

C U R R I C U L U M V I T A E

GINEVRA BUCALOSSI

DATI PERSONALI

Nome e cognome:	Ginevra Bucalossi
Luogo e data di nascita:	Borgo San Lorenzo (FI), 08 gennaio 1989
Telefono:	+39 342 1965703
E-mail:	bucalossi.ginevra@gmail.com
Codice fiscale:	BCLGVR89A48B036H
Patente:	Tipo B

TITOLI DI STUDIO

2020. Conseguitamento del **DOTTORATO DI RICERCA (PhD)** in “GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI” curricula SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI presso l’Università degli Studi di Firenze, con titolo del progetto “VALORIZZAZIONE DI UVE DA DIRADAMENTO PER LA PRODUZIONE INDUSTRIALE DI ESTRATTI AD ATTIVITA’ ANTIOSSIDANTE E LORO UTILIZZO SU MATRICI ALIMENTARI”. XXXII Ciclo. Ottimizzazione del processo di produzione di estratti con caratteristiche antiossidanti a partire da uve immature derivanti da operazioni da diradamento. Caratterizzazione chimico-fisica degli estratti. Utilizzo degli estratti come fortificanti naturali sia su matrici vegetali (lavoro che si inserisce nel progetto PRIN 2015 prot. 20158YJW3W “Individual differences in the acceptability of healthy foods: focus on phenol and fat content” Coordinatore Nazionale Erminio Monteleone) che su vini per prevenirne l’ossidazione, preservarne la stabilità e le caratteristiche organolettiche.

2014. Conseguitamento della **laurea magistrale in VITICOLTURA, ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI (VEM)** presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Udine con discussione della tesi sperimentale dal titolo “Impatto di maturazioni differite e appassimenti sul profilo aromatico di uve di Moscato Giallo”, relatore il Dott. Alessandro Botton del Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente -DAFNAE- dell’Università di Padova. La discussione è avvenuta in data 17 Dicembre 2014 con la votazione finale di 110/110 lode.

Il lavoro di tesi si inserisce nel Progetto Winenet per la salvaguardia e il miglioramento dei vini prodotti sul territorio dei Colli Euganei (PD).

2012. Conseguitamento della **laurea di primo livello in VITICOLTURA ED ENOLOGIA** presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Firenze, discussione della tesi dal titolo "Variabili di prodotto e di processo che possono influenzare la composizione dei vini in fenoli volatili", relatore la Prof.ssa Giovanna Fia del

Dipartimento DAGRI. La discussione è avvenuta il 25 Luglio 2014 con la votazione finale di 110/110 lode.

2008. Diploma di **PERITO CHIMICO** con la votazione di 83/100 conseguito presso l'Istituto Tecnico Industriale San Bernardino Lotti di Massa Marittima (GR).

ATTIVITA' LAVORATIVE E DI RICERCA

Gennaio 2021 – in corso: Conferimento di un **ASSEGNO DI RICERCA** per l'Area Tecnologica, settore disciplinare **AGR/09**, relativo al programma “Fattori Multidimensionali nell'Approccio SmartFarming” da svolgersi presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - DAGRI della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze.

Novembre 2019 - Ottobre 2020: Conferimento di un **ASSEGNO DI RICERCA** per l'Area Tecnologica, settore disciplinare **AGR/15**, relativo al programma “Analisi e valorizzazione di residui di lavorazione di origine vitivinicola” da svolgersi presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - DAGRI della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

15 Aprile 2018 - 30 Giugno 2018 **STAGE** presso il laboratorio di analisi nel comparto alimentare **ISVEA s.r.l**, Poggibonsi (SI), per l'apprendimento di metodiche analitiche tali HPLC-DAD e GC/MS. Responsabile tirocinio: Dott.ssa Francesca Borghini .

Anno accademico **2017/2018** Attività di tutoraggio con qualifica di **TUTOR JUNIOR** per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Firenze. Mansioni: affiancamento agli studenti nelle materie di ordine generale tali chimica inorganica, chimica organica, chimica analitica, matematica, fisica se non nelle materie di indirizzo tali processi enologici, chimica del vino, microbiologia enologica e ingegneria delle produzioni vinicole.

