



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 5809

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Responsabile scientifico: **Prof.ssa Sara Limbo - Prof.ssa Manuela Rollini**

Gicele Sbardelotto De Bona

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

|         |                     |
|---------|---------------------|
| Cognome | Sbardelotto De Bona |
| Nome    | Gicele              |

### OCCUPAZIONE ATUALE

| Incarico   | Struttura                                       |
|--|---|
| Cassiera contratto temporaneo (fino al 31 agosto 2023) | Carrefour Market, Corso Italia 13, 20122 Milano |

### ULTIME OCCUPAZIONE

| Incarico                      | Struttura  |
|-------------------------------|--|
| Dottaranda (2015-2019)        | Università degli Studi di Padova (Unipd)                     |
| Dottoranda ospite (2017-2019) | CREA - Centro di Ricerca per la Viticoltura ed Enologia (IT) |
| Dottoranda ospite (2018)      | INRA - Institute National de la Recherche Agronomique (FR)   |

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| Titolo                      | Corso di studi                                 | Università  | anno conseguimento titolo |
|-----------------------------|--|---|---------------------------|
| Dottorato Di Ricerca (Ph.D) | Land, Environment, Resources and Health (LERH) | Università degli Studi di Padova (Unipd)          | 2019                      |
| Master Accademico           | Scienze e Tecnologie Alimentari                | Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) | 2014                      |
| Laurea o equivalente (B.Cs) | Nutrizione                                     | Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos)  | 2009                      |



|       |   |  |           |
|-------|---|--|-----------|
| Altro | Corso di formazione qualifica di Sommelier. | Federazione Italiana Sommelier<br>Albergatori<br>Ristoratori, FISAR (IT) | 2015-2017 |
|-------|---|--|-----------|

## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

| lingue     | livello di conoscenza |
|------------|-----------------------|
| Inglese    | B1                    |
| Italiano   | C1                    |
| Portoghese | Madre lingua          |

## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

| anno | Descrizione premio   |
|------|--|
| 2006 | Borsa di studio per assegno di ricerca scientifica - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (PIBIC/CNPq) - Brasil.<br>[Institutional Program of Scholarships to Scientific Researchers (PIBIC) and National Council for Scientific and Technological Development] (CNPq) - Brazil. |
| 2012 | Borsa di studio per Master - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) - Brasil.<br>[Coordination of Superior Level Staff Improvement] (CAPES) - Brazil.   |
| 2015 | Borsa di studio per dottorato di ricerca - Ciência sem fronteiras / Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CsF/CNPq) - Brasil.<br>[Science without borders: National Council for Scientific and Technological Development] (CsF/CNPq) - Brazil.  |

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

|  |
|--|
| <p><b>Descrizione dell'attività</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Esperienza lavorativa conseguita presso il Laboratorio di Microbiologia dell'Istituto <i>Embrapa</i> [Brazilian Agricultural Research Corporation];</li><li>• Laboratorio dei Composti Bioattivi del Dipartimento di Scienza e Tecnologie Alimentari dell'Universidade Federal do Rio Grande do Sul [UFRGS];</li><li>• Laboratorio di Chimica Enologica dell'Università degli Studi di Padova.</li><li>• Collaborazione lavorativa presso il Laboratorio di Patologia Viticola del Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia [CREA] e Dipartimento di Agroecologia del Institute National de la Recherche Agronomique [INRA] (FR). Durante il percorso di formazione/lavorativa ho assunto diverse competenze in laboratorio e strumentali, quali: analisi fisico-chimiche degli alimenti, analisi dei composti bioattivi e antiossidanti degli alimenti, tecniche di recupero bioattivo e caratterizzazione dell'estratto agroalimentare per l'applicazione in alimenti e agricoltura biologica, analisi di microbiologia agricola (l'attività antifungina "in vitro" e "in vivo"), l'estrazione del RNA totale e analisi mediante real-time PCR quantitativa di alcuni geni coinvolti nel meccanismo di difesa della pianta.</li></ul> |
|--|



## ATTIVITÀ PROGETTUALE

| Anno      | Progetto   |
|-----------|--|
| 2015-2019 | Study of the content of stilbenes on grape canes waste. Use of food by-products as natural pesticides on grapevine.  |
| 2012-2014 | Avaliação do potencial nutricional e de compostos bioativos em plantas alimentícias não convencionais do Rio Grande do Sul - <i>Evaluation of nutritional potential and bioactive compounds in unconventional food plants in Rio Grande do Sul</i>                                   |
| 2011-2012 | Estudo de compostos bioativos e tecnologia para processamento mínimo de caqui cultivar chocolate - <i>Study of bioactive compounds and technology for minimal processing of persimmon to cultivate chocolate.</i>  |
| 2010-2011 | Caracterização, atividade antioxidante "in vivo" e efeito do processamento da capacidade de compostos bioativos de araçá vermelho e guabijú - <i>Characterization, "in vivo" antioxidant activity and effect of processing capacity of bioactive compounds of araçá and guabijú.</i> |
| 2006      | Cultivares de uva para suco e sua relação com os teores de polifenóis e com a capacidade antioxidante - <i>Grape cultivars for juice and their relationship with polyphenol content and antioxidant capacity</i>   |

## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

| Data | Titolo  | Sede  |
|------|---|---|
| 2021 | [MANZANO, JQ; SANTOS, CL; DE BONA, GS et al.] Estudo da Farinha de Teff no projeto de desenvolvimento de novos produtos alimentícios para fins especiais. | Mostra Técnico-Científica- Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), Bento Gonçalves, Brasil.  |
| 2019 | [DE BONA, G.S] Impacto dos agrotóxicos nos alimentos e na saúde.  | IX Jornada Acadêmica de Nutrição - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), Porto Alegre, Brasil.              |
| 2019 | [DE BONA, G.S] Impacto dos agrotóxicos nos alimentos e na saúde: Novas perspectivas para o futuro.  | Semana Acadêmica Integrada - Fundação Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Itaqui, Brasil.   |
| 2019 | [DE BONA, G.S] A importância e valorização das plantas alimentícias não convencionais no cotidiano e na Nutrição.   | Semana Acadêmica 2019 - Federação de Estabelecimentos de Ensino Superior em Novo Hamburgo (Feevale), Novo Hamburgo, Brasil.               |
| 2017 | [DE BONA et al.] Estrazione di stilbeni dai tralci di potatura e loro riutilizzo come prodotti anti botritici e fitostimolanti.                           | Sostenibilità in vitivinicoltura: un'opportunità per le aziende ed il territorio - Confraternita di Valdobbiadene, Valdobbiadene, Italia. |
| 2016 | [DE BONA et al.] Influence of different processes of storage on stilbenes levels in cv. pinot noir grape canes.   | EFFoST International Conference, Vienna, Austria.   |



|      |  |  |
|------|--|--|
| 2016 | [DE BONA et al.] Effect of storage on stilbenoid contents in cv. Pinot noir grape canes collected at different times before pruning.   | 2nd Conference Environment, Sustainable Agriculture and Forest Management, (Unipd), Padova, Italy.   |
| 2014 | [DE BONA et al.] Caracterização centesimal e avaliação da atividade antioxidante em polpa de fruta <i>Opuntia monacantha</i> Haw.  | VI Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Pelotas, Brasil. [EMBRAPA - Brazilian Agricultural Research Corporation]. |
| 2014 | [DE BONA et al.] Determinação do conteúdo de ácido ascórbico e de flavonas e flavonóis na polpa da fruta <i>Opuntia monacantha</i> Haw.  | VI Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Pelotas, Brasil.  |
| 2012 | [DE BONA et al.] Evaluación fisicoquímica del caqui kyoto ( <i>Diospyros kaki</i> ) mínimamente procesado en atmósfera modificada  | Congreso Internacional Ciencia Y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, Argentina.  |
| 2006 | [SILVA, GA; CAMARGO, UA; ZANUS, MC; POLI, JS; DE BONA, GS et al.] Cultivares de uva para suco e sua relação com os teores de polifenóis e com a capacidade antioxidante.                               | XIX Congresso Brasileiro de Fruticultura, Cabo Frio, Brasil.   |
| 2006 | [POLI, JS; SILVA, GA; CAMARGO, UA; ZANUS, MC; DE BONA, GS et al.] Teores de polifenóis, antocianas, capacidade antioxidante e intensidade de cor em diferentes cultivares e seleções de uva para suco. | 4º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho, 2006, Bento Gonçalves, Brasil.   |

## PUBBLICAZIONI

|   |
|---|
| <b>Articoli su riviste</b>  |
| [DE BONA et al.] Un estratto di tralci di potatura protegge la vite da attacchi di <i>Botrytis cinerea</i> con una duplice modalità d'azione. <b>L'Enologo</b> , n. 10, Ottobre, 2021, p. 81 - 87.  |
| [DE BONA et al.] Un estratto di tralci di potatura protegge la vite da attacchi di <i>Botrytis cinerea</i> attraverso una duplice modalità d'azione. <b>Infowine</b> . [Rivista Internet di Viticoltura e Enologia], n. 7/1, 2021, p. 1 - 10. |
| [DE BONA et al.] Dai tralci di potatura nuove risorse per la difesa. <b>Il Corriere Vinicolo [Vite]</b> , n.17, 27 maggio 2019, p. 20 - 23.   |

|  |
|--|
| <b>Articoli su riviste scientifiche</b>  |
| [DE BONA et al.] Chitosan induces delayed grapevine defense mechanisms and protects grapevine against <i>Botrytis cinerea</i> . <b>Journal of Plant Diseases and Protection</b> , v. 3, p. 715-724, 2021.<br><a href="https://doi.org/10.1007/s41348-021-00432-3">https://doi.org/10.1007/s41348-021-00432-3</a> |



