

Curriculum Vitæ

FORMATO EUROPEO

Informazioni personali

Nome: BACCELLONI Simone

Indirizzo residenza: _____

Viscardo (TR)

Telefono cellulare: _____

Telefono abitazione: _____

E-mail: _____

Cittadinanza: ITA

Data di nascita: 06/04/1979

Titoli di studio

Data di conseguimento: 16/12/2008

Titolo conseguito: Dottore di Ricerca

Descrizione: Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" XXI ciclo.

Titolo della Tesi: Recupero di antiossidanti naturali dai sottoprodotti di trasformazione dell'industria agroalimentare: noccioli di oliva (*Olea Europea L.*) gusci e perisperma di nocciole (*Corylus Avellana L.*).

Principali tematiche: Estrazioni di antiossidanti naturali dai sottoprodotti di lavorazione della nocciola e dell'olio ottenuto da olive denocciolate, principali test di attività antiossidante eseguiti *in-vitro* ed *in-vivo*.

Nome e indirizzo istituzione: Università degli studi della Tuscia – VITERBO - Italia

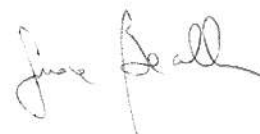
Data di conseguimento: 20/06/2005

Titolo conseguito: Laurea Magistrale (vecchio ordinamento, 5 anni)

Descrizione: Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie

Voto conseguito: 110/110 e lode

Titolo della Tesi: Influenza della conservazione sulla composizione della frazione volatile odorosa degli oli extravergini di oliva.



Principali tematiche: Analisi sugli alimenti, analisi su oli extravergini di oliva e sullo spazio di testa degli oli con impiego di tecniche gascromatografiche (SPME), principali analisi sui metodi di conservazione e stoccaggio degli oli.

Nome e indirizzo istituzione: Università degli studi della Tuscia – VITERBO

Data di conseguimento: Luglio 1997

Titolo conseguito: Diploma di Liceo Classico

Nome e indirizzo istituzione: Ginnasio frequentato presso il Liceo Classico Mariano Buratti.

Liceo frequentato presso il Collegio Navale Francesco Morosini "Liceo Classico Marco Polo" di Venezia in qualità di cadetto della Marina Militare con due campagne di imbarco su nave scuola "Amerigo Vespucci".

Esperienza professionale

Date: 1 Luglio 2015 – 31 Agosto 2017

Posizione ricoperta: Assegnista di ricerca

Principali attività e responsabilità: Potatura vigneto con differenti tecniche, gestione vinificazioni ed appassimenti di uve a bacca bianca e rossa per la produzione di vini d'alta gamma, utilizzo dell'Ozono in campo per la prevenzione di malattie fungine ed in vinificazione per la sanitizzazione di materiali e prodotto finale.

Nome e indirizzo istituzione: Università degli studi della Tuscia – VITERBO - Italia

Settore: Scienze e Tecnologie Alimentari

Date: 1 Gennaio 2014 – 30 Giugno 2015

Posizione ricoperta: Collaboratore a progetto per la produzione di vini muffati

Principali attività e responsabilità: Gestione di tecniche analitiche dedicate alla viticoltura di precisione per la produzione di vini muffati e rinforzati presso la cantina sperimentale di Orvieto (TR). Gestione delle tecniche di appassimento condizionato in celle a temperatura, umidità e ventilazione controllate.

Nome e indirizzo istituzione: Università degli studi della Tuscia – VITERBO - Italia

Settore: Biotecnologie alimentari



Date: 1 Gennaio 2013 – 31 Dicembre 2013

Posizione ricoperta: Assegnista di ricerca

Principali attività e responsabilità: Studio delle modificazioni sul potere antiossidante durante le fasi post-raccolta di uva e nocciole. Studio dell'effetto dei trattamenti con ozono per sanitzizzare uve destinate alla produzione di mosti o di succhi commerciali.

Nome e indirizzo istituzione: Università degli studi della Tuscia – VITERBO - Italia

Settore: Biotecnologie alimentari

Date: 1 Gennaio 2009 – 31 Dicembre 2012

Posizione ricoperta: Assegnista di ricerca

Principali attività e responsabilità: Messa a punto e gestione di tecniche analitiche per misurare le proprietà antiossidanti degli alimenti; sperimentazione per la produzione di cialde di caffè ad elevata attività antiossidante arricchite di composti fenolici provenienti dal sottoprodotto pellicolare di nocciola.

