



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Cognome(i) / Nome(i) **PENAZZI GIULIA**  
E-mail info@giuliapenazzi.com  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 17 settembre 1969  
Sesso Femminile

### Occupazione desiderata / Settore professionale **COSMESI**

### Esperienza professionale

Date	1993 - 1996
Lavoro o posizione ricoperti	Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti conseguito presso l'Università degli Studi di Firenze, con Sede Consorziata Bologna.
Principali attività e responsabilità	Vedi ALLEGATI
Date	1996 - 2018
Lavoro o posizione ricoperti	Socio di Società Titolare presso Farmacia Zolino - Imola
Principali attività e responsabilità	Formula e produce cosmetici per la Farmacia, con il marchio Laboratorio Dermocosmetico FARMACIA ZOLINO. Collabora con giornalisti per articoli scientifici e divulgativi di cosmesi, fitocosmesi e benessere per numerose Riviste e Radio. E' consulente per diverse aziende nel campo cosmetico. Organizza e tiene corsi teorici e pratici a vari livelli, sia professionali con riconoscimento ECM, sia al pubblico.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FARMACIA ZOLINO VIALE AMENDOLA 147, 40026 IMOLA (ITALIA) Tel. 0542 41462
Tipo di attività o settore	COSMESI

### Istruzione e formazione

Date	1988 - 1992
Titolo della qualifica rilasciata	LAUREA IN FARMACIA 110 CUM LAUDE
Date	1993 - 1996
Titolo della qualifica rilasciata	DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Il lavoro di ricerca per la tesi di Dottorato, intitolata "Composizione e modifiche della frazione lipidica nella cottura industriale di carni avicole impanate", è stato discusso il 26 giugno 1997 presso l'Università degli Studi di Firenze, e positivamente approvato dalla commissione giudicatrice che ha

conferito il titolo accademico di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.

Vedi Allegati per le pubblicazioni a carattere scientifico

Date 1997 - 1999

Titolo della qualifica rilasciata SPECIALIZZAZIONE IN SCIENZA E TECNOLOGIE COSMETICHE 50/50 CUM LAUDE

Principali tematiche/competenze professionali acquisite Il lavoro di ricerca per la tesi di Specializzazione dal titolo "Valutazione dei depigmentanti cutanei utilizzati fino ai nostri giorni e studio di nuove formulazioni fitocosmetiche contenenti azeloglicina", è stato condotto presso la Società Sinerga, in collaborazione con il Dott. Hossein Sedghi Zadeh ed il Prof. Gianni Proserpio, ed ha riguardato lo studio di formulazioni fitocosmetiche ad attività schiarente.

## Capacità e competenze personali

Altra(e) lingua(e)

**Inglese B2**

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze organizzative Organizzazione di corsi a diversi livelli, dal pubblico al professionale su varie tematiche riguardanti la cosmesi.

Vedi Allegati

Capacità e competenze tecniche Formulazione e produzione di prodotti cosmetici.

Conoscenza approfondita della Dermatologia, della cosmesi intesa come singole materie prime, loro associazioni e funzionalità.

Capacità e competenze artistiche Creazione di formule cosmetiche chimiche o naturali nell'ambito del fai da te casalingo.  
Creazione di libri sulla cosmesi rivolti al grande pubblico.

## Allegati

Allegato I - Riconoscimenti e borse di studio  
Allegato II - Formazione scientifica in dettaglio  
Allegato III - Attività di ricerca svolta  
Allegato IV - Posizione attuale  
Allegato V - Elenco delle pubblicazioni - Poster  
Allegato VI - Elenco delle pubblicazioni - Articoli  
Allegato VII - Elenco delle pubblicazioni - Libri  
Allegato VIII - Seminari, Corsi, Attività di Docenza  
Allegato IX - Seminari e Laboratori creativi per il pubblico  
Allegato X - Partecipazione a trasmissioni radiofoniche

"Il sottoscritto acconsente, ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196, al trattamento dei propri dati personali.

Il sottoscritto acconsente alla pubblicazione del presente curriculum vitae sul sito dell'Università di Ferrara."

