


INFORMAZIONI PERSONALI

Francesca Bonaccio



 Via Primo Maggio, 3/7 – 40015, Galliera, BO, Italia

 320 023 7999

 francesca.bonaccio@gmail.com

Sesso Femmina | Data di nascita 06/11/1992 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Gennaio 2017- ad oggi

Docente di Scienze Matematiche, Chimiche, Fisiche e Naturali

Scuola secondaria di I grado,
Ministero della Pubblica Istruzione

Settembre 2015- Ottobre 2016

Tirocinante presso il laboratorio di Fisiologia Traslazionale e Nutrizione

Alma Mater Studiorum; Dipartimento di Scienze biologiche, Geologiche e Ambientali;
via Selmi 3, 40126 Bologna

- Estrazione di proteine da grani antichi e moderni
- Analisi delle proteine con spettrofotometro
- Western blot
- Colture cellulari
- Preparazione soluzioni
- Saggio E.L.I.S.A.
- Utilizzo del Bio-Plex® Multiplex per immunodosaggi
- PCR
- PCR-RT
- Southern blot
- Prelievi di sangue capillare
- Processazione campioni biologici

Attività o settore Ricerca in ambito nutrizionale

Settembre 2013- Luglio 2014

Tirocinante presso il laboratorio di Fisiologia

Alma Mater Studiorum; Dipartimento di Scienze Biomediche e Neuromotorie, Piazza di
Porta San Donato 2, 40126 Bologna

- Preparazione soluzioni
- Uso del modello murino
- Immunoistochimica

Attività o settore Ricerca in ambito biomedico

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Gennaio 2016- Novembre 2018

Master di II livello in “Alimentazione ed educazione alla salute”

Alma Mater Studiorum, Università di Bologna

- Antropologia dell'alimentazione ed Educazione alla Salute; Disturbi del comportamento alimentare; Fisiologia, biochimica, macro-micro nutrienti e integrazione; Alimentazione nel Terzo Millennio e Sicurezza Alimentare; Componenti ad azione Nutraceutica; Alimentazione, nutrizione, genomica e necessità nutrizionali; Elaborazione delle diete; Alimentazione negli stati fisiologici e nello sportivo; Allergie, Intolleranze ed altre patologie; Obesità, sindrome metabolica e altri stati patologici di grande prevalenza; Tutela della salute, legislazione, politiche internazionali e igiene; Integrazione alimentare ed epigenetica; Interazioni dei farmaci e delle piante con gli alimenti; Comunicazione e motivazione al cambiamento dello stile di vita.

Dicembre 2016

Abilitazione all'esercizio della libera professione di Biologo

Alma Mater Studiorum, Università di Bologna

Ottobre 2014- Ottobre 2016 **Laurea magistrale in Biologia della salute con 110 e lode**
 Alma Mater Studiorum, Università di Bologna
 ▪ Fisiologia della nutrizione, Chimica degli alimenti, Controllo qualità, Igiene, Microbiologia, Parassitologia, Chimica analitica clinica, Biochimica, Genetica molecolare, Patologia clinica, Farmacologia, Biologia forense

Ottobre 2011- Luglio 2014 **Laurea in Scienze Biologiche con 103/110**
 Alma mater Studiorum, Università di Bologna
 ▪ Citologia e Istologia, Chimica inorganica, Chimica organica, Biochimica, Genetica, Biologia molecolare, Anatomia umana, Fisiologia, Immunologia e Patologia, Microbiologia, Qualità e sicurezza di laboratorio, Farmacologia, Zoologia, Anatomia comparata, Botanica, Fisiologia vegetale, Ecologia, Matematica, Fisica, Inglese.

Settembre 2006- Luglio 2011 **Maturità scientifica con 100/100**
 Liceo Scientifico "Filolao", Crotone (KR)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
	Trinity				
Francese	C1	C1	C1	C1	C1
	Attestation de niveau de français, Paris langue				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze organizzative e gestionali Grande abilità nel lavorare in team, maturata dopo 9 anni di docenza e 2 esperienze di lavoro in gruppi di ricerca

Competenze professionali Esperta nella consulenza nutrizionale, conoscenza delle metodiche di laboratorio e delle normative e disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, buona padronanza dei processi di controllo qualità dei prodotti per la salute (alimenti, farmaci, cosmetici, detersivi)

Competenza digitale	AUTOVALUTAZIONE				
	Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

· buona padronanza del pacchetto Office e dei sistemi operativi Windows e Macintosh

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Progetti Proteomi di grani antichi e moderni a confronto: effetti pro-infiammatori su colture di colonociti normali e su un modello di barriera intestinale *in vitro*.

Corsi Cours de langue française
Certificazioni Attestation de niveau de français, Paris langue; Trinity

Dati personali 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".

Firma 