Maggio 2016 - Giugno 2016. Dipendente tempo pieno con qualifica di **OPERAIO AGRICOLO** presso l'azienda agricola **FATTORIA ORMANNI**, Poggibonsi (SI). Mansioni: potatura verde, scelta del germoglio, legatura tralci.

Aprile 2015 - Febbraio 2016. Dipendente tempo pieno con qualifica di **ENOLOGO** presso il laboratorio di analisi **CAIM**, Follonica (GR). Datore di lavoro Graziana Grassini. Responsabile del laboratorio di analisi enologico. Revisione e scrittura di procedure di prova interne al laboratorio per l'accreditamento delle prove di analisi mediante l'ente ACCREDIA. Consulenza enologica piccole-medie aziende del territorio. Analisi chimiche e microbiologiche su uva, mosto, vino e distillati. Analisi Ocratossina A su vini e determinazione metalli pesanti mediante assorbimento atomico. Analisi organolettica, microbiologica e chimico-fisica sui tappi di sughero.

Febbraio 2015 - Aprile 2015 Periodo di tirocinio presso **Enovyl s.r.l**, Peschiera del Garda (VR) per il marchio **OENO** in sede distaccata presso il laboratorio di analisi **CAIM s.r.l** Follonica (GR). Attività di ricerca su additivi enologici tali gomma arabiche, ittiocolle, gelatine, bentonite, CMC. Prove di stabilizzazione su mosti e vini. Test sensoriali per valutare l'impatto organolettico degli stabilizzanti. Responsabile tirocinio Piero Chiti.

Febbraio 2012 - Marzo 2012 Periodo di tirocinio presso il laboratorio di analisi nel comparto alimentare **ISVEA s.r.l**, Poggibonsi (SI). Analisi microbiologiche di matrice vino, preparazioni terreni di coltura, prove di micro-vinificazione, riconoscimento sensoriale della molecola tri-cloro-anisolo (TCA) nei tappi di sughero. Responsabile tirocinio il Dott. Andrea Menicacci.

Settembre 2010 - Novembre 2010 Periodo di tirocinio presso l'azienda vitivinicola **Poggio al Sole**, Tavarnelle in Val di Pesa (FI). Mansione di aiuto enologo in cantina durante il periodo della vendemmia.

Maggio 2007 - Giugno 2007 Tirocinio presso il laboratorio di analisi chimiche **BioConsult s.r.l**, Follonica (GR). Analisi chimiche e microbiologiche su matrici vino, acqua, terreni.

PARTECIPAZIONI A CORSI E SEMINARI

- 2017. “Corso di analisi matrice fenolica” tenuto dal Dott. Stefano Ferrari presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze
- 2017. “Corso di Degustazione tecnica 1” tenuto dall'Enologo Claudio Gori presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze
- 2017. “Corso di Degustazione tecnica 2” tenuto dall'Enologo Vincenza Folgheretti presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze
- 2017 “Corso sulle Tecniche di macerazione” tenuto dall'Enologo Claudio Gori presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze
- 2018. PhD Seminar “Valutazione dell'appropriatezza d'uso dei prodotti in sensory & consumer studies” tenuto dal prof. Davide Giacalone presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze.
- 2018. PhD Seminar “La produzione di birra artigianale: il ruolo delle valutazioni sensoriali per lo sviluppo dei prodotti in micro e macro-birrerie” tenuto dal prof. Davide Giacalone presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze.
- 2018. “Corso di Innovazione e new product development. Innovazione incrementale, radicale e disruptive nei prodotti alimentari” tenuto dalla Dott.ssa Sara Spinelli presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze,
- 2018. Seminario su “Individual difference in food preference” tenuto dal prof. J.Prescott presso il Dipartimento DAGRI dell'Università Degli Studi di Firenze.
- 2019. Corso “Uso dell'analisi multivariata applicata all'analitica strumentale per la ricerca e l'innovazione dei processi di produzione degli alimenti e delle bevande” tenuto dalla Dott.ssa Valentina Canuti presso il Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze.

