

# Curriculum vitae

## INFORMAZIONI PERSONALI



## Giannini Sara

☎ 347 5575356

✉ [igeanutrizione@gmail.com](mailto:igeanutrizione@gmail.com)

🌐 [www.nutrizionistasaragiannini.it](http://www.nutrizionistasaragiannini.it)

Data di nascita 02/10/1974 | Nazionalità Italiana

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/03/2001–31/05/2001

Contratto di collaborazione coordinata continuativa per lo svolgimento di esercitazioni nell'ambito dell'insegnamento di Genetica presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia – sede di Reggio Emilia – in qualità di Cultore della materia. Responsabile del corso: prof. U. Bianchi.

2001

Ciclo di seminari dal titolo "Metilazione e controllo dell'espressione genica" nell'ambito dell'insegnamento "Miglioramento genetico delle piante" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia – sede di Reggio Emilia – Responsabile del corso: prof. U. Bianchi.

14/01/2002–14/06/2002

Contratto di collaborazione coordinata continuativa per lo svolgimento di esercitazioni nell'ambito degli insegnamenti di Genetica, Genetica Molecolare, Miglioramento Genetico delle Piante, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia – sede di Reggio Emilia – in qualità di Cultore della materia. Responsabile del corso: Prof. G.C. Manicardi.

2003

Ciclo di seminari dal titolo "Marker Molecolari" nell'ambito dell'insegnamento "Miglioramento genetico delle piante" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia – sede di Reggio Emilia – Responsabile del corso: prof. G.C. Manicardi.

01/05/2003–31/10/2003

Contratto di collaborazione coordinata continuativa con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia per lo svolgimento di attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie nell'ambito di contratti stipulati tra l'università degli studi di Modena e Reggio Emilia e la Commissione Europea – Responsabile del progetto: Prof. G.C. Manicardi.

07/01/2004–22/10/2007

Assunzione a tempo indeterminato presso la ditta **Solimè s.r.l.** - azienda erboristica produttrice di integratori alimentari, alimenti, cosmetici - con la qualifica di **Direttore Tecnico.**

2008–2009

Docente supplente presso il Liceo Scientifico "A. Moro" – Reggio Emilia

2009–2010

Docente supplente presso l'Istituto comprensivo E. Comparoni – Bagnolo in Piano.

2010–2011

Docente supplente presso: l'Istituto Superiore "Zanelli" – Reggio Emilia, l'Istituto Magistrale "Matilde di Canossa" – Reggio Emilia e presso il Convitto nazionale "R. Corso" – Correggio

2011–2012

Docente supplente presso l'Istituto comprensivo E. Comparoni – Bagnolo in Piano

2012–2013

Docente supplente presso il Liceo Scientifico “Spallanzani” – Reggio Emilia.

2013–2014

Supplenza in qualità di docente di matematica e scienze presso l'IC Marconi di Castelnovo Sotto.

01/01/2013–alla data attuale

Avvio dell'attività **libero professionista** come **BIOLOGA NUTRIZIONISTA** e apertura dello studio privato Igea Nutrizione di Reggio Emilia e successivamente dello studio privato di Bagnolo in Piano.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1988–1993

**Diploma magistrale**

Istituto Matilde di Canossa, Reggio Emilia (Italia)

Corso sperimentale pedagogico-linguistico.

Votazione 57/60

1993–2001

**Laurea in Scienze Biologiche indirizzo Fisio-patologico**

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, Modena (Italia)

Discutendo la tesi: “ La metilazione del DNA negli insetti: identificazione di sequenze metilate in Myzus persicae e Planococcus citri “

Votazione 102/110

Relatori: Prof. Davide Bizzaro, Prof. Gian Carlo Manicardi.

05/07/2002–alla data attuale

**Conseguita ABILITAZIONE per l'esercizio della professione di biologo con punteggio 146/150**

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Modena (Italia)

2015–2016

**Master in scienze dell'alimentazione e dietetica applicata con votazione 110/110 e lode**

Unitelma Sapienza, Roma (Italia)

Votazione 110/110 e lode

Tito "Latte d'asina: caratteristiche nutrizionali e possibili utilizzi di un alimento funzionale"

Relatore: Prof. Agostino Macri

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B1	C1	B1	B1	B1
francese	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue - Scheda per l'autovalutazione

Competenze comunicative

Buone competenze comunicative acquisite grazie all'attività di insegnante e alla partecipazione come

relatore a diversi convegni e corsi di aggiornamento.