## ALLEGATO I

### RICONOSCIMENTI

**Premio di Laurea BRACCO** conferito dalla BRACCO S.p.a. ai quattro migliori laureati in Farmacia e C.T.F. a livello nazionale. Mag. 1993

**Premio di Laurea LIONS CLUB** conferito dal Lions club di Bologna in onore del Dott. Antonio Pistani, ai due migliori laureati in Farmacia dell'Università di Bologna. Mag. 1993

### BORSE DI STUDIO

Finanziamento da parte della Fondazione Scientifica Sada di Milano per lo svolgimento di un progetto di ricerca riguardante la valutazione di differenti metodi di cottura di carne bovina su alcuni parametri lipidici e proteici. Mar.-Ott. 1993

Corso di Scienza dell'Alimentazione patrocinato e finanziato dalla PLASMON S.p.a. a Sabaudia. 12-18 Sett. 1993

## ALLEGATO II

### FORMAZIONE SCIENTIFICA

Studi superiori	Liceo Scientifico Statale "L.Valeriani" di Imola.	1983-1988
Laurea	in Farmacia presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Bologna.  Punteggio di Laurea 110/110 e lode  Il lavoro di tesi, a carattere sperimentale nel campo della Chimica degli Alimenti, ha riguardato la " <i>Determinazione dei Prodotti di Ossidazione del Colesterolo negli Alimenti</i> ". Il relatore, Chiar.mo Prof. Giovanni Lercker, è attualmente ordinario presso l'Università degli Studi di Bologna, Facoltà di Agraria.	14/07/1992
Dottorato di Ricerca	Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti conseguito presso l'Università degli Studi di Firenze, con Sede Consorziata Bologna.  Il lavoro di ricerca per la tesi di Dottorato, intitolata " <i>Composizione e modifiche della frazione lipidica nella cottura industriale di carni avicole impanate</i> ", è stato discusso il 26 giugno 1997 presso l'Università degli Studi di Firenze, e positivamente approvato dalla commissione giudicatrice che ha conferito il titolo accademico di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.	1993-1996
Specializzazione	Specializzazione in Scienza e Tecnologia Cosmetiche conseguita presso l'Università degli Studi di Ferrara.  Il lavoro di ricerca per la tesi di Specializzazione dal titolo " <i>Valutazione dei depigmentanti cutanei utilizzati fino ai nostri giorni e studio di nuove formulazioni fitocosmetiche contenenti azeloglicina</i> ", è stato condotto presso la Società Sinerga, in collaborazione con il Dott. Hossein Sedghi Zadeh ed il Prof. Gianni Proserpio, ed ha riguardato lo studio di formulazioni fitocosmetiche ad attività schiarente.  Punteggio di Specializzazione 50/50 e lode	1997-1999  26/03/1999

## ALLEGATO III

### ATTIVITA' DI RICERCA SVOLTA

Caratterizzazione della frazione lipidica dei semi di Anacardio.	Lugl.-Dic. 1991
<ul style="list-style-type: none"><li>• Determinazione di diversi componenti lipidici (trigliceridi totali, acidi grassi e caratterizzazione della frazione insaponificabile), dell'olio estratto dai semi di Anacardio.</li></ul>	
Valutazione del grado di ossidazione del colesterolo in diversi tipi di alimenti:	Dic. 1991- Dic. 1992
<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisi di prodotti alimentari di produzione industriale quali: paste confezionate all'uovo, biscotti, merendine snack, formaggi tipo Grana commercializzati già grattugiati in busta. Lavoro svolto in collaborazione con un altro gruppo di ricerca universitario di Genova.</li><li>• Analisi e confronto di biscotti preparati in laboratorio utilizzando sia uova fresche che uova in polvere. Valutazione del diverso stato ossidativo del colesterolo a partire dagli ingredienti fino ai biscotti cotti e conservati per un mese in confezione sigillata.</li><li>• Altri tipi di alimenti analizzati: formaggi a cagliata fresca tipo Quark, naturali e addizionati di diversi aromi, dolci o salati, biscotti per la prima infanzia, petto di pollo sottoposto a frittura, carne bovina cotta in diversi modi.</li></ul>	
Valutazione del comportamento all'ossidazione termica di sistemi modello costituiti da colesterolo e oleato di metile associati a diverse proteine (albumina e caseina) o zuccheri (glucosio, amido).	Gen. – Mar. 1993
<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisi gascromatografica dei prodotti di ossidazione e confronto tra i diversi sistemi modello.</li></ul>	
Valutazione degli effetti di diversi sistemi di cottura su hamburger di carne bovina.	Mar. – Dic. 1993
<ul style="list-style-type: none"><li>• Studio degli effetti della cottura sulla lipolisi e sull'ossidazione lipidica.</li></ul>	
Valutazione delle modificazioni compositive durante la stagionatura del formaggio Grana Padano.	Gen. – Dic. 1994
<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisi delle frazioni lipidica e proteica. Modificazioni di tipo microbiologico e chimico.</li></ul>	
Studio di quattro Aziende operanti nel settore delle carni avicole. Valutazione dell'impianto di preparazione di alimenti precotti già pronti per l'uso del consumatore finale.	Gen. 1995- Mar. 1996

- Studio dell'impianto di cottura (frittura veloce seguita da cottura vera e propria in forno), organizzazione del lavoro e dei campionamenti di carne e di oli nelle diverse fasi del ciclo di produzione giornaliero. Analisi della frazione lipidica (carni e oli separatamente), valutazione della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti mediante analisi di composizione, idrolisi e ossidazione.

