

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARCON, ANGELA ROSSI**
 Indirizzo
 Telefono
 Fax
 E-mail
 Nazionalità
 Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **MARÇO 2017 - 2024**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Universidade Federal do Pampa (Unipampa)
Via 21 de abril, 80 – São Gregório – Dom Pedrito – Rio Grande do Sul
96450-000
- Tipo di azienda o settore Público – Istruzione universitaria
- Tipo di impiego Professore
- Principali mansioni e responsabilità Insegnante di enoturismo, enogastronomia, chimica del vino I e II, introduzione all'enologia, chiarifica e stabilizzazione dei vini, processi termici nel settore vitivinicolo, terroir, marketing e logistica, ricerca, estensione e gestione.
- Date (da – a) **Gennaio 2002 – Novembre 2013**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN)
Via Alameda Fenavinho, 481 - Fenavinho, Bento Gonçalves - RS,
95700-000
- Tipo di azienda o settore Privada - laboratorio
- Tipo di impiego Tecnico di laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità Trasformazioni di uva, fermentazione alcolica, analisi strumentale di mosti e vini, gestione della qualità in laboratorio, analisi cromatografiche, spettrofotometriche. Acquisto materiali e reagenti. Supervisione, fornitura di servizi e ricerca sui vini e derivati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2014 – 2018

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Universidade de Caxias do Sul – Programma Post laurea Biotecnologia Caratterizzazione ed evoluzione aromatica dei vini spumanti moscato di farroupilha (RS) durante la conservazione e influenza dei lieviti sui vini moscati Dottorato in Biotecnologia Conceito 5 – Capes
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	2011- 2013 Universidade de Caxias do Sul – Post Laurea Biotecnologia Valutazione dell'incorporazione di acqua esogena nel succo d'uva preparato mediante trascinamento di vapore e metodo adattato. Master in Biotecnologia e Gestione del Vino Conceito 4 – Capes
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	2007- 2011 IF-RS Istituto Federale di formazione, scienza e tecnologia del Rio Grande do Sul – Laurea in viticoltura ed enologia Determinazione del furaneolo, metil antranilato e o-amminoacetofenone nei vini provenienti da uve bianche ibride, Vitis vinifera e Vitis labrusca Enologo
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	2005- 2006 Universidade de Caxias do Sul – Post Laurea Biotecnologia Quantificazione dei Composti Terpenici nei Vini della Varietà Lorena. Specialista in Biotecnologia e Gestione del Vino
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	1988- 2005 Universidade de Caxias do Sul – Laurea in scienze biologiche Evoluzione dei Composti Fenolici nel Vino Semillon con Diversi Tempi di Macerazione Biologo Conceito 4 – MEC

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Borsa di studio Fondazione di Ricerca Rio Grande do Sul (FAPERGS) e Università di Caxias do Sul (UCS):
 1998 – 1999- Metodi analitici enologici.
 2000 – 2001 - Differenziazione chimica dei vini comuni brasiliani

Partecipazione a progetto di ricerca in Università di Caxias do Sul (UCS):
 1998 – 2000- Determinazione del carbammato di etile nei vini della regione meridionale del Brasile.

Partecipazione a progetti di ricerca (UCS/ Istituto Brasiliano del Vino- IBRAVIN / Segreteria dell'agricoltura - SEAPI e Laboratorio di riferimento enologico - LAREN):
 2002 – 2008- Vino e Salute Determinazione dei composti fenolici nei vini rossi e bianchi delle varietà Vitis vinifera. Livelli di resveratrolo nei vini brasiliani. Ocratossina A nei vini nazionali e sudamericani.
 2002 – 2013- Sviluppo di un database per stabilire standard ufficiali del rapporto isotopico per i vini brasiliani.
 2003 - 2013- Determinazione del rapporto isotopico $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ degli zuccheri in succhi, nettare, bibite e bevande all'uva.
 2006 - 2013- Determinazione del rapporto isotopico $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ dell'acqua nei vini e derivati.
 2011-2013- Definizione degli standard di identità e qualità dei succhi d'uva preparati con metodi di trascinamento a vapore.

2004 ad oggi - Direttore dell'associazione brasiliana del vino (ABE)

2010 (1 mese)- Corso di Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche in Università degli Studi di Verona (Verona, Italia) e Associazione Veronesi nel Mondo e Albrigi Tecnologie

2012- Corso Sommelier Internacional FISAR (Federazioni Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) - UCS/ICIF Scuola di Gastronomia (Istituto Culinario Italiano per Stranieri).

2014- Insegnamento guidato nel corso di Ingegneria Alimentare, disciplina Analisi Sensoriale.