#### Competenze organizzative e gestionali

Buone capacità di leadership grazie all'attività svolta come Direttore Tecnico.

Essere mamma di tre figli mi permette di esercitare le mie doti di pazienza, di gestione di conflitti e di osservatrice delle cose da punti di vista differenti, affinando le mie capacità di problem solver e non da ultimo permettendomi di sviluppare una forte sensibilità e predisposizione alla comprensione del prossimo che risulta fondamentale nell'attività lavorativa svolta.

#### Competenze professionali

Buona conoscenza delle tecniche biomolecolari di base.

Bioimpedenziometria, antropometria, elaborazione di piani nutrizionali personalizzati in base alle caratteristiche del paziente (età, patologie accertate, abitudini di vita, condizioni fisiologiche, gusti alimentari).

#### Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato		Utente avanzato	Utente autonomo

##### Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Excel, Word e Power Point. Buona capacità di navigare in Internet e di ricerca bibliografica. Capacità di creare siti web o blog utilizzando modelli (WordPress).

## ULTERIORI INFORMAZIONI

#### Corsi

- Anno 2000 (19-21/06/00): Corso "Analisi strutturale e funzionale del genoma" tenutosi a Cortona (AR) presso la scuola superiore di Genetica dell'Associazione Genetica Italiana.
- Anni 2001/2002 (marzo'01-marzo'02) tirocinio post-laurea presso il laboratorio di Genetica del Dipartimento di Biologia Animale dell'Università di Modena.
- Anno 2003 Corsi: "Corso di Bioinformatica" tenutosi a Cortona (AR) organizzato dalla Società Italiana di Genetica Agraria in collaborazione con l'Associazione di Genetica Italiana e la Scuola di Specializzazione in "Genetica Applicata" dell'Università degli Studi di Milano; "Ambiente e salute: nuove prospettive in Sanità Pubblica" organizzato dall'AUSL di Reggio Emilia.
- Anno 2003/2004 (11/2003-06/2004): corso per Consulente Tecnico Ambientale; votazione finale 100/100 e lode; organizzato da: ITP Formazione e Addestramento Tecnici Specializzati di Fiorenzuola D'Arda (PC).
- Anno 2004 Corso: "La Stabilità del Prodotto Cosmetico" tenutosi presso Riservice s.r.l. - Milano
- Anno 2005 Corsi: "Integratori Alimentari" organizzato da Riservice s.r.l. - Milano; "Dispositivi Medici" organizzato da Riservice s.r.l. - Milano; "Guida al Dossier Cosmetico" organizzato da Riservice s.r.l. - Milano; "Legislazione dei Prodotti Salutistici" organizzato da S.I.S.T.E. - Milano
- Anno 2006 (25/02/2006): corso "Dalla casa a basso consumo alla casa passiva" organizzato dall'associazione PAEA
- Anno 2011 Corsi di formazione e approfondimento organizzato dall'associazione ACSIAN dal titolo: "Il Biologo Nutrizionista, una professione chiave per la prevenzione primaria"; "La dieta nello sport"
- Anno 2012 Corso di formazione e approfondimento organizzato dall'associazione ACSIAN dal titolo "La professione del Nutrizionista: la realtà dell'ambulatorio"

