

Curriculum Vitæ

FORMATO EUROPEO

Informazioni personali

Nome: BACCELLONI Simone

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"

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

Esperienza professionale

Date: 1 Marzo 2013 – in corso

Posizione ricoperta: Assegnista di ricerca

Principali attività e responsabilità: Gestione e tecniche di condizionamento di uve destinate all'appassimento per la produzione di vini passiti.

Nome e indirizzo istituzione: DIBAF - 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 in corso per la produzione di cialde di caffè ad elevata attività antiossidante arricchite di composti fenolici provenienti dal sottoprodotto pellicolare di nocciola.

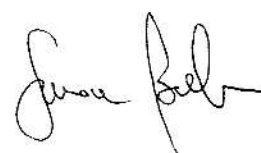
Nome e indirizzo istituzione: Università degli studi della Tuscia – VITERBO - Italia

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: Università 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”

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:

COTINI M, BACCELLONI S., FRANGIPANE M, MERENDINO N, MASSANTINI R. (2011). Increasing espresso coffee brew antioxidant capacity using phenolic extract recovered from hazelnut skin waste. JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, ISSN: 1756-4646, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2011.09.005>

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

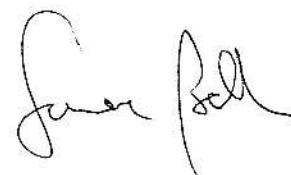
CONTINI M, BACCELLONI S., ANELLI G (2008). Estrazione di antiossidanti naturali dai sottoprodotti di lavorazione della nocciola. (Recovery of natural antioxidants from hazelnut by-products). In: Ricerca e innovazioni nell'industria alimentare volume 8. Milano, 7-8 Maggio 2007 Chiriotti editori, p. 822-826, 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

Nel 2009 il Dr. Baccelloni riceve 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, 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 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, ottima capacità di navigare in Internet, conoscenza dei principali software necessari per elaborare dati ottenuti da HPLC, GC, GC-MS.

Capacità e competenze artistiche

Istruttore e guida subacquea con autorespiratori ad aria.