INCARICHI DI DOCENZA

2019. Docente per progetto OpenLab per lezioni tecnico-pratiche su biologia/biotecnologie a studenti delle medie inferiori e superiori. Allestimento delle attività di laboratorio per studenti. Attività di divulgazione scientifica alla popolazione.

Datore: Associazione Culturale Thetys, via Santa Reparata 40, 50129, Firenze/Cooperativa “Le Macchine Celibi” via F.Malaguti 1/6, Bologna.

Febbraio 2018 - Marzo 2018. Collaborazione in qualità di esperto esterno per lezioni discipline biomediche AGRIFUR presso l'istituto superiore P. Gobetti A. Volta , via Roma 77, Bagno A Ripoli, Firenze.

11 Dicembre 2019. Accettazione di Incarico Relatore per il Seminario “Un caso studio: valorizzazione di uve immature Merlot recuperate durante operazioni di diradamento” presso il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, CIRVE - Campus di Conegliano Veneto, TV.

CORRELATORE TESI DI LAUREA

1. “Il ruolo dei tannini esogeni nella prevenzione dell'ossidazione del vino” tesi di laurea di I Livello in Viticoltura ed Enologia di Stefano Bartolomei, Relatore: prof. G.Fia, Correlatore: G.Bucalossi, A.A. 2015-2016.
2. “Le problematiche di instabilità del vino Sangiovese in relazione al contenuto di quercitina” tesi di laurea di I Livello in Viticoltura ed Enologia di Federico Brocchi, Relatore: prof. G.Fia, Correlatore: G.Bucalossi, A.A. 2015-2016.
3. “Produzione di estratti ad attività antiossidante da uve da diradamento: confronto fra differenti varietà bianche e rosse” tesi di laurea di I Livello in Viticoltura ed Enologia di Lucrezia Chiti, Relatore: prof. G. Fia, Correlatore: G. Bucalossi, C.Gori , A.A. 2016-2017.
4. “Ottimizzazione del processo di produzione di estratti ad attività antiossidante da uve Sangiovese” tesi di laurea di I Livello in Viticoltura ed Enologia di Filippo Cirri, Relatore: prof. G.Fia, Correlatore: G.Bucalossi, C.Gori, A.A. 2017-2018.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E INCONTRI TECNICI

2019. XXIV Workshop on The Developments in The Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology 2019. Firenze 17-19 Settembre 2018.

2019. Seminario "Impatto e percezione delle tecnologie alimentari", Accademia dei Georgofili, Firenze (FI).

2019. Enoforum 2019, Vicenza Convention Center, 21-23 maggio 2019, Vicenza (VI).

2018. Eurosense2018 a sense of taste. Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research. Verona 2-5 Settembre 2018.

2018. XXIII Workshop on The Developments in The Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology 2018. Oristano 18-21 Settembre 2018.

2018. MACROWINE. Zaragoza, Spagna 28-31 Maggio 2018.

2015. Seminario “ La stabilità fenolica dei vini” tenuto dal prof. Rocco Di Stefano presso l'Enoteca Italiana - Bastione San Filippo - Fortezza Medicea (Siena). Organizzato dal laboratorio CAIM.

2011. Enoforum 2011, Innovazione ed eccellenza. Arezzo fiere e congressi, 3-5 maggio 2011.

LINGUE CONOSCIUTE

Italiano: lingua madre

Inglese: livello B2 (frequentazione livello avanzato 10, presso la MYES con sede in via Baracca, 6, Firenze)

Spagnolo: livello A2

CONOSCENZE INFORMATICHE

Windows, Mac OS X (Apple), pacchetto Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Outlook), Internet Explorer, Safari, pacchetti statistici (Statgraphics, The Unscrambler, R, MatLab), softwares per la gestione campioni (LabPro e Visual Lims).