Ha seguito e collaborato al lavoro di ricerca per lo svolgimento della tesi di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche della dott.ssa Antonella Pino.

Giu. 1996

Ha svolto un lavoro di ricerca sullo studio formulativo di fitocosmetici depigmentanti pubblicato su *Cosm. Technol* nel 2000.

Giu. 1998

Le tecniche cromatografiche utilizzate dalla sottoscritta sono state: TLC (*Thin Layer Chromatography*), SPE (*Solid Phase Extraction*), CGC (*Capillary Gas Chromatography*), LC (*Liquid Chromatography*), CGC-MS (*Capillary Gas Chromatography-Mass Specrometry*).

## **ALLEGATO IV**

### **POSIZIONE ATTUALE**

All'interno della Farmacia Zolino è socia di società titolare.

Formula e produce cosmetici per la Farmacia, con il marchio Laboratorio Dermocosmetico FARMACIA ZOLINO.

Collabora con giornalisti per articoli scientifici e divulgativi di cosmesi, fitocosmesi e benessere per numerose Riviste e Radio.

E' consulente per diverse aziende nel campo cosmetico.

Organizza e tiene corsi teorici e pratici a vari livelli, sia professionali con riconoscimento ECM, sia al pubblico.

## ALLEGATO V

### ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI – POSTER

- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., & Lercker, G. 1992. *Ossisteroli e matrice lipidica in alcuni prodotti alimentari del commercio*. Poster presentato al Workshop CNR-Raisa Flair-Fow Europe, Udine, 5-6 Nov.
- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., & Lercker, G. 1993. *Valutazione dello stato ossidativo del colesterolo in alcuni derivati del latte*. Poster presentato al Workshop CNR-Raisa Flair-Fow Europe, Bologna, 3-4 Giu.
- Zunin, P., Caboni, M.F., **Penazzi, G.** & Evangelisti, F. 1993. *Indagine sullo stato di ossidazione del colesterolo in alcuni prodotti da forno dolci*. Poster presentato al 1° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (1° Ciseta), Parma, 18-20 Ott.
- Gallina Toschi, T., **Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Rodriguez-Estrada, M.T., Bertacco, G. & Lercker G., 1994. *Degree of Cholesterol Oxidation in Some Foods of Animal Origin*. Poster presentato al RAISA Flair-Flow Congress, Verona, 9-12 Mar.
- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Rodriguez-Estrada, M.T., Bertacco, G. & Lercker, G. 1995. *Studio delle modificazioni indotte da differenti tipi di cottura su alcuni componenti lipidici della carne bovina*. Poster presentato al 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos (ME), 24-27 Magg., p. 471-477.
- Rodriguez-Estrada, M.T., **Penazzi, G.**, Boselli, E., Bertacco, G., Gallina Toschi, T., Cabini, M.F. & Lercker G. 1995. *Studio dell'evoluzione di alcuni costituenti del formaggio Grana nel corso della stagionatura*. Poster presentato al 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos (ME), 24-27 Magg., p. 309-317.
- Penazzi, G.**, Frega, N. & Lercker, G. 1995. *Presenza di ossisteroli nei biscotti per l'infanzia*. Poster presentato al Workshop CNR Raisa Flair Flow Europe, Udine, 5-6 Dic.
- Penazzi, G.**, Rodriguez-Estrada, M.T. & Lercker, G. 1996. *Routine CGC Determination of Hydrolytic Alteration of Deep-Fat Frying Oils*. Poster presentato al 18th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda, 20-24 Magg.
- Penazzi, G.**, Rodriguez-Estrada, M.T. & Lercker, G. 1996. *Quantification of Cholesterol Oxidation Products in Various Food and Food Ingredients*. Poster presentato ad Euroanalysis IX, european conference on analytica chemistry, Bologna, 1-7 Sett.