2014 – Insegnante corso Sommelier, disciplina Tecniche per il servizio Sommelier ed enogastronomia

2014 ad oggi- Ricerca sul Composizione aromatica dei vini moscato

2017 ad oggi – Ricerca sul Benefici del succo d'uva e del vino

Partecipazione come giurato a concorsi enologici nazionali ed internazionali (Argentina)

Corso lingua italiana - Associazione Culturale Italiana del Rio Grande do Sul

2020 ad oggi- Membro del Comitato Tecnico Uva e Vinh brasiliani (OIV)

Revisore delle riviste:
 2023 ad oggi - International Journal of Gastronomy and Food Science;
 2022 ad oggi- Rivista Brasiliana Di Viticoltura Ed Enologia;
 2022 ad oggi- Ricerca Agricola Brasiliana (0100--204);
 2022 ad oggi- Semina-Scienze Agrarie (1676--546);
 2020 ad oggi- Scienza dell'alimentazione e nutrizione;

PRIMA LINGUA	PORTUGUESE
ALTRE LINGUE	
	ITALIANO
• Capacità di lettura	Eccellente
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono
	Spagnolo
• Capacità di lettura	Eccellente
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono
	Inglese
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Elementar
• Capacità di espressione orale	Elementar
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	PARTECIPAZIONE A CONGRESSI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI; GIORNATE ACCADEMICHE; CORSI; GIUDICE DI CONCORSI ENOLOGICI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI; VIAGGI TECNICO ENOLOGICI E ENOGASTRONOMICI (BRASILE, ARGENTINA, CILE, URUGUAY, FRANCIA, ITALIA, AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA). PRESENTAZIONE DI RICERCA, PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI RICERCA. GRUPPO DI STUDIO RELIGIOSO. PARTECIPAZIONE A GIOCHI DI PALLAVOLO, PADEL, YOGA. Corso breve in Comunicazione Pubblica e presentazione di lavori accademici (Carica 20 ore). Università Federale di Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasile. Corso breve di Formazione a Distanza: modalità o concezione pedagogica (Carica 2 ore). Università Federale di Pampa, UNIPAMPA, Bage, Brasile. Corso breve di Formazione Pedagogica. (Carico 16 ore). Università Federale di Pampa, UNIPAMPA, Bage, Brasile
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i>	PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI RICERCA E ESTENSIONE; Gestione della qualità in laboratorio; Acquisto materiali e reagenti; Coordinatore del progetto di estensione "aromi del mondo"; Coordinatore del Seminario sull'enoturismo nella Campagna Gaúcha Comitato organizzativo Festival Binacional di Enogastronomia. CORSO BREVE DI PREPARAZIONE DEI DOCUMENTI DI QUALITÀ. (CARICO 8 ORE) . RETE METROLOGICA DEL RIO GRANDE DO SUL, RMRS, BRASILE. CORSO BREVE IN VALIDAZIONE DEI RISULTATI DEI TEST DI LABORATORIO. (CARICO 10 ORE). RETE METROLOGICA DEL RIO GRANDE DO SUL, RMRS, BRASILE. CORSO BREVE IN LABORATORIO SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ NBR ISO 17025. (CARICO: 8H). FACH ENGENHARIA E CONSULTORIA LTDA, FACH,

BRASILE.

CORSO BREVE DI INTERNAL AUDITING ISO IEC 17025. (CARICO: 16H). RETE METROLOGICA DEL RIO GRANDE DO SUL, RMRS, BRASILE.

CORSO BREVE IN BUONE PRATICHE DI LABORATORIO DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ. (CARICO: 20 ORE). RETE METROLOGICA DEL RIO GRANDE DO SUL, RMRS, BRASILE.

CORSO BREVE DI BUONE PRATICHE DI LABORATORIO (CARICO 16 ORE).

RETE METROLOGICA E DI PROVA DEL RIO GRANDO DO SUL, REDE, BRASILE.

CORSO BREVE SULLA STIMA DELL'INCERTEZZA DI MISURA CORSO PER LA. (CARICO: 24 ORE). RETE METROLOGICA DEL RIO GRANDE DO SUL, RMRS, BRASILE.

CORSO BREVE DI FORMAZIONE EQUIPAGGIAMENTO PER LA PROTEZIONE PERSONALE. (CARICO: 1 ORA). SERVIZIO DI MEDICINA DEL LAVORO E INFERMIERISTICA, SERVIMET, BRASILE.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE
*Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.*

ESPERIENZA IN GAS CROMATOGRAPHIA, ESPECTROFOTOMETRIA, WINE
SCAN, ISTRUMENTI GIBERTINI, ANALISI FISICO-CHIMICHE.
CORSO COMPUTER: WORD, EXCEL.