- Anno 2013 Corsi: "Le reazioni al glutine: allergia, celiachia, sensibilità al glutine" organizzato da DNAFAD; "Motivare il paziente al cambiamento" organizzato da LSAcademy; "Il Diabete" organizzato dalla Società Italiana di Diabetologia; "Dal picco glicemico alla nutrigenomica" organizzato da ProgettoAsco; "Vino è salute" organizzato da Quibli; "Coffee perspectives: ruolo del caffè negli stati fisiologici e patologici" organizzato da DNAFAD
- Anno 2014; Corsi: "La nutricosmesi in farmacia" organizzato da MAPI; "Competenze digitali per i professionisti della salute" organizzato da MAPI; "La malnutrizione e la valutazione nel paziente anziano" organizzato da Esprit; "Scuola di Nutrizione Salernitana - 9° Corso di aggiornamento e formazione in alimentazione e nutrizione umana"
- Anno 2015; Corsi: "Seminario di approfondimento avanzato sulle proteine" organizzato da S.N.S.; "L'approccio evolutivo (Paleo) alle malattie autoimmuni" organizzato da S.N.S.; "Probiotici e microbiota intestinale: recenti acquisizioni" organizzato da Symposia; "Infiammazione e obesità" organizzato da Alfa fcm; "L'alimentazione nel bambino e nell'adolescente focus sul problema obesità: presente e futuro" organizzato da ACSIAN; "Asse intestino-cervello: la disbiosi intestinale come fattore neuroinfiammatorio nella depressione, nell'autismo e nelle malattie neurodegenerative" organizzato da Alfa fcm; "I disturbi del comportamento alimentare: comprendere e intervenire con appropriatezza" organizzato da Format sas;
- Anno 2016; Corsi: "I probiotici e il microbiota intestinale" organizzato da ECMFAD; "La nutrizione immunogenofunzionale" organizzato da Aulevirtuali; "Disturbi del comportamento alimentare: diagnosi precoce e appropriatezza delle cure" organizzato da Istituto Superiore di Sanità.
- Anno 2017; Corsi: "Alimentazione e donna in condizioni patologiche" organizzato da SNS; "La centralità dell'intestino" organizzato da SNS; Congresso annuale punti GIFT e medici di segnale.
- Anno 2018; "Il protocollo autoimmune" organizzato da SNS; "Declinazione del protocollo autoimmune su diverse patologie" organizzato da SNS; "L'alimentazione nelle patologie neurodegenerative" organizzato da SNS; "Workshop: the microbiota revolution" organizzato da Tui Natura; "L'impatto della nutrizione nella PMA" organizzato da SNS; "Alla scoperta del secondo genoma umano: il microbioma tra salute e malattia" organizzato da Adveniam; "Dermobiotica: microbiota e pelle" organizzato da Meeter; "Il Diabete" organizzato da SNS;

#### Pubblicazioni

- Giannini, Toschi. **"L'ALIMENTAZIONE CORRETTA NELLE DIVERSE PATOLOGIE. Nutrizione Eubiotica"**. Edito da Tecniche Nuove. 2019
- Sara Giannini, Gian Carlo Manicardi, Mauro Mandrioli, Davide Bizzaro. "La metilazione del DNA negli insetti: identificazione e caratterizzazione di sequenze metilate in *Myzus persicae* e *Planococcus citri*". Atti del Congresso U.Z.I., San Remo 2001.
- Sara Giannini, Davide Bizzaro, Mauro Mandrioli, Gian Carlo Manicardi. "Cytogenetic analysis on the holocentric chromosomes of the cabbage aphid *Brevicoryne brassicae*". *Caryologia* 2003, vol.56,no.2:139:143.
- Stefano Cassanelli, Barbara Cerchiari, Sara Giannini, Davide Bizzaro, GianCarlo Manicardi. "Molecular characterization of two cDNAs coding for acetylcholinesterase from the peach potato aphid *Myzus persicae*". Atti del congresso SIGA, Verona 2003.
- D. Bizzaro, E. Mazzoni, E. Barbolini, S. Giannini, S. Cassanelli, F. Pavesi, P. Cravedi, G.C. Manicardi "Relationship among expression, amplification and methylation of FE4 esterase genes in Italian populations of *Myzus persicae* (Sulzer) (Homoptera: Aphididae)". *Pesticide Biochemistry and Physiology* 81:51-58 (2005)
- S. Cassanelli, B. Cerchiari, S. Giannini, D. Bizzaro, E. Mazzoni, G.C. Manicardi "Use of the RFLP-PCR diagnostic test for characterizing MACE and *kdr* insecticide resistance in the peach potato aphid *Myzus persicae*". *Pest Management Science* 61:91-96 (2005)