## ALLEGATO VI

### ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI – ARTICOLI

- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., & Lercker, G. 1992. Ossisteroli e matrice lipidica in alcuni prodotti alimentari del commercio. *Atti del Workshop CNR-Raisa Flair-Fow Europe*, Udine, 5-6 Nov., p. 85.
- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., & Lercker, G. 1992. Determinazione del livello di ossidazione del colesterolo in prodotti alimentari del commercio. *Atti della Riunione Annuale Raisa (Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo)*, Volterra, p. 414.
- Caboni, M.F., Gallina Toschi, T., **Penazzi, G.** & Capella, P. 1992. Fattori che influenzano l'ossidazione del colesterolo: studio di sistemi naturali. *Atti della Riunione Annuale Raisa (Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo)*, Volterra, p. 372.
- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., & Lercker, G. 1993. Valutazione dello stato ossidativo del colesterolo in alcuni derivati del latte. *Atti del Workshop CNR-Raisa Flair-Fow Europe*, Bologna, 3-4 Giu., p.228.
- Gallina Toschi, T., Caboni, M.F., **Penazzi, G.**, Lercker, G. & Capella, P. 1993. A study on Cashew Nut Oil Composition. *J. of Am. Oil Chem. Soc.* 70(10): 1017-1020.
- Zunin, P., Caboni, M.F., **Penazzi, G.** & Evangelisti, F. 1993. Indagine sullo stato di ossidazione del colesterolo in alcuni prodotti da forno dolci. *Atti del 1° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (1° Ciseta)*, Parma, 18-20 Ott., p. 279.
- Gallina Toschi, T., **Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Rodriguez-Estrada, M.T., Bertacco, G. & Lercker G., 1994. Chromatographic Study of Cholesterol Oxidation in Some Foods of Animal Origin. *Ind. Conserve* 69:115-117.
- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Zunin, P., Evangelisti, F. & Lercker G. 1994. Cottura e conservazione di biscotti prodotti con uova fresche e con uova in polvere. *Atti della Riunione Annuale Raisa (Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo)*, Spineto di Sarteano, 8-10 Giu.
- Caboni, M.F., Gallina Toschi, T., **Penazzi, G.** & Lercker, G. 1994. Comportamento del colesterolo all'ossidazione termica al variare della matrice e delle condizioni di trattamento. *Atti della Riunione Annuale Raisa (Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo)*, Spineto di Sarteano, 8-10 Giu.
- Rodriguez-Estrada, M.T., **Penazzi, G.**, Bertacco, G., Caboni, M.F. & Lercker G. 1994. Effetti di diversi sistemi di cottura sul contenuto di prodotti di ossidazione del colesterolo, di lisinoalanina e d-aminoacidi in hamburger di carne bovina. *Atti della Riunione Annuale Raisa (Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo)*, Spineto di Sarteano. 8-10 Giu.
- Zunin, P., Evangelisti, F., Caboni, M.F., **Penazzi, G.**, Lercker, G. & Tiscornia, E. 1995. Cholesterol Oxidation in Baked Food Containing Fresh and Powdered Eggs. *J. Food. Sci.* 60: 913-916.
- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Zunin, P., Evangelisti, F., Tiscornia, E., Gallina Toschi, T. & Lercker, G. 1995. Routine High-Performance Liquid Chromatographic Determination of Free 7-Ketocholesterol in Some Foods by Two Different Analytical Methods. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 72: 1523-1527.
- Gallina Toschi, T., **Penazzi, G.**, Rodriguez-Estrada, M.T., Bertacco, G. & Lercker, G. 1995. Degree of Cholesterol Oxidation in Some Foods of Animal Origin. In "Quality Control and Requirements of Food of Animal Origin", ReU Technical Series 40, FAO, Italia, 169-170.

