

Allegato B**FRANCESCO CAIRONE**
Curriculum Vitae**GENERAL INFORMATION**

Full Name	Francesco Cairone
Spoken Languages	Italiano (madrelingua), Inglese B2

EDUCATION

Type	Year	Institution	Notes (Degree, Experience,...)
University graduation	2018	Sapienza, Università di Roma	Laurea Magistrale in Farmacia Titolo della tesi: <i>PUNICA GRANATUM</i> (L.) : ANALISI COLORIMETRICA CIELAB, ANALISI HPLC-DAD E VALUTAZIONE DELLA BIOATTIVITÀ DEI COMPONENTI DEL FITOCOMPLESSO SU PDIA3 Votazione: 110 e lode
Licensure	2018	Sapienza, Università di Roma	Abilitazione alla professione di Farmacista
Pre-doctorate training	2019	Università degli Studi di Verona, San Floriano	Summer School Valorization of by-products from agri-food supply chains for the development of functional ingredients, foods and nutraceuticals.
Pre-doctorate training	2019	Università degli Studi di Milano	La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari, II Edizione
PhD	2021	Sapienza, Università di Roma	Dottorato di Ricerca in Scienze Farmaceutiche XXXIV Ciclo Titolo della tesi: "Functional food, active biomolecules from vegetal foods and food waste valorization" Votazione: Ottimo con lode

Pre-doctorate training	2022	Università degli Studi di Pavia	Autumn School in Food Chemistry, 1st edition Italian School in Food Chemistry for PhD student
Specialty	2021 ad oggi	Sapienza, Università di Roma	Specializzazione in Farmacia Ospedaliera
Master Executive	2024	Sapienza, Università di Roma	Management Sanitario: Sistemi di gestione e audit per l'accreditamento delle strutture sanitarie e socio sanitarie

ACADEMIC APPOINTMENTS

Start	End	Institution	Position
2024	oggi	Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco; Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	Idoneità alla qualifica di Tecnico Chimico (Area e pos. econ. dei funzionari, Settore scientifico-tecnologico, tempo indeterminato, esig. Sapienza in particolare del Dipartimento di Chimica e tecnologie del farmaco-codice1/D/CHIMICO DICTF (SPC: 2024-0080-1461-217780))
2023	2024	Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco; Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	Assegnista di Ricerca Titolo del progetto: Sintesi di composti a doppia azione simili a farmaci contro il cancro e la neurodegenerazione attraverso la degradazione proteasomica e lisosomiale
2022	2023	Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco; Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	Assegnista di Ricerca Titolo del progetto: Dallo scarto agroalimentare alla risorsa ad impatto zero: il melograno come sistema modello
2021	2022	Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco; Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	Assegnista di Ricerca Titolo del progetto: ExCornsEED: Valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti delle bioraffinerie: estrazione e purificazione della componente polifenolica e carotenoidica dall'olio di mais
2020	2021	Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco; Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	Assegnista di Ricerca Titolo del progetto: ExCornsEED: Valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti delle bioraffinerie: estrazione e purificazione della componente polifenolica e carotenoidica dall'olio di mais
2019	2020	Dipartimento Ingegneria Chimica Materiali Ambiente; Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	Assegnista di Ricerca Titolo del progetto: ExCornsEED: Valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti delle bioraffinerie: estrazione e purificazione della componente polifenolica e carotenoidica dall'olio di mais

TEACHING EXPERIENCE

AcademicYear	Institution	Lecture/Course
2023-2025	Università degli Studi di Roma "La Sapienza"; sede di Latina	Docente a contratto per l'insegnamento 'Chemistry of Food and Natural Compounds' all'interno del programma di Laurea in 'Medicinal Chemistry and Computer Science for Pharmaceutical Applications'
2023-2024	Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco; Università degli Studi di Roma "La Sapienza"	Culture della materia per i seguenti insegnamenti di: - Integratori di Origine Vegetali (CHEM-07/B ex SSD CHIM 10) - Chimica Organica (CHEM-07/B ex SSD CHIM 10)

