienti multiculturali grazie alla costante collaborazione con professionisti e studenti di varie nazionalità. Durante l'esperienza lavorativa ho implementato le capacità comunicative grazie allo svolgimento di convegni e progetti di educazione alimentare e alla necessità di collaborare con diversi enti e figure professionali (es. comuni, dirigenti). Ottima attitudine al lavoro di gruppo sviluppata durante l'esperienza lavorativa sia come ricercatrice sia come biologo nutrizionista.

### Competenze organizzative e gestionali

Durante l'esperienza lavorativa ho sviluppato buone doti organizzative che mi permettono di gestire autonomamente il lavoro e di raggiungere gli obiettivi prefissati. Spiccata attitudine al problem solving, elevata capacità di gestione dello stress e flessibilità lavorativa maturati durante l'esperienza come ricercatrice.

### Competenze informatiche

Ottima conoscenza dei browser, dei sistemi operativi Microsoft Windows, del pacchetto Open Office e Microsoft Office, delle banche dati bioinformatiche e bibliografiche (es. GenBank e PubMed), dei software di prescrizione dietetica (es. WinFood, Progeo, ProgettoDieta). Buona conoscenza di programmi per la manipolazione e l'allineamento genico e proteico (es. BLAST, Clustal-W) e di desktop publishing (Scribus). Conoscenza di base delle applicazioni di progettazione grafica (es. PhotoShop, Autocad) e dei linguaggi di programmazione (Perl, Python).

## PUBBLICAZIONI

- [“Consigli per i pranzi e i cenoni delle feste”](#). Elixyr, Dicembre 2016;
- [“Perché è importante variare le scelte a tavola”](#). Oro della Terra. Primavera 2016;
- [“Impariamo a fare la merenda”](#). Oro della Terra, Inverno 2105/2016;
- [“Bambini, il pranzo è servito!”](#) Oro della Terra, Autunno 2015;
- [“Buongiorno Bellezza”](#). Oro della Terra, Estate 2015;
- [“Una fiaba dedicata al cibo”](#), raccolta regionale delle favole vincitrici del concorso “C’era una foglia” inerenti al tema: “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”, promosso da Spazio Ambiente e Lions Club di Macerata, 2015;
- [“Stili di vita e salute degli adolescenti. I risultati della sorveglianza HBSC Italia 2014. Regione Marche”](#). Ministero della Salute, 2014;
- [“OKkio alla Salute. Risultati dell’indagine 2014. Regione Marche”](#). Ministero della Salute, 2014;

## DOCENZE

- Corso di formazione e aggiornamento professionale nella celiachia: Il controllo del rischio nella produzione del senza-glutine. ASUR Marche AV3, 11-18/03/2015;
- Salute a tavola: lezione in classe. Il Resto del Carlino – Cronisti in classe, 05/05/2015 (<http://ilrestodelcarlino.campionatodigiornalismo.it/files/2015/05/20150505-c-mac-08.pdf>);
- Educazione alimentare. ASUR Marche AV3, 02/2014-02/2015;
- Attività antipatogena di ceppi probiotici di *Lactobacillus* verso specie diverse di *Candida* vaginale. 6° Convegno Nazionale ARNA “Alimentazione, salute e benessere”, Teramo, 9-11/03/2013;

## ALLEGATI

Allegato n.1 – Elenco dei convegni e dei corsi effettuati.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196. "Codice in materia di protezione dei dati personali".