- Rodriguez-Estrada, M.T., **Penazzi, G.** & Lercker G. 1995. Determinazione di D-Aminoacidi in Formaggio a base di Cagliata Fresca. Negli "Atti del Convegno Moderne Strategie Lattiero-Casearie", Milano, 21-22 Feb., pp. 131-134.
- Penazzi, G.**, Rodriguez-Estrada, M.T. & Lercker G. 1995. Determinazione del Grado di Ossidazione del Colesterolo in Formaggi Commerciali a base di Cagliata Fresca. Negli "Atti del Convegno Moderne Strategie Lattiero-Casearie", Milano, 21-22 Feb., pp. 141-143.
- Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Rodriguez-Estrada, M.T., Bertacco, G. & Lercker, G. 1995. Studio delle modificazioni indotte da differenti tipi di cottura su alcuni componenti lipidici della carne bovina. *Atti del 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Giardini Naxos (ME), 24-27 Magg., p. 471-477.
- Rodriguez-Estrada, M.T., **Penazzi, G.**, Boselli, E., Bertacco, G., Gallina Toschi, T., Cabini, M.F. & Lercker G. 1995. Studio dell'evoluzione di alcuni costituenti del formaggio Grana nel corso della stagionatura. *Atti del 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Giardini Naxos (ME), 24-27 Magg., p. 309-317.
- Penazzi, G.**, Frega, N. & Lercker, G. 1995. Presenza di ossisteroli nei biscotti per l'infanzia. *Atti del Workshop CNR Raisa Flair Flow Europe*, Udine, 5-6 Dic.
- Penazzi, G.**, Rodriguez-Estrada, M.T. & Lercker, G. 1996. Routine CGC Determination of Hydrolytic Alteration of Deep-Fat Frying Oils. In "Proceeding of 18th International Symposium on Capillary Chromatography", Riva del Garda, 20-24 Magg., Vol. II p. 1287-1292.
- Penazzi, G.**, Rodriguez-Estrada, M.T. & Lercker, G. 1996. Quantification of Cholesterol Oxidation Products in Various Food and Food Ingredients. In the "Book of Abstract of Euroanalysis IX. European Conference on Analytical Chemistry", Bologna, 1-7 Sett., p.131.
- Lercker, G., Rodriguez-Estrada, M.T., Moret, S., **Penazzi, G.**, Bertacco, G., Gallina Toschi, T., Conte, L.S., Caboni, M.F. 1996. Su Alcune Determinazioni Analitiche Relative alla Caratterizzazione del Formaggio Grana Padano. In "Grana Padano. Un Formaggio di qualità". Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, Milano, pp. 216-260.
- Penazzi, G.** Industrial Cooking of Chicken Cutlets: Evaluation of Lipid Quality Related to Technology. *Atti del "1st Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology"*, Viterbo 23-24 Sett. 1996, p.69.
- Rodriguez-Estrada, M.T., **Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Bertacco, G. & Lercker, G. 1997. Effect of Different Cooking Methods on Some Lipid and Protein Components of Hamburgers. *Meat Sci.* 45(3): 365-375.
- Penazzi, G.** 1999. Belli e brutti, il sole bacia tutti; ovvero: delle radiazioni solari ed i loro effetti sulla pelle. *Pillole* n°3, annoIX, n°46: 7-8 ed. grafica artigiana castel bolognese RA.
- Penazzi, G.** Sedghi Zadeh H. 2000. Pigmentazione cutanea e depigmentanti. *Cosm. Technol.* 3(1): 30-33.
- Penazzi, G.** 2010. Helix aspersa. Potenziali proprietà ed usi in cosmesi del secreto di helix aspersa o bava di lumaca. *Cosm. Technol.* 13(4): 25-28.
- Penazzi, G.** 2010. Alta Tecnologia. I prodotti high-tech rappresentano un reale passo avanti nella chimica della bellezza oppure semplicemente si riducono a un nome altisonante

sforzato dalla cornucopia del marketing per alimentare l'introito miliardario mondiale?  
*Puntoeffe*. Anno XI, n. 17 – 11 novembre Pag. 46-47.

**Penazzi, G.** 2011. Acido Lactobionico. Un nuovo poli-idrossiacido per la cura della pelle. *Cosm. Technol.* 14(1) 31-35.

**Penazzi, G.** 2012. Focus sui solari. Al sole con la giusta protezione. Utilità dei vegetali nella preparazione della pelle all'esposizione al sole, durante l'esposizione stessa e come dopo sole. *L'Erborista*. Marzo 2012: 24-28.

**Penazzi, G.** 2013. I conservanti nei cosmetici. *Farmacia News*, pag. 14-15. Gennaio.

**Penazzi, G.** 2013. I conservanti autorizzati. *Farmacia News*, pag. 16. Febbraio.

**Penazzi, G.** 2013. Lo stratagemma dei "conservanti non conservanti". *Farmacia News*, pag. 20. Marzo.

**Penazzi, G.** 2013. Focus. Protezione della pelle dal freddo. *L'Erborista*. Novembre 2013: 24-28.

## ALLEGATO VII

### ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI – LIBRI

**Penazzi, G.** *La pelle e i cosmetici naturali*. 2003. Ed. Tecniche Nuove, Milano.

**Penazzi, G.** *La pelle del bambino*. 2004. Ed. Tecniche Nuove, Milano.

**Penazzi, G.** *Cosmetici naturali fai date*. 2006. Ed. Tecniche Nuove, Milano.

**Penazzi, G.** *Cosmesi anti-age*. 2010. Ed. Tecniche Nuove, Milano.

A.A.V.V. *Attente al seno*, argomenti di salute, benessere, storia e bellezza del seno. **Penazzi G.** *Il seno, la pelle e la cosmesi*. Pag. 93-107. Ed. Yamamy&Lilt