## Conferenze, corsi e progetti

- Agosto 2013: Serata informativa organizzata in collaborazione con la Cooperativa AltiMonti presso il Centro Visita di Civago (Villa Minozzo – RE) intitolata “Serata con la Nutrizionista: La salute vien mangiando, consigli per una sana alimentazione” in qualità di relatrice.
- Partecipazione al progetto: “Con il cibo in mente” progetto nazionale di educazione alimentare e consulenza nutrizionale nelle scuole organizzato in collaborazione con il SiBioN (Sindacato Biologi Nutrizionisti).
- Gennaio 2014: partecipazione ad una puntata del programma Buongiorno Reggio dell'emittente televisiva locale Telereggio.
- Marzo-Giugno 2014: Progetto di educazione alimentare presso la scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Comparoni di Bagnolo in Piano dal titolo: “Io mangio...io sono”
- Giugno 2014: serata di educazione alimentare dal titolo: “Quale merenda nello zaino? Consigli per una corretta alimentazione in età scolare” presso la scuola dell'infanzia Tatonius.
- Ottobre 2014: partecipazione alla trasmissione TRC “Custodi della natura – Gli asini di Montebaducco” con Federico Fazzuoli.
- Ottobre 2015 – marzo 2016: partecipazione a cinque appuntamenti di “30 Eccellenze della nostra tavola” organizzati presso i Musei Civici di Reggio Emilia dal Comune di Reggio Emilia in collaborazione con I love Italian Food.
- Aprile 2016: Due incontri di educazione alimentare presso le scuole dell'infanzia Maria Immacolata e Aimone Landini dal titolo: “Con il cibo e con la Mente: Mangia sano, cresci felice.” “Mamma ho fame di...”
- Maggio 2016: Due incontri di educazione alimentare dal titolo: “Alimentazione in gioco”, in collaborazione con il circolo Volley Torrazzo.
- Ottobre 2016, Carpi, incontro pubblico organizzato dall'associazione Amici del cuore con il patrocinio del Comune di Carpi: “Alimenti, salute intestinale e prevenzione delle malattie cardiache e neurologiche” Relatori: Dott. Paolo Mainardi neurochimico, Dott.ssa Giannini Sara biologa nutrizionista, Dott. Guido Balestra cardiologo.
- Marzo 2017: “Le nuove diete” Lezione presso l'Università del tempo libero – Bagnolo in Piano – RE
- Marzo 2017: “Nutrire il corpo e la mente. Migliorare le abitudini alimentari tra motivazione e resistenza”. Ciclo di tre incontri organizzati dall'associazione FNP pensionati con il patrocinio del comune di Scandiano (RE) e con la partecipazione dell' psicologa Dott.ssa Susanna Paterlini.
- Novembre 2017: “Corso protocollo ReStart” Primo corso formativo sul protocollo Restart organizzato da UNIPSAS a Correggio RE
- Dicembre 2017: Incontro pubblico organizzato dal CFU Italia. “La Fibromialgia: impatto sociale e lavorativo” presso Handimatica – Bologna
- Febbraio 2018: “Fermentiamo; livello base: Corso teorico e laboratorio pratico” Corso sulla fermentazione a Reggio Emilia.
- Febbraio 2018: “Ruolo del microbiota intestinale nelle patologie autoimmuni e nella fibromialgia” presso il Centro Nubra Medica \_ Carpi
- Marzo 2018: “Il miracolo della fermentazione. I cibi fermentati per la salute.” Presso la Fiera dei Miracoli – Reggio Emilia
- Aprile 2018: Canapa e Grani Antichi. Incontro divulgativo in occasione del Brixia Benessere

## Festival - Brescia

- Marzo 2019: Corso Protocollo Restart avanzato organizzato in collaborazione con Akesios e associazione UNIPSAS presso FICO Bologna
- Novembre 2019: Convegno "Di Pelle e di Pancia. Alimentazione, Microbiota, Ecodermocompatibilità". Relazione dal titolo: La dieta eubiotica e gli alimenti fermentati. Organizzato da Skineco e Dermobiotica. Presso Eataty. Roma.
- Novembre 2019: Corso Protocollo Restart. Relazione dal titolo: Il protocollo Restart, dalla teoria alla pratica. Organizzato da UNIPSAS, Dott. P. Mainardi. Milano.
- Novembre 2019: Corso "Il ruolo del microbiota nella salute umana, per il ginecologo e l'ostetrica. Relazione dal titolo "Dieta, microbiota e fertilità. Organizzato dal Dott. M. Pignatti in collaborazione con Ambulatorio Villa Richeldi e Proteo. Carpi (MO)

## Trattamento dei dati personali

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.