

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CAIRONE FRANCESCO**
E-mail **francesco.cairone@uniroma1.it**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date **Marzo 2022 – Febbraio 2023**
DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TECNOLOGIE DEL FARMACO
Dallo scarto agroalimentare alla risorsa ad impatto zero: il melograno come sistema modello
Assegno di ricerca
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Livello nella classificazione nazionale o internazionale
• Date **Febbraio 2022**
Farmacista Ospedaliero presso ASL-Roma 1, Presidio Nuovo Regina Margherita
Maggio 2021
Selezionato presso **AI Contamination Lab (Saperi&Co e Archangel Adventure)**
Luglio 2020
Conseguimento, per riconoscimento e/o superamento, dei 24 crediti formativi universitari (CFU) relativi alle competenze di base nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche, ai sensi dell'art.5 del D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 59 e del D.M. 10 agosto 2017, n. 616.
• Date **Marzo 2020 – Febbraio 2022**
DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TECNOLOGIE DEL FARMACO
Valorizzazione degli scarti industriali della produzione di bioetanolo: estrazione della componente polifenolica e carotenoidica dal Corn Oil
Assegno di ricerca (Rinnovo)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Livello nella classificazione nazionale o internazionale
• Date **Maggio 2019**
Vincitore del Premio di Laurea "Filippo Maria Parisi"
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Livello nella classificazione nazionale o internazionale
• Date **Marzo 2019 – Febbraio 2020**
DIPARTIMENTO INGEGNERIA CHIMICA MATERIALI E AMBIENTE
Valorizzazione degli scarti industriali della produzione di bioetanolo: estrazione della componente polifenolica e carotenoidica dal Corn Oil
Assegno di ricerca

- Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale
 - Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale
 - Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale
 - Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale
 - Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale
 - Date
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Livello nella classificazione nazionale o internazionale
- Dicembre 2018**
UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA
Abilitazione all'esercizio della professione di farmacista
Abilitazione professionale
- Novembre 2018 – Dicembre 2021**
DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TECNOLOGIE DEL FARMACO, UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA
Valorizzazione Alimenti Funzionali e scarti di lavorazione agroindustriale e di bioraffinerie
Dottorando in Scienze Farmaceutiche
Ottimo e Lode
- 20 Luglio 2018**
UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA
Laurea in Farmacia
110/110 e LODE
Laurea Magistrale
- Settembre 2017 – Gennaio 2018**
FARMACIA "Procaccini", via Giuseppe Donati, 60, 00159 Roma-RM
Preparazione di prodotti galenici magistrali e officinali ed affiancamento nella pratica professionale del farmacista
Tirocinio professionale pre-laurea
- Giugno 2017 – Settembre 2017**
FARMACIA "Fernicola", Via Nazionale, 70, 84040 Pantana-SA
Preparazione di prodotti galenici magistrali e officinali ed affiancamento nella pratica professionale del farmacista
Tirocinio professionale pre-laurea
- Ottobre 2017 - Luglio 2018**
DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TECNOLOGIE DEL FARMACO, UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA
Estrazione e caratterizzazione della componente ellegitannica (punicalagina ed acido ellagico) del frutto del melograno e valutazione della sua attività sulla proteina disolfuro-isomerasi PDIA3.
Attività di tesi sperimentale
- Luglio 2013**
ISTITUTO "PARMENIDE"- Vallo della Lucania (SA)
Diploma di Maturità Classica
100/100 con lode
Diploma scuola secondaria

• Date **Ottobre 2009 – Ottobre 2011**
 • Nome e tipo di istituto di istruzione formazione ATTIVITA' DI VOLONTARIATO presso l'ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA)

MADRE LINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE **INGLESE B1**

• Capacità di lettura Discreto
 • Capacità di scrittura Discreto
 • Capacità di espressione orale Discreto

PATENTE DI GUIDA A, B

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

Il sottoscritto è in grado di utilizzare i diversi applicativi dei **pacchetti Microsoft Office - OpenOffice**, in particolar modo **Power Point, Word ed Excel**. Programmi di accesso alla rete quali **Internet Explorer e Google Chrome**, provider di posta elettronica come **Gmail**, programmi di grafica come **Adobe Photoshop, Paint Shop**, programmi di condivisione file come **Adobe Acrobat**, programmi di chemical drawing tipo **Chem Draw**, vari database in ambito chimico e biochimico quali **Reaxys, Scifinder**.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Nel corso degli studi il Dott. Francesco Cairone ha acquisito diverse competenze nell'ambito della chimica analitica, della chimica organica e della chimica degli alimenti, utilizzando quotidianamente diversi strumenti di laboratorio quali: spettrofotometro UV Perkin Elmer, spettrometro NMR Bruker 400 MHz, HPLC Perkin Elmer, GC/MS, Colorimetro CieLab (X-Rite 500), liofilizzatore (Lio-P5 4K Edwards), rotavapor, TLC, FT-IR, estrazione con CO₂ supercritica, estrazione "Microonde", preparazione e allestimento di colonne cromatografiche, sintesi organica.