SOCIETY MEMBERSHIPS, AWARDS AND HONORS

Year	Title
2019	Vincitore del Premio di Laurea "Filippo Maria Parisi"
2021	Selezione Progetto Ai-TechCross- ContaminationLab: sviluppo del software ColorIF, Centro di Ricerca e Servizi Saperi&Co ed Archangel Adventure
2021	SIFO, Società Italiana di Farmacia Ospedaliera e dei Servizi Farmaceutici
2023	Vincitore del Premio come Miglior Poster CHIMALI2023, patrocinio SISSG
2023	Iscrizione Ordine dei Farmacisti n.17549

FUNDING INFORMATION

Year	Title	Program
2024	Valorizzazione di scarti industriali di origine vegetale: estrazione e caratterizzazione dei. Ruolo: responsabile	Progetti per Avvio alla Ricerca - Tipo 2

RESEARCH ACTIVITIES

Keywords	Brief Description
Food Waste Valorization	Esperienza nella valorizzazione degli scarti industriali della produzione di bioetanolo e degli scarti alimentari, con un focus sull'economia circolare e la riduzione dell'impatto ambientale, promuovendo processi sostenibili e innovativi
Organic Synthesis and Pharmaceutical Chemistry	Competenze avanzate in sintesi organica e chimica farmaceutica, sviluppando composti con azione terapeutica per combattere patologie complesse come il cancro e le malattie neurodegenerative.
Food Chemistry and Zero-Impact Resources	Studio e ricerca su risorse naturali come il melograno per promuovere un'agricoltura sostenibile e a impatto zero, applicando principi di chimica degli alimenti per migliorare la qualità e la sostenibilità, con sguardo alla nutraceutica e cosmeceutica.
Chemical Analysis and Advanced Instrumentation	Esperienza nell'uso di strumentazioni analitiche avanzate come UV-Vis, NMR, HPLC-DAD, GC/MS, spettrofluorimetro e PCR, CO ₂ -Supercritica, per analisi approfondite di composti chimici e biomateriali.

SUMMARY OF SCIENTIFIC ACHIEVEMENTS

Product type	Number	Data Base	Start	End
Papers [international]	22	Scopus	2019	2024
Books chapter [scientific]	1	Bentham Science Publishers	2019	2024

Total Impact factor	112.438
Total Citations	308
Average Citations per Product	14
Hirsch (H) index	11
Normalized H index*	1.83

*H index divided by the academic seniority.

SELECTED PUBLICATIONS

List of the publications selected for the evaluation. For each publication report title, authors, reference data, journal IF (if applicable), citations, press/media release (if any).

- Influence of ellagitannins extracted by pomegranate fruit on disulfide isomerase PDIA3 activity.**
 Altieri F., Cairone F., Giamogante F., Carradori S., Locatelli M., Chichiarelli S., Cesa S.
 (2019) *Nutrients*, 11 (1), art. no. 186, Cited 24 times. IF: 4.546
 DOI: 10.3390/nu11010186
- Polyphenols from lycium barbarum (Goji) fruit european cultivars at different maturation steps: Extraction, hplc-dad analyses, and biological evaluation.**
 Mocan A., Cairone F., Locatelli M., Cacciagrano F., Carradori S., Vodnar D.C., Crișan G., Simonetti G., Cesa S.
 (2019) *Antioxidants*, 8 (11), art. no. 562, Cited 44 times. IF: 5.014
 DOI: 10.3390/antiox8110562
- Characterization of arils juice and peel decoction of fifteen varieties of punica Granatum L.: A focus on anthocyanins, ellagitannins and polysaccharides.**
 Balli D., Cecchi L., Khatib M., Bellumori M., Cairone F., Carradori S., Zengin G., Cesa S., Innocenti M., Mulinacci N.
 (2020) *Antioxidants*, 9 (3), art. no. 238, Cited 40 times. IF: 6.313
 DOI: 10.3390/antiox9030238
- Phytocomplex Characterization and Biological Evaluation of Powdered Fruits and Leaves from Elaeagnus angustifolia.**
 Carradori S., Cairone F., Garzoli S., Fabrizi G., Iazzetti A., Giusti A.M., Menghini L., Uysal S., Ak G., Zengin G., Cesa S.
 (2020) *Molecules*, 25 (9), art. no. 2021, Cited 23 times. IF: 4.412
 DOI: 10.3390/molecules25092021
- Effects of processing on polyphenolic and volatile composition and fruit quality of clery strawberries.**
 Garzoli S., Cairone F., Carradori S., Mocan A., Menghini L., Paolicelli P., Ak G., Zengin G., Cesa S.
 (2020) *Antioxidants*, 9 (7), art. no. 632, pp. 1 - 18, Cited 15 times. IF: 6.313
 DOI: 10.3390/antiox9070632