CORSO BREVE SU PRINCIPI E APPLICAZIONI DELLA GASCROMATOGRAFIA –
MODULO II. (CARICO DEL CAMPO: 2 ORE). SHIMADZU DO BRASIL COMÉRCIO,
SBC, SAN PAOLO, BRASILE

PRINCIPI E APPLICAZIONI DELLA GASCROMATOGRAFIA - MODULO I (CARICO
DEL CAMPO: 1 ORA). SHIMADZU DO BRASIL COMÉRCIO, SBC, SAN PAOLO,
BRASILE.

CORSO BREVE IN WINE SENSORY - ANALISI SENSORIALE DI VINI. (CARICO IN
CAMPO: 12 ORE). CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE, CIAS, ITALIA.
CORSO BREVE IN LABORATORIO DELL'INNOVAZIONE. (CARICO IN CAMPO: 4
ORE).

SERVIZIO DI SUPPORTO ALLE MICRO E PICCOLE IMPRESE DI PORTO ALEGRE,
SEBRAE/RS, PORTO ALEGRE, BRASILE.

CALENDARIO ASTRONOMICICO AGRICOLO (CARICO IN CAMPO: 2 ORE).

UNIVERSITÀ DI CAXIAS DO SUL, UCS, CAXIAS DO SUL, BRASILE.

VITICOLTURA BIODINAMICA. . (CARICO IN CAMPO: 2 ORE). UNIVERSITÀ DI
CAXIAS DO SUL, UCS, CAXIAS DO SUL, BRASILE.

CORSO BREVE SU AROMI POSITIVI E DIFETTI DEL VINO. (CARICO IN CAMPO:
16H). INTELLI'OENO, INTELLI'OENO, FRANCIA

CORSO BREVE IN FERMENTAZIONE MALOLATTICA. (CARICO IN CAMPO: 8
ORE). ASSOCIAZIONE BRASILIANA DI ENOLOGIA, ABE, BENTO GONCALVES,
BRASILE.

CORSO BREVE SU WINESCAN AUTO SO2 EQUIPMENT CORSO TEORICO.
(CARICO IN CAMPO: 8 ORE). FOSS DO BRASIL, FOSS, BRASILE.

CURTA DURAÇÃO DOS AVANÇOS RECENTES EM GC CAPILAR E GC/MS
(CARGA HORÁRIA: 4H). COLACRO XIV, COLACRO, BRASIL.

Corso breve di Cromatografia Generale (Carico in campo: 8 ore).
Laboratorio di ricerca agricola, MET, Brasile.

Corso breve di degustazione di vini e spumanti (Carico in campo: 4
ore).

Segreteria Comunale di Enoturismo e Cultura Cotiporã, SMTCC,
Brasile.

Corso breve di degustazione di vini (Carico in campo: 8 ore). Azienda
vinicola Perini, Farroupilha, Brasile.

Corso breve in Produzione di Vino e Derivati. Società brasiliana di
ricerca agricola, EMBRAPA, Brasilia, Brasile.

Corso breve in Elaborazione Vini Spumanti e Alterazioni Etilfenoli Vin.
(Carico in campo: 12 ore). Associazione Brasiliana di Enologia, ABE,
Bento Goncalves, Brasile.

Corso breve di Addestramento Operativo in Assorbimento Atomico.
(Carico di lavoro: 24 ore). Perkin-Elmer Corporation, P.E.C., Stati Uniti

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE
*Musica, scrittura, disegno
ecc.*

Corso di pianoforte.
Corso di dattilografia.

ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE
*Competenze non
precedentemente indicate.*

Coordinatore del corso (2023) di enologia Universidade Federal do
Pampa.
Coordinatore sostituto (2021- 2024) del corso di enologia Universidade
Federal do Pampa.

PATENTE O PATENTI

Pubblicazioni

MENDES, B. M. D.; RADMANN, E. B.; CUNHA, W. M.; MARCON, A. R. Potencial da uva Trebbiano na elaboração de espumantes. REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA. , v.15, p.90 - 99, 2023. 2.

SCHWARZ, LUISA VIVIAN; MARCON, A. R.; DELAMARE, Ana Paula Longaray; Agostini, Fabiana; MOURA E SILVA, SIDNEI; ECHEVERRIGARAY, Sergio Aromatic and sensorial characterization of -Moscato pyments-: an innovative beverage. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE. , v.1155, p.1 - , 2022.

MENDES, B. M. D.; Costa, V. B.; RADMANN, E. B.; CUNHA, W. M.; Eckhardt D. P.; KALTBACH, P.; MARCON, Ângela Rossi. Análises físico-químicas e sensoriais do espumante Chardonnay elaborado no estilo ancestral (pét-nat). REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA. , v.13, p.66 - , 2021. 4.

KAUFMANN, P. L.; MARCON, Ângela Rossi Enoturismo: vantagens e desvantagens na Campanha Gaúcha. REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA. , v.13, p.116 - , 2021.

