

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome Simone Baccelloni

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità italiana

Data di nascita

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Anno Scolastico 2018-2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ministero della Pubblica Istruzione
  - Tipo di azienda o settore Istituto Comprensivo "Muzio Cappelletti" di Allerona Scalo (TR) – Scuola secondaria di primo grado
  - Tipo di impiego Docente di ruolo
- Principali mansioni e responsabilità Docente per la classe di concorso A060 Tecnologia per la scuola secondaria di primo grado.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Anno Scolastico 2017-2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ministero della Pubblica Istruzione
  - Tipo di azienda o settore Istituto Comprensivo "Ernesto Monaci" di Soriano nel Cimino (VT)
  - Tipo di impiego Docente di ruolo (anno di prova)
- Principali mansioni e responsabilità Docente per la classe di concorso A060 Tecnologia per la scuola secondaria di primo grado

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Anni Scolastici 2015-2016 e 2016-2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ministero della Pubblica Istruzione
  - Tipo di azienda o settore Istituto Comprensivo "Paolo Ruffini" di Valentano ed Istituto Omnicomprensivo "Leonardo da Vinci" di Acquapendente (VT)
  - Tipo di impiego Docente con contratto a tempo determinato
- Principali mansioni e responsabilità Docente di sostegno per entrambi gli Istituti.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Anni Scolastici dal 2009-2010 al 2014-2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ministero della Pubblica Istruzione
  - Tipo di azienda o settore Istituti comprensivi della Provincia di Viterbo

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Docente a tempo determinato con contratti inferiori ai 15 giorni  
 Docente supplente in vari Istituti della Provincia di Viterbo con supplenze brevi per le classi A060 tecnologia e A059 scienze matematiche, fisiche, chimiche e naturali per la scuola secondaria di primo grado.

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1 Luglio 2015 al 31 Agosto 2018  
 Ministero della Pubblica Istruzione

Università degli Studi della Tuscia di Viterbo Biotecnologie degli alimenti  
 Borsista, contrattista ed assegnista di ricerca  
 Responsabile per l'Università della Tuscia della Cantina Sperimentale di Orvieto, gestione di micro-vinificazioni ed appassimenti di uve a bacca a bianca e rossa. Esperto in utilizzo di nuove tecnologie sostenibili per la produzione di prodotti alimentari

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1 Gennaio 2014 al 30 Giugno 2015  
 Ministero della Pubblica Istruzione

Università degli Studi della Tuscia di Viterbo Biotecnologie degli alimenti  
 Collaboratore a progetto per la produzione di vini muffati  
 Gestione di tecniche analitiche dedicate alla viticoltura di precisione per la produzione di vini muffati e rinforzati presso la cantina sperimentale di Orvieto (TR).

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1 Gennaio 2009- 31 Dicembre 2013  
 Ministero della Pubblica Istruzione

Università degli studi della Tuscia di Viterbo Biotecnologie degli alimenti  
 Assegnista di ricerca  
 Messa a punto e gestione di tecniche analitiche per misurare le proprietà antiossidanti degli alimenti, trattamenti con nuove tecnologie (ozono) in campo alimentare per la produzione di succhi di frutta ad elevato valore nutraceutico, studio del potere antiossidante durante le fasi post-raccolta di uva e nocciole. Produzione di cialde di caffè ad elevata attività antiossidante.

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 15 Agosto 2009 al 15 dicembre 2009  
 Universidad de Cordoba – campus Rabanales - Spagna

Biotecnologie alimentari  
 Assegnista di ricerca  
 Sperimentazione su uva Pedro Ximenez con esecuzione di test volti a valutare attività antiossidante e composti fenolici oltre a variazioni del profilo aromatico.

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

25 giugno 2015  
 Università degli Studi della Tuscia di Viterbo

Abilitazione all'insegnamento di tecnologia per la scuola secondaria di primo grado attraverso tirocinio formativo attivo con voto 98/100

- Date (da – a) 1 Giugno 2014 – ad oggi
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi della Tuscia di Viterbo
- Qualifica conseguita Nominato Cultore della materia Industrie Agrarie e Tecnologie degli oli, grassi e derivati, ha eseguito abitualmente le esercitazioni svolgendo annualmente 10 ore per la titolare del corso Dott.ssa Contini
  
- Date (da – a) 16 Dicembre 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi della Tuscia di Viterbo
- Qualifica conseguita Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli alimenti
  
- Date (da – a) Anno Accademico 2003-2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi della Tuscia di Viterbo
- Qualifica conseguita Laurea magistrale (vecchio ordinamento 5 anni) in Scienze e Tecnologie Agrarie con votazione di 100/110 e lode
  
- Date (da – a) 1997
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Classico Marco polo di Venezia e Collegio Navale Francesco Morosini di Venezia
- Qualifica conseguita Diploma di maturità classica

#### **PUBBLICAZIONI E PARTECIPAZIONE A CONGRESSI**

- Pubblicazione SOLLAZZO, M., BACCELLONI, S., D'ONOFRIO, C., BELLINCONTRO, A. (2018) Combining color chart, colorimetric measurement and chemical compounds for postharvest quality of white wine grapes. Journal of the Science of Food and Agriculture, ISSN: 1097-0010, 98(9), pp. 3532-3541.

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

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA **ITALIANA**

ALTRE LINGUE **Inglese\*** comprensione: utente autonomo; 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*

**INGLESE**

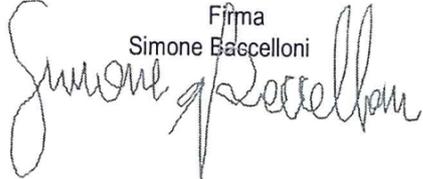
**A2 KET**

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	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 INFORMATICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>· conoscenza del pacchetto Office di Microsoft e Open Office.</li> <li>· conoscenza hardware.</li> <li>· conoscenza dei principali software necessari per elaborare dati ottenuti da HPLC, GC, GC-MS</li> <li>· insegnamento dell'informatica nella scuola secondaria di primo grado.</li> <li>· Uso della Lim.</li> </ul>	
CAPA CITÀ E COMP ETENZ E TECNI CHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>· conoscenza del pacchetto Office di Microsoft e Open Office.</li> <li>· conoscenza hardware.</li> <li>· insegnamento dell'informatica nella scuola secondaria di primo grado.</li> <li>· Uso della Lim.</li> </ul>	Capacità di relazionare in modo autonomo lavori e pubblicazioni in lingua straniera.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	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.	

## ULTERIORI INFORMAZIONI

- In data 7 Agosto 2018 ha completato con successo il percorso formativo intitolato: "Piano di ricerca e formazione per una didattica innovativa in ambito scientifico e tecnologico nella scuola secondaria di primo grado. Certificato su piattaforma SOFIA:
- 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 della regione Lazio 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 Settembre 2013 ad oggi si è occupato di microvinificazioni, gestione di uve in appassimento presso la Cantina Sperimentale di Orvieto.
- 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.

Firma  
Simone Baccelloni

A handwritten signature in black ink, written in a cursive style. The signature is positioned below the printed name 'Simone Baccelloni' and the word 'Firma'.