CONGRESSI E POSTER

• Date

12 Luglio 2018 Cairone, F., Altieri, F., Gazzino R., Carradori, S., Chichiarelli S., Mulinacci N., Cesa, S.: Punica granatum L.: colorimetric CIEL*a*b* analysis, HPLC-DAD analysis and bioactivity Department of Drug chemistry and Technology "Second Workshop on Research" Roma.

12 Luglio 2018 Carradori, S., Locatelli, M., Mocan, A., Cacciagrano F., Cairone F., Palladino L., Cesa S.: Lycium barbarum: extraction, HPLC-DAD analysis and bioactivity evaluation of phytocomplex components. Department of Drug chemistry and Technology "Second Workshop on Research" Roma.

24-27 Settembre 2018 Cairone, F., Carradori, S., Locatelli, M., Mulinacci, N., Giusti A.M., Gazzino R., Cesa, S.: Reflectance colorimetry: a mirror for food quality. XII Italian Food Chemistry Congress, Abstract Book, OC07, pag.40, Camerino.

24-27 Settembre 2018 Palladino, L., Cairone, F., Cacciagrano, F., Locatelli, M., Carradori, S., Mocan, A., Simonetti, G., Cesa, S.: Colorimetric, HPLC-DAD analysis and bioactivity of Goji phytocomplex components. XII Italian Food Chemistry Congress, Abstract Book, P028, pag.109, Camerino.

24-27 Settembre 2018. Cairone, F., Giamogante, F., Altieri, F., Carradori, S., Chichiarelli, S., Cesa, S.: Activity on PDIA3 disulfide isomerase of punicalagins and ellagic acid extracted from Punica granatum L..XII Italian Food Chemistry Congress, Abstract Book, P029, pag.110, Camerino

24-26 giugno 2019 Cairone, F., Garzoli, S., Carradori, S., Cesa, S.: Strawberry as a functional food: when color relates to health. Summer School Valorization of by-products from agri-food supply chains for the development of functional ingredients, foods and nutraceuticals. San Floriano, (Verona). **Presentazione Orale.**

23-24 settembre 2019.	Cairone, F., Carradori, S., Garzoli, S., Giusti A.M., Zengin, G., Cesa, S.: Phytocomplex characterization and antioxidant activity evaluation of <i>Elaeagnus angustifolia</i> L.: a functional food? La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari, II Edizione, Milano. Presentazione Orale.
15 Settembre 2020	Borgia, S., Cairone, F., Di Muzio, L., Brandelli, C., Paolicelli, P., Casadei, M.A., Cesa, S., Petralito, S., Trilli, J.: Encapsulation of pomegranate peel extracts in egg phosphatidylcholine liposomes. Nanoinnovation 2020, Roma. Poster Session.
21-22 Giugno 2022	Cairone, F., Cesa, S.: Active Biomolecules from functional food and food waste valorization. III Workshop della Ricerca, Dipartimento di Chimica e Tecnologia del Farmaco. Presentazione Orale.
11-15 Settembre 2022	Cairone, F., Salvitti, C., Iazzetti, A., Fabrizi, G., Pepi, F., Cesa, S.: Pomegranate seeds: a high interest food waste. XXIX Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana. Presentazione Orale.
17-18 Ottobre 2022	Cairone, F., Cesa, S.: <i>Diospyros Kaki</i> L. : selective extraction, colorimetric and HPLC analysis and bioactivity evaluation. Autumn School in Food Chemistry, 1st edition Italian School in Food Chemistry for PhD student. Presentazione Orale.
27-30 Ottobre 2022	Palladino, L., Magnante, T., Paglia, L., Umana, E., Gentile, R. L. E., Ferraiuolo, P., Cairone, F.: Daratumumab: valutazione della terapia sottocutanea mediante osservazione clinica. XLIII Congresso Nazionale SIFO.
24-26 Novembre 2022	Gentile, R. L. E., Ferraiuolo, P., Palladino, L., Cairone, F., Magnante, T.: Antimicrobial stewardship e distribuzione per conto quale potenziale strumento di governance clinica, appropriatezza e personalizzazione delle cure. X Congresso Nazionale SIFACT 2022.

