

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI



Nome	CAIRONE FRANCESCO
Indirizzo	Via Degli Ortaggi 12 - 00157 Roma (RM)
Telefono	+39 334 1569887
Fax	+39 334 1569887
E-mail	francesco.cairone@uniroma1.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	14 GIUGNO 1994

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Luglio 2020
Conseguimento, per riconoscimento e/o superamento, dei 24 crediti formativi universitari (CFU) relativi alle competenze di base nelle discipline antro-po- 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. |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Livello nella classificazione nazionale o internazionale | Marzo 2020
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) |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Maggio 2019
Vincitore del Premio di Laurea "Filippo Maria Parisi" |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Livello nella classificazione nazionale o internazionale | Febbraio 2019
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 |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Dicembre 2018
UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA |

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Abilitazione all'esercizio della professione di farmacista Abilitazione professionale
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Livello nella classificazione nazionale o internazionale	01 Novembre 2018 - oggi DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TECNOLOGIE DEL FARMACO, UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA Caratterizzazione quali-quantitativa di varie matrici alimentari Dottorato in Scienze Farmaceutiche
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Votazione riportata • Livello nella classificazione nazionale o internazionale	20 Luglio 2018 UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA Laurea in Farmacia 110/110 e LODE Diploma di Laurea
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Livello nella classificazione nazionale o internazionale	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
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Giugno 2017 – Settembre 2017 FARMACIA "Fornicola", Via Nazionale, 70, 84040 Pantana-SA Preparazione di prodotti galenici magistrali e officinali ed affiancamento nella pratica professionale del farmacista Tirocinio professionale pre-laurea
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Ottobre 2017 - Luglio 2018 DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TECNOLOGIE DEL FARMACO, UNIVERSITA' "LA SAPIENZA", ROMA Estrazione e caratterizzazione della componente elagitannica (punicalagina ed acido ellagico) del frutto del melograno e valutazione della sua attività sulla proteina disolfuro-isomerasi PDIA3. Attività di tesi sperimentale
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Votazione riportata • Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Luglio 2013 ISTITUTO "PARMENIDE"- Vallo della Lucania (SA) Diploma di Maturità Classica 100/100 con lode Diploma scuola secondaria

• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Ottobre 2009 – Ottobre 2011 ATTIVITA' DI VOLONTARIATO presso l'ospedale San Luca di Vallo della Lucania (SA) Assistenza ai pazienti nei vari reparti di interesse Supporto emotivo-psicologico agli anziani Organizzazione di giochi per intrattenimento dei bambini Capacità di intrattenimento
MADRE LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	INGLESE
• Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale	Buono Buono Buono
PATENTE DI GUIDA	A, B
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	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 Scopus, Google Scholar.
ULTERIORI ATTIVITÀ	Il sottoscritto ha svolto attività di tutoraggio di studenti universitari nella preparazione dello svolgimento e nella stesura finale di tesi di laurea e nella preparazione di esami universitari. Inoltre ha