**Penazzi, G.** *Come sono fatti i cosmetici*. 2015. Ed. EDRA, Milano.

**Recensioni dei libri:** Radiocorrieretv, Corriere Adriatico, Vita & Salute, Donna in Forma, Allure, Daily Luxury, Io Cucino, Cucina Naturale, Salute di Repubblica, D La Repubblica delle Donne, Velvet di Repubblica, Vitality, Natural, L'Erborista, Farmacia News, Dermakos, La Repubblica (19-07-07), Gente (23-08-07), Radio 24 (la radio del Sole 24 ore), Psychologies (luglio/agosto 2009), La Voce di Romagna (16-10-2009), Starbene, Tema Farmacia, Farmacia News, Puntoeffe, Salute di TV Sorrisi e Canzoni (13-10-2009), Il Quotidiano Nazionale (29 marzo 2011), Eva 3000, Silhouette Donna, Natural Style, Cosmopolitan, Gardenia, Donna Moderna, Gioia.



### PRESENTAZIONI DEI LIBRI

Cosmetici naturali fai date. Mondadori Multicenter. Bologna, via D'azeglio. Maggio 2007.

Cosmesi anti-age. Concorso I Mieli del Ducato, VI Edizione. Salsomaggiore Terme, 3 ottobre 2010.

Cosmesi anti-age. Bella come un Fiore. Garden Club – Bologna, via D'Azeglio 78. 21 gennaio 2011.

Cosmesi anti-age. Libreria Iinnerio, Bologna, via Iinnerio. 4 febbraio 2011.

Cosmesi anti-age. Centro Botanico, Milano. 20 settembre 2011.

Cosmetici naturali fai date. Libreria Iinnerio, Bologna, via Iinnerio. 1 ottobre 2011.

Cosmesi anti-age e Cosmetici naturali fai date. Libreria Mondadori Mega, Forlì. 15 ottobre 2011

Attente al seno. Ordine dei dottori commercialisti di bologna. 22 ottobre 2013.

Come sono fatti i cosmetici. Università degli Studi di Ferrara, 28 maggio 2015.

## ALLEGATO VIII

### SEMINARI, CORSI, ATTIVITA' DI DOCENZA

*Tecnica di estrazione in fase solida (SPE). Principi e caratteristiche fondamentali.* Seminario presentato nell'Istituto di Industrie Agrarie di Bologna il 13 Aprile 1994.

**Penazzi, G.**, Caboni, M.F., Zunin, P., Evangelisti, F. & Lercker G. 1994. *Cottura e conservazione di biscotti prodotti con uova fresche e con uova in polvere.* Comunicazione orale presentata alla Riunione Annuale Raissa (Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo), Spineto di Sarteano. 8-10 Giu.

*Cottura degli Alimenti. Caratteristiche generali dei diversi tipi di cottura sui vari nutrienti, modificazioni chimiche principali.* Seminario presentato nell'Azienda avicola "Pollo del Campo" il 28 Novembre 1995.

*Industrial Cooking of Chicken Cutlets: Evaluation of Lipid Quality Related to Technology.* Relazione presentata al "1st Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology", Viterbo 23-24 Sett. 1996.

*Depigmentanti e Azeloglicina®.* Relazione presentata al "XX Anniversario del Corso Sinerga; Capri: Tra Sogno e Cosmesi". Capri, 22-24 Ott. 1999.

*Il ruolo delle vitamine nei prodotti cosmetici.* Relazione presentata al Rotary Club di Imola. Imola, 3 Mar. 2000.

*Principali differenze tra i cosmetici di Farmacia, Profumeria e Grande distribuzione.* Relazione presentata al Lions Club di Imola. Imola, 25 Magg. 2000.

*La pelle e i cosmetici naturali: dalle ricette di Caterina Sforza ai cosmetici moderni.* Conferenza presentata nel corso della manifestazione fieristica Expo Salute. Milano, 16 Mar. 2003.

*Sport e wellnes: il benessere della pelle.* Relazione presentata al Panathlon Club di Imola. Imola, 13 Magg. 2003.

*La pelle, capirla per amarla.* Corso di aggiornamento presentato agli agenti di vendita di NaturamicA presso l'Hotel Savoia di Bologna. 8 Nov. 2003.