Nome e indirizzo istituzione: Università degli studi della Tuscia – VITERBO - Italia

Settore: Biotecnologie alimentari

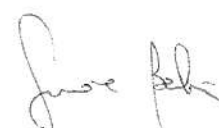
Date: 15 Agosto 2009 – 15 Dicembre 2009

Posizione ricoperta: Assegnista di ricerca

Principali attività e responsabilità: Sperimentazione sull'appassimento dell'uva Pedro Ximenez destinata alla produzione di vino dolce, esecuzione dei principali test ad attività antiossidante valutazione dei contenuti fenolici e studio sulla modificazione dei composti aromatici. Utilizzo di GC-MS e HPLC.

Nome e indirizzo istituzione: Universidad de Córdoba – Campus Rabanales – Córdoba - Spagna

Settore: Biotecnologie alimentari



Date: 1 Luglio 2005 – 30 Novembre 2005

Posizione ricoperta: Responsabile laboratorio analisi ed aiuto cantiniere

Principali attività e responsabilità: Esecuzione delle principali analisi chimico fisiche sulle uve, sui mosti e sui vini; controllo e gestione delle principali attività e delle operazioni di cantina.

Nome e indirizzo istituzione: Agricola Centolani – Tenute Friggiali e Pietranera – Località Friggiali – Montalcino (SI) - Italia

Settore: Enologico, produzione di vino “Brunello di Montalcino”

Date: 1 Giugno 2004 – 30 Novembre 2004

Posizione ricoperta: Responsabile Arusia sperimentazione uve a bacca bianca

Principali attività e responsabilità: Attività sperimentale in campo ed in laboratorio sulle principali cultivar a bacca bianca utilizzate per la produzione di vino Orvieto Classico

Nome e indirizzo istituzione: Consorzio tutela vini di Orvieto – Orvieto (TR) - Italia

Settore: Enologico, produzione di vino “Orvieto Classico”

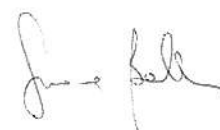
Date: 1 Gennaio 2001 – oggi

Posizione ricoperta: Titolare di un vigneto destinato alla produzione di Orvieto Classico

Principali attività e responsabilità: Operazioni e lavorazioni manuali e meccaniche per la gestione di un vigneto di 2 ha iscritto in zona di produzione “Orvieto Classico”, e socio viticoltore della cantina Monrubio di Castel Viscardo (TR).

Nome e indirizzo istituzione: Azienda Agricola Baccelloni Simone

Settore: Enologico, produzione di vino “Orvieto Classico”



Capacità e competenze personali

Madrelingua: Italiano

Altre lingue: Inglese* comprensione: utente avanzato; parlato: utente autonomo; scritto:
utente base

Spagnolo* comprensione: utente avanzato; parlato: utente avanzato; scritto:
utente avanzato

Francese* comprensione: utente autonomo; parlato: utente autonomo; scritto:
utente base

*: *autovalutazione*

Principali pubblicazioni scientifiche e comunicazioni a Congressi

Pubblicazioni scientifiche:

BOTONDI, R., BARTOLONI, S., BACCELLONI S., MENCARELLI, F. (2015). Biodegradable PLA (polylactic acid) hinged trays keep quality of fresh-cut and cooked spinach. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISSN: 0022-1155. 2015, 52 (9), pp. 5938-5945

CONTINI M, BACCELLONI S., FRANGIPANE M, MERENDINO N, MASSANTINI R. (2012). Increasing espresso coffee brew antioxidant capacity using phenolic extract recovered from hazelnut skin waste. JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, ISSN: 1756-4646, 4 (1), pp 137-146.

CONTINI M, BACCELLONI S., ANELLI G (2010). Estratti fenolici ad attività antiossidante dai noccioli di oliva residui dell'industria oleicola. In: Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare volume 9 Chiriotti editori, vol. 9, p. 222-226, ISBN/ISSN: 978-88-96027-05-9

CONTINI M, BACCELLONI S., MASSANTINI R, ANELLI G, MANZI L, MERENDINO N (2009). In-Vitro and In-Vivo antioxidant potential of phenolic extracts obtained from hazelnut skin by-products. ACTA HORTICULTURAE, vol. 845; p. 717-722, ISSN: 0567-7572

CONTINI M, BACCELLONI S., MASSANTINI R, ANELLI G (2008). Extraction of natural antioxidants from hazelnut (*Corylus avellana* L.) shell and skin wastes by long maceration at room temperature. FOOD CHEMISTRY, vol. 110; p. 659-669, ISSN: 0308-8146

CONTINI M, BACCELLONI S., ANELLI G (2008). Estrazione di antiossidanti naturali dai sottoprodotti di lavorazione della nocciola. (Recovery of natural antioxidants from hazelnut by-products). In: Ricerca e innovazioni nell'industria alimentare volume 8. Milano, 7-8