6. Health potential of clery strawberries: Enzymatic inhibition and anti-candida activity evaluation.

Cairone F., Simonetti G., Orekhova A., Casadei M.A., Zengin G., Cesa S.
(2021) *Molecules*, 26 (6), art. no. 1731, Cited 9 times. IF: 4.927
DOI: 10.3390/molecules26061731

7. Valorization of By-Products from Biofuel Biorefineries: Extraction and Purification of Bioactive Molecules from Post-Fermentation Corn Oil.

Cairone F., Cesa S., Ciogli A., Fabrizi G., Goggiamani A., Iazzetti A., Di Lena G., Sanchez Del Pulgar J., Lucarini M., Cantò L., Zengin G., Ondrejčíková P.
(2022) *Foods*, 11 (2), art. no. 153, Cited 6 times. IF: 5.2
DOI: 10.3390/foods11020153

8. Characterization and Valorization of ‘Sulmona Red Garlic’ Peels and Small Bulbs.

Lasalvia A., Cairone F., Cesa S., Maccelli A., Crestoni M.E., Menghini L., Carradori S., Marinacci B., Gallorini M., Elsallabi O., Pesce M., Patruno A.
(2022) *Antioxidants*, 11 (11), art. no. 2088, Cited 6 times. IF: 7.0
DOI: 10.3390/antiox11112088

9. Valorisation of Side Stream Products through Green Approaches: The Rapeseed Meal Case.

Cairone F., Allevi D., Cesa S., Fabrizi G., Goggiamani A., Masci D., Iazzetti A.
(2023) *Foods*, 12 (17), art. no. 3286, Cited 0 times. IF: 4.7
DOI: 10.3390/foods12173286

10. In-Depth Chemical Characterization of Punica granatum L. Seed Oil.

Cairone F., Salvitti C., Iazzetti A., Fabrizi G., Troiani A., Pepi F., Cesa S.
(2023) *Foods*, 12 (8), art. no. 1592, Cited 7 times. IF: 4.7
DOI: 10.3390/foods12081592

11. Valorization of Kiwi Peels: Fractionation, Bioactives Analyses and Hypotheses on Complete Peels Recycle.

Cairone F., Garzoli S., Menghini L., Simonetti G., Casadei M.A., Di Muzio L., Cesa S.
(2022) *Foods*, 11 (4), art. no. 589, Cited 11 times. IF: 5.2
DOI: 10.3390/foods11040589

12. Study on extra virgin olive oil: Quality evaluation by anti-radical activity, color analysis, and polyphenolic hplc-dad analysis.

Cairone F., Petralito S., Scipione L., Cesa S.
(2021) *Foods*, 10 (8), art. no. 1808, Cited 6 times. IF: 5.561
DOI: 10.3390/foods10081808

BOOK CHAPTER

1. CHAPTER 1: “Polyphenols and Flavonoids: Chemical, Pharmacological and Therapeutic Aspects”. *Flavonoids and Phenolics*, Vol. 1, Page 1-26, Stefania Cesa, Francesco Cairone, Celeste de Monte. Bentham Science Publishers.

PATENT

1. Deposito brevetto per invenzione industriale. “Processo di conversione di lipidi per ottenere biodiesel”. Cairone F., Fabrizi G., Goggiamani A., Iazzetti A.. Domanda numero 102023000012918 (2023). **In valutazione per estensione internazionale.**