*Il sole: amico-nemico.* Corso di aggiornamento presentato agli agenti di vendita di NaturamicA presso l'Hotel Savoia di Bologna. 27 Mar. 2004.

*La Natura per il Benessere.* Seminario Formativo sugli integratori dietetici presentato agli agenti di vendita di NaturamicA presso il Grand Hotel di Cesenatico. 9 Nov. 2004.

*La pelle, capirla per amarla: "Il messaggio di un'imolese nell'editoria".* Presentazione delle due pubblicazioni alla serata Rotaryana. 9 Dic. 2004. Recensione su "Il Carlino" di Imola.

*La cellulite.* Corso di Formazione presentato agli agenti di vendita di NaturamicA presso l'Hotel Alexander, Cesena. 7 Apr. 2005.

*L'invecchiamento.* Corso di Formazione presentato agli agenti di vendita di NaturamicA presso l'Hotel Alexander, Cesena. 13 Sett. 2005.

Anno accademico 2004/05 lezioni di cosmetologia dei capelli e dei prodotti cosmetici presso l'Istituto Professionale ECAP di Imola al Corso Parrucchieri secondo anno.

Anno 2005 attività di Consulente "Chimico-Cosmetologa" ai corsi di Formazione Alés Group Univers PHYTO. 9 eventi della durata di due giorni in diverse sedi nazionali.

Anno 2006 docenza e progettazione del corso teorico-pratico (con accreditamento ECM per Farmacisti) di preparazioni galeniche per uso topico. Università di Ferrara 7-8 luglio.

Anno 2006 docenza per SICC (Società Italiana Chimici Cosmetologi) in occasione del corso avanzato (con accreditamento ECM per Farmacisti) sul Trattamento Cosmetico dell'Invecchiamento Cutaneo Precoce. Sirmione, 9 ottobre.

Anno 2007 attività di Consulente "Chimico-Cosmetologa" ai corsi di Formazione Alés Group: Nuovi attivi nella cosmetica antiinvecchiamento, Milano 16 luglio.

Anno 2007 attività di Consulente "Chimico-Cosmetologa" ai corsi di Formazione Alés Group: Panorama cosmetico attuale, Milano 27 agosto.

Anno 2008 docenza per due corsi teorici di 8 ore sulla Dermocosmesi di base 1, accreditati ECM per Farmacisti, Sesto Fiorentino 24 e 25 maggio.

Anno 2008 docenza per due corsi teorici di 8 ore sulla Dermocosmesi di base 2 – Solari e Fotoinvecchiamento, accreditati ECM per Farmacisti, Sesto Fiorentino 7 e 8 giugno.

Anno 2008 docenza per un corso teorico di 8 ore sulle Sostanze funzionali in dermocosmesi, accreditato ECM per Farmacisti, Pistoia 10 ottobre.

Anno 2009 docenza per un corso teorico di 5 ore in 3 date sulle Sostanze funzionali in dermocosmesi, accreditato ECM per Farmacisti, Pisa 13, 14 e 15 maggio.

Anno 2011 *Invecchiamento e Cosmesi antiage*. Relazione presentata al convegno espositivo di Erboristeria, Fiera di Parma 24 settembre.

Anno 2012 *La cosmesi vegetale antiage*. Relazione presentata al convegno espositivo di Erboristeria, Fiera di Parma 22 settembre.

Anno 2013 *Dermocosmesi in Farmacia*. Corso ECM in 5 moduli on-line per Cosmesi in Farmacia di Tecniche Nuove.

Anno 2013 *Le emulsioni naturali*. Relazione presentata al convegno espositivo di Erboristeria, Fiera di Parma 28 settembre.

Anno 2014 *La cura naturale della pelle del bambino*. Relazione presentata al convegno espositivo di Erboristeria, Fiera di Milano 19 ottobre.

*BellEssere a 360 gradi, dalla pelle alla sana alimentazione*. Relazione presentata al Lions Club di Imola. Imola, 10 maggio 2016.

Anno 2018. *Dermocosmesi d'avanguardia: il meglio di scienza e natura al servizio della bellezza*. Lezione presso la Scuola di Specializzazione in Medicina Estetica Bartoletti. Roma, 21 maggio 2018.

Anno 2018. ECM on line 2 moduli su: igiene e cosmesi dei capelli e del cuoio capelluto e tipologia di capelli e biochimica. Medical evidence. Maggio 2018

## ALLEGATO IX

### SEMINARI e LABORATORI CREATIVI PER IL PUBBLICO

Anno 2010 corso teorico per il pubblico in collaborazione con INSALUTE di Imola. 16, 23 e 30 novembre. *Cosmesi Anti-age, utilità e funzionalità.*

Anno 2010 *Laboratorio Creativo di Cosmetici Naturali Fai da Te 1* (durata 3 ore). Imola 2 dicembre .