PEDROTTI, CARINE; MARCON, Ângela Rossi; ECHEVERRIGARAY, LAGUNA; RIBEIRO, RUTE TEREZINHA DA SILVA; SCHWAMBACH, JOSÉLI Essential oil as sustainable alternative for diseases management of grapes in postharvest and in vineyard and its influence on wine. JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND HEALTH PART B PESTICIDES FOOD CONTAMINANTS AND AGRICULTURAL WASTES. , v.56, p.73 - 81, 2021.

MARCON, Ângela Rossi; DELAMARE, ANA PAULA LONGARAY; SCHWARZ, LUISA VIVIAN; PASINI, LUCA; VERSARI, ANDREA; PARPINELLO, GIUSEPPINA PAOLA; ECHEVERRIGARAY, Sergio Volatile and sensory composition of Brazilian Muscat sparkling wine and Asti. Journal of Food Processing and Preservation (On Line), v.45, p.15240, 2021.

SCHWARZ, LUISA VIVIAN; MARCON, ANGELA ROSSI; DELAMARE, ANA PAULA LONGARAY; ECHEVERRIGARAY, Sergio Influence of nitrogen, minerals and vitamins supplementation on honey wine production using response surface methodology. JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH. , v.1, p.1 - 10, 2020.

Quincozes L.; Marcon, A. R.; SPINELLI, F.R.; GABBARDO, M.; Eckhardt D. P.; CUNHA, W.; Costa, V. B.; Jacques R. J. S.; SHUMACHER, R. Physicochemical, aromatic and sensory properties of the 'Riesling Itálico' wines fermented with Saccharomyces and non-Saccharomyces yeasts. CIÊNCIA RURAL. , v.50, p.1 - 7, 2020.

SCHWARZ, LUISA VIVIAN; MARCON, ANGELA ROSSI; DELAMARE, ANA PAULA LONGARAY; AGOSTINI, FABIANA; MOURA, SIDNEI; ECHEVERRIGARAY, SERGIO Selection of low nitrogen demand yeast strains and their impact on the physicochemical and volatile composition of mead. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE. , v.57, p.1 - 12, 2020.

PEDROTTI, CARINE; MARCON, Ângela Rossi; DELAMARE, ANA PAULA LONGARAY; ECHEVERRIGARAY, SÉRGIO LAGUNA; RIBEIRO, RUTE TEREZINHA DA SILVA; SCHWAMBACH, JOSÉLI Alternative control of grape rots by essential oils of two Eucalyptus species. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. , v.1, p.1 - 10, 2019.

Marcon, A.; SCHWARZ, L.; DUTRA, Sandra Valduga; DELAMARE, A. P. L.; GOTTARDI, F.; PARPINELLO, G. P.; ECHEVERRIGARAY, S. Chemical composition and sensory evaluation of wines produced with different Moscato varieties. BIO WEB OF CONFERENCES. , v.12, p.1 - 5, 2019.

Jardim, G.V.; ZIGIOTTO, L.; MACHADO, W.; Marcon, A. Effects of sulfur dioxide on wine made with sulfitic maceration. BIO WEB OF CONFERENCES. , v.12, p.1 - 3, 2019.

MENEGUZZO, Julio; WEBBER, V.; DUTRA, S. V.; MARCON, A. R.; SPINELLI, Fernanda Rodrigues; VANDERLINDE, R. Caracterização físico-química do vinho espumante dos cultivares Riesling Itálico, Chardonnay e Pinot Noir da Serra Gaúcha. REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA. , v.10, p.78 - 85, 2018.

MARCON, A.R.; SCHWARZ, L.V.; DUTRA, S.V.; MOURA, S.; AGOSTINI, F.; DELAMARE, A.P.L.; ECHEVERRIGARAY, S. Contribution of a Brazilian *Torulaspora delbrueckii* isolate and a commercial *Saccharomyces cerevisiae* to the aroma profile and sensory characteristics of Moscato Branco wines. AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH. , v.24, p.461 - 468, 2018.

MARCON, Ângela Rossi; SCHWARZ, L.; Taffarel, J. C.; ZANUZ, M.; DELAMARE, A. P. L.; ECHEVERRIGARAY, S. Evolução das características sensoriais de espumantes moscatéis durante o armazenamento. REVISTA BRASILEIRA DE VITICULTURA E ENOLOGIA. , v.10, p.86 - 93, 2018.

ALLEGATI

- 1- DIPLOMA DOTTORE
- 2- DIPLOMA MASTER
- 3- DIPLOMA ENOLOGO
- 4- CURRICULO LATTES BRASIL
- 5- CARTA DI LAVORO – PRIVATA
- 6- DURATA DELL'INCARICO PROFESSORE DI ISTRUZIONE SUPERIORE – SERVIZIO PUBBLICO

Data 29 maggio, 2024.

Firma