Jose Pedro

Maggio 2007 Chiriotti editori, p. 822-826, ISBN/ISSN: 978-88-96027-00-4

BACCELLONI S., CONTINI M (2008). Extraction of natural antioxidants from by-products of hazelnut and destined olive oil processing. In: Proceedings of the 13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Alba (Cuneo), Settembre 2008, ALBA, p. 25-29

BACCELLONI S., CONTINI M (2007). Extraction of natural antioxidants from by-products of hazelnut and destined olive oil processing. In: Proceedings of the 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Reggio Calabria, 12-14 Settembre 2007, p. 333-335

Comunicazioni

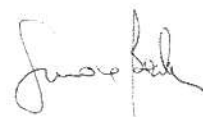
Dal 1 Settembre 2017 è titolare di un contratto a tempo indeterminato in qualità di Insegnante di Tecnologia nella scuola secondaria di primo grado per la classe A060.

Dal 17 Novembre 2016 è vincitore di concorso pubblico statale inserito nella graduatoria di merito del concorso docenti 2016 per la classe A060 Tecnologia nella scuola secondaria di primo grado alla posizione 48 con punteggio 81,63.

Negli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017 è stato insegnante di Sostegno con contratto a tempo determinato presso l'Istituto Omnicomprensivo Leonardo da Vinci di Acquapendente (VT) e Istituto Comprensivo Paolo Ruffini di Valentano (VT).

Dal 25 Giugno 2015 è abilitato all'insegnamento in Tecnologia nella scuola secondaria di primo grado (A060 ex A033) attraverso Tirocinio Formativo Attivo svolto presso l'Università della Tuscia di Viterbo.

Dal 2009 è iscritto nelle graduatorie di istituto di terza fascia per le classi: A028 Matematica e scienze, A031 Scienze degli Alimenti, A034 Scienze e Tecnologie chimiche, A050 Scienze naturali chimiche e biologiche, A051 Scienze, Tecnologie e Tecniche Agrarie, A052 Scienze, Tecnologie e tecniche di produzioni animali, A060 Tecnologia nella scuola secondaria di I grado, con all'attivo numerose supplenze brevi per le classi A028 ed A060 (ex A059 – A033).



Dal 1 Luglio 2005 al 31 Agosto 2017 ha eseguito abitualmente le esercitazioni di Industrie Agrarie e Tecnologie degli oli, grassi e derivati svolgendo annualmente 10 ore di esercitazione presso l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo per la Dr.ssa Contini titolare dei corsi.

Dal 1 Giugno 2014 è cultore della materia "Industrie Agrarie" e "Tecnologie degli oli, grassi e derivati" presso l'Università della Tuscia di Viterbo.

Nel 2009 ha ricevuto il premio dalla Fondazione Anna Maria Catalano per la propria tesi di Dottorato considerata come una delle migliori tesi di Dottorato sul tema "Conservazione della natura, qualità dell'ambiente e sviluppo sostenibile del sistema agro-silvo-pastorale".

Nel 2009 la tesi di Dottorato del Dr. Baccelloni viene giudicata al secondo posto per il premio proposto dalla FEDERALIMENTARE per le migliori tesi di Dottorato di Ricerca in ambito nazionale in Biotecnologie degli Alimenti.

Capacità e competenze sociali

Capacità di lavorare in gruppo e da solo in laboratori specifici per le analisi sugli alimenti e laboratori didattici, capacità di lavorare con studenti disabili, competenze sulla gestione del personale; conoscenza delle principali strumentazioni necessarie a controllare la qualità degli alimenti.

Capacità e competenze organizzative

Capacità di gestione per aziende agricole, capacità di gestione ed organizzazione del lavoro contabile ed amministrativo, capacità di gestione di gruppi di lavoro di studenti dai 12 ai 25 anni.

Capacità e competenze tecniche

Capacità di relazionare in modo autonomo lavori e pubblicazioni in lingua straniera.



Capacità e competenze informatiche

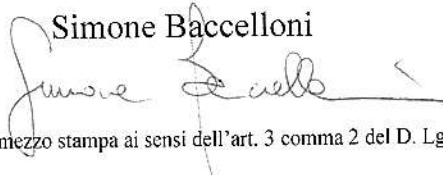
Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office con particolare riferimento alla videoscrittura, ottima capacità di navigare in Internet, conoscenza dei principali software necessari per elaborare dati ottenuti da HPLC, GC, GC-MS.

Capacità e competenze ricreative

Istruttore e guida subacquea con autorespiratori ad aria. Titolare del tesserino per la somministrazione di fitofarmaci tossici e nocivi. Titolare di permesso per la raccolta di funghi epigei. Titolare della licenza di pesca per le acque interne. Munito di patente A e B e di patente nautica.

In fede

Simone Baccelloni



Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs. n.39/1993/mc