Anno 2011 *Laboratorio di Cosmetici Naturali Fai da Te "La Spa a casa tua"* (durata 3 ore). Imola 13 gennaio .

Anno 2011 *Laboratorio di Cosmetici Naturali Fai da Te "La Spa a casa tua"* (durata 3 ore). FARINA LIVING RESTAURANT, Bologna 8 marzo (sulla cronaca di Repubblica).

Anno 2011 *Laboratorio Creativo di Cosmetici Naturali Fai da Te 1* (durata 3 ore). LIBRERIA IRNERIO, Bologna 15 marzo.

Anno 2011 *La Cucina Cosmetica*. Ristorante La Capriata Corte Isolani Bologna. Serata a tema con due menù a partire da ingredienti comuni. Bologna 25 marzo.

Anno 2011 *Laboratorio Creativo di Cosmetici Naturali Fai da Te "Benessere primavera. Attenzioni cosmetiche al contorno occhi"* (durata 3 ore). FARMACIA ZOLINO, Imola, 31 marzo.

Anno 2011 *Laboratorio Creativo di Cosmetici Naturali Fai da Te 2* (durata 3 ore). LIBRERIA IRNERIO, Bologna 5 aprile.

Anno 2011 *Nel Giardino della Bellezza Workshop creativo di Cosmetici Naturali Fai da Te*. CAFFE' BIAVATI, Bologna, 14 giugno.

Anno 2011 *Laboratorio Creativo di Cosmetici Naturali Fai da Te Speciale Regali di Natale* (durata 3 ore). LIBRERIA IRNERIO, Bologna 26 novembre e Castel Bolognese, 8 dicembre.

Anno 2012 *Laboratorio Creativo di Cosmetici Naturali Fai da Te La SPA a casa tua* (durata 3 ore). Il Cortile Creativo, Imola, 31 gennaio e Castel bolognese, 25 febbraio.

Anno 2012 *Natura&BellEssere con i cosmetici naturali faidate*. Da Caterina Sforza ai nostri giorni, un percorso sulla cura di sé e la ricerca della bellezza. Accademia della Cucina, Lugo di Romagna, 10 marzo.

Anno 2012 *Natura&BellEssere con i cosmetici naturali faidate*. Da Caterina Sforza ai nostri giorni, un percorso sulla cura di sé e la ricerca della bellezza. Biblioteca comunale di Vignola, 21 aprile.

Anno 2013 *La cura della pelle dei bambini e delle donne in gravidanza*. Palestra Young Line, Imola, 21 aprile.

Anno 2013 *La cura della pelle dei bambini e delle donne in gravidanza*. Il NIDO, Casa Maternità, Bologna, 8 novembre.

Anno 2014 *Incontro e presentazione di trattamenti estetici per il corpo*. Estetica Corpo e Mente Castel Bolognese (RA), 14 dicembre.

## ALLEGATO X

### PARTECIPAZIONI A TRASMISSIONI RADIOFONICHE

Anno 2011 *Cosmesi Antiage con Hélène Blignaut e Giulia Penazzi* ospiti di Millevoci, trasmissione condotta da Mariella Salati su RSI, 21 febbraio.

Anno 2011 *Cosmesi Antiage a Tutti a posto* su Latte e Miele.

Anno 2011 *Naturalmente belle*, ospite di Millevoci, trasmissione condotta da Mariella Salati su RSI, 15 agosto.

Anno 2012 *Qua la mano*, ospite di Essere&Benessere, trasmissione condotta da Nicoletta Carbone su Radio 24, 6 febbraio.

Anno 2012 *Perfette con la cosmesi naturale*, ospite di Effetto-terra, trasmissione condotta da Feo del Maffeo su RSI, 26 marzo.

Anno 2012 *Perfette con la cosmesi naturale*, ospite di Effetto-terra, trasmissione condotta da Feo del Maffeo su RSI, 26 marzo.

Anno 2012 *Cura e idratazione della pelle del bambino*, ospite di Radiorizzanti, trasmissione condotta da Tiziana Azzani, 28 giugno e 26 luglio.

Anno 2012 *Sulla via di sale e zucchero*, ospite di Essere&Benessere, trasmissione condotta da Nicoletta Carbone su Radio 24, 20 luglio.