PUBBLICAZIONI

- Altieri, F., Cairone, F., Giamogante, F., Carradori, S., Locatelli, M., Chichiarelli, S., & Cesa, S. (2019). Influence of Ellagitannins Extracted by Pomegranate Fruit on Disulfide Isomerase PDIA3 Activity. *Nutrients*, 11(1), 186.
- Mocan, A., Cairone, F., Locatelli, M., Cacciagrano, F., Carradori, S., Vodnar, D. C., ... & Cesa, S. (2019). Polyphenols from *Lycium barbarum* (Goji) Fruit European Cultivars at Different Maturation Steps: Extraction, HPLC-DAD Analyses, and Biological Evaluation. *Antioxidants*, 8(11), 562.
- Cairone, F., Carradori, S., Locatelli, M., Casadei, M. A., & Cesa, S. (2019). Reflectance colorimetry: a mirror for food quality—a minireview. *European Food Research and Technology*, 1-14.
- Balli, D., Cecchi, L., Khatib, M., Bellumori, M., Cairone, F., & Mulinacci, N. (2020). Characterization of Arils Juice and Peel Decoction of Fifteen Varieties of *Punica granatum* L.: A Focus on Anthocyanins, Ellagitannins and Polysaccharides. *Antioxidants*, 9 (238).
- Maccelli, A., Cesa, S., Cairone, F., Secci, D., Menghini, L., Chiavarino, B., ... & Locatelli, M. (2020). Metabolic profiling of different wild and cultivated *Allium* species based on high resolution mass spectrometry, HPLC-PDA and color analysis. *Journal of Mass Spectrometry*.
- Carradori, S., Cairone, F., Garzoli, S., Fabrizi, G., Iazzetti, A., Giusti, A. M., ... & Cesa, S. (2020). Phytocomplex Characterization and Biological Evaluation of Powdered Fruits and Leaves from *Elaeagnus angustifolia*. *Molecules*, 25(9), 2021.
- Garzoli, S., Cairone, F., Carradori, S., Mocan, A., Menghini, L., Paolicelli, P., ... & Cesa, S. (2020). Effects of Processing on Polyphenolic and Volatile Composition and Fruit Quality of Clery Strawberries. *Antioxidants*, 9(7), 632.
- Menghini, L., Ferrante, C., Carradori, S., D'Antonio, M., Orlando, G., Cairone, F., ... & Iqbal, K. (2021). Chemical and Bioinformatics Analyses of the Anti-Leishmanial and Anti-Oxidant Activities of Hemp Essential Oil. *Biomolecules*, 11(2), 272.
- Cairone, F., Simonetti, G., Orekhova, A., Casadei, M. A., Zengin, G., & Cesa, S. (2021). Health Potential of Clery Strawberries: Enzymatic Inhibition and Anti-Candida Activity Evaluation. *Molecules*, 26(6), 1731.
- Recinella, L., Chiavaroli, A., Masciulli, F., Frascchetti, C., Filippi, A., Cesa, S., ... & Leone, S. (2021). Protective Effects Induced by a Hydroalcoholic *Allium sativum* Extract in Isolated Mouse Heart. *Nutrients*, 13(7), 2332.
- Cairone, F., Petralito, S., Scipione, L., & Cesa, S. (2021). Study on Extra Virgin Olive Oil: Quality Evaluation by Anti-Radical Activity, Color Analysis, and Polyphenolic HPLC-DAD Analysis. *Foods*, 10(8), 1808.
- Cairone, F., Cesa, S., Ciogli, A., Fabrizi, G., Goggiamani, A., Iazzetti, A., ... & Ondrejčíková, P. (2022). Valorization of By-Products from Biofuel Biorefineries: Extraction and Purification of Bioactive Molecules from Post-Fermentation Corn Oil. *Foods*, 11(2), 153.
- Cairone, F., Garzoli, S., Menghini, L., Simonetti, G., Casadei, M. A., Di Muzio, L., & Cesa, S. (2022). Valorization of Kiwi Peels: Fractionation, Bioactives Analyses and Hypotheses on Complete Peels Recycle. *Foods*, 11(4), 589.
- Di Muzio, L., Simonetti, P., Carriero, V. C., Brandelli, C., Trilli, J., Sergi, C., ... & Casadei, M. A. (2022). Solvent Casting and UV Photocuring for Easy and Safe Fabrication of Nanocomposite Film Dressings. *Molecules*, 27(9), 2959.
- Lasalvia, A., Cairone, F., Cesa, S., Maccelli, A., Crestoni, M. E., Menghini, L., ... & Patruno, A. (2022). Characterization and Valorization of 'Sulmona Red Garlic' Peels and Small Bulbs. *Antioxidants*, 11(11), 2088.
- Recinella, L., Gorica, E., Chiavaroli, A., Frascchetti, C., Filippi, A., Cesa, S., ... & Leone, S. (2022). Anti-Inflammatory and Antioxidant Effects Induced by *Allium sativum* L. Extracts on an Ex Vivo Experimental Model of Ulcerative Colitis. *Foods*, 11(22), 3559.

- Cairone, F., Frascetti, C., Menghini, L., Zengin, G., Filippi, A., Casadei, M. A., & Cesa, S. (2023). Effects of Processing on Chemical Composition of Extracts from Sour Cherry Fruits, a Neglected Functional Food. *Antioxidants*, 12(2), 445.
- Cesa, S., Cairone, F., & De Monte, C. (2022). Polyphenols and Flavonoids. *Flavonoids and Phenolics*, 1, 1-26.

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