|   |
|---|
| <p>[DE BONA et al.] Grapevine canes waste from Veneto region as a new source of stilbenoids content. <i>Italian Journal of Food Science</i>, v. 32, p. 310-320, 2020.</p> <p><a href="https://doi.org/10.14674/IJFS-1645">https://doi.org/10.14674/IJFS-1645</a></p>  |
| <p>[DE BONA et al.] Dual mode of action of grape cane extracts against <i>Botrytis cinerea</i>. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, v. 67, p. 5512-5520, 2019.</p> <p><a href="https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b07098">https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b07098</a></p>  |
| <p>[DE BONA et al.] Influence of pruning time and viral infection on stilbenoid levels in Pinot noir grape canes. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, v. 100, p. 1741-1747, 2019.</p> <p><a href="https://doi.org/10.1002/jsfa.10195">https://doi.org/10.1002/jsfa.10195</a></p>   |
| <p>[DE BONA et al.] Characterization of dietary constituents and antioxidant capacity of <i>Tropaeolum pentaphyllum</i> Lam. <i>Journal of Food Science and Technology-Mysore</i>, v. 54, p. 3587-3597, 2017.</p> <p><a href="https://doi.org/10.1007/s13197-017-2817-z">https://doi.org/10.1007/s13197-017-2817-z</a></p>  |
| <p>[GURAK, PD; DE BONA, GS et al.] Jaboticaba Pomace Powder Obtained as a Co-product of Juice Extraction: A Comparative Study of Powder Obtained from Peel and Whole Fruit. <i>Food Research International</i>, v. 62, p. 786-792, 2014.</p> <p><a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.04.042">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.04.042</a></p>                                   |
| <p>[NORA, CD; MÜLLER, CDR; DE BONA, GS et al.] Effect of processing on the stability of bioactive compounds from red guava (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine) and guabiju (<i>Myrcianthes pungens</i>). <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, v. 34, p. 18-25, 2014.</p> <p><a href="https://doi.org/10.1016/j.jfca.2014.01.006">https://doi.org/10.1016/j.jfca.2014.01.006</a></p> |

|  |
|--|
| <b>Attività di revisione peer review</b>   |
| Rivisione per le riviste scientifiche: DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE; Brazilian Journal of Food Research. |

## ALTRE INFORMAZIONI

|  |
|--|
| <b>Attività didattica di tesi</b>  |
| Co-relatore delle tesi di laurea magistrale e laurea:<br>1. Tesi di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari:<br>[Filippo Bonora] Tralci di vite della Regione del Veneto come nuova fonte di contenuti di stilbenoidi, 2018, Università degli Studi di Padova.<br>2. Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche:<br>[Matteo Zilio] Effetto di estratti a base di resveratrolo e chitosano come induttori di resistenza contro <i>B. cinerea</i> in <i>V. vinifera</i> , 2018, Università degli Studi di Padova.<br>3. Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche:<br>[Michele Carraro] Evoluzione del resveratrolo in uve Raboso durante l'appassimento: effetto dei residui di tralcio attaccati ai grappoli, 2017, Università degli Studi di Padova.<br>4. Assegno di ricerca scientifica (Corso di Laurea in Ingegnerie Alimentari)<br>[Guilhermo Botana] Estudo de compostos bioativos e tecnologia para processamento mínimo de caqui cultivar chocolate, 2012, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. |
| <b>Attività didattica di supporto</b>  |



Attività didattica di supporto per il corso di Chimica Generale e Inorganica (20 ore), nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche per l'a.a. (2016/2017) e (2017/2018). Il titolare del corso è il Prof. Alberto Gasparotto.

## Membro di commissione di tesi di laurea

[DE BONA, GS.; BRINQUES, GB.]

[Helena Dupke Gluger] Desenvolvimento de biscoito com uso de subproduto da indústria cervejeira, 2019, Graduação em Tecnologia em Alimentos, Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA)

## Membro di commissione di tesi di pos laurea

[DE BONA, GS.; DANTAS, ACM.]

[Aline Schwertner Palma] Vinhos Naturais - Panorama Brasileiro. 2022, Pós-graduação em Inovação e Tecnologia para Alimentos e Bebidas, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS)

## Membro di commissione per valutazione dei progetti

- 1.34ª MOSTRATEC. 2019. Fundação Escola Técnica Liberato Salzano Vieira da Cunha.
2. Mostra de Empreendedorismo e Novos Produtos. 2019. Centro Universitário Ritter dos Reis (UNIRITTER)
3. 29ª MOSTRATEC. 2014. Fundação Escola Técnica Liberato Salzano Vieira da Cunha.
4. Mostra de Iniciação Científica. 2013. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (ICTA/UFRGS).
5. Mostra de Iniciação Científica. 2012. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (ICTA/UFRGS).

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

RICORDIAMO che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI sul sito di Ateneo** e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già pre-costruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: **Milano, 30/06/2023.**