COMPETENZE TECNICHE DI LABORATORIO

Competenze chimico-analitiche e chimico-analitiche strumentali per analisi su diverse matrici alimentari (vino, olio, terreno) in particolare riguardanti la seguente strumentazione di laboratorio:

Spettrofotometro UV-Visibile, sfera integrata per misure di colore anche su solidi e coordinate tricromatiche, Spettrofotometria ad assorbimento atomico AAS, HPLC accoppiato a rivelatori di vario genere (IR, UV-visibile, fluorescenza), GC, GC-MS, turbidimetro, titolatore automatico TRITEX, distillatore Kjeldahl per la determinazione delle proteine, pHmetro, analizzatore automatico HYPERLAB, nefelometro e turbidimetro.

ALTRE ATTIVITA'

Maggio 2016. Conseguimento del diploma di Sommelier AIS

Blog personale : Gine's Wine - pagina Instagram

Passione per la fotografia amatoriale, in particolare mi occupo di fotografia sportiva e autoritratti

Giocatrice di rugby a 15s, Serie A femminile.

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI

- **Bucalossi, G.**, Fia, G., Dinnella, C., (.), Gallina Toschi, T., Monteleone, E. "Functional and sensory properties of phenolic compounds from unripe grapes in vegetable in food prototypes" Food Chemistry (2020), 315:126291.
- Fia, G., **Bucalossi, G.**, Gori, C., Borghini, F., Zanoni, B. "Recovery of bioactive compounds from unripe red grapes (cv. Sangiovese) through a green extraction " Foods (2020), 9(5), 566.
- Proserpio, C., Fia, G., **Bucalossi, G.**, (...), Pagliarini, E. "Winemaking Byproducts as Source of Antioxidant Components: Consumer's Acceptance and Expectations of Phenolic Enriched Plant-Based Food. Antioxidants (2020), 9.661.

- De Toffoli A., Dinnella C., **Bucalossi G.**... (2019) Sensory and chemical functional profile of a phenolic extract from olive mill waste waters in plant-based food with varied macro-composition. *Food Research International* 119, 236-243.
- Fia G., Gori C., **Bucalossi G.**, Borghini F., & Zanoni B. (2018) A naturally occurring antioxidant complex from unripe grapes: The case of Sangiovese (v. *Vinifera*). *Antioxidant*, 7(2).
- Fia, G., Millarini, V., Granchi, L., **Bucalossi, G.**, Guerrini, S., Zanoni, B., Rosi, I. "Beta-glucosidase and esterase activity from *Oenococcus oeni*: Screening and evaluation during malolactic fermentation in harsh conditions" *LWT - Food Science and Technology* (2017), vol. 89:262-269.

PROCEEDING CONVEGNI INTERNAZIONALI

- **Ginevra Bucalossi**, Giovanna Fia, Claudio Gori, Francesca Borghini & Bruno Zanoni (2018). Antioxidant activity and composition of unripe Sangiovese grapes and juice obtained by solid-liquid extraction. In Abstract book of **MACROWINE**. Zaragoza, 28-31 Maggio 2018 (Poster).
- Alessandra De Toffoli, Caterina Dinnella, Gianluca Veneziani, **Ginevra Bucalossi**, Giovanna Fia, Maurizio Servili, Bruno Zanoni & Erminio Monteleone (2018). Sensory proprieties of vegetable food proprieties enriched with phenols from olive mill waste water. In abstract book of **Eurosense2018**, a sense of taste. Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research. Verona 2-5 Settembre 2018 (Poster).

ATTI CONVEGNI NAZIONALI

- Giovanna Fia, **Bucalossi Ginevra**, Claudio Gori (2017). Caratterizzazione di un complesso antiossidante ottenuto da uve Sangiovese immature. In Atti di **ENOFORUM 2017**. Vicenza 16-17 Maggio 2017 (Poster).
- **Ginevra Bucalossi** (2018). Innovative methods for the exploitation of the by-products of wine industry. In Atti del XXIII Workshop on The Developments in The Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology 2018. Oristano 18-21 Settembre 2018 (Poster).
- **Ginevra Bucalossi** (2017). Innovative methods for the exploitation of the by-products of wine industry. In Atti del XXII Workshop on The Developments in The Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology 2017. Bolzano 20-22 Settembre 2017 (MiniPoster).

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

FIRENZE, 02/01/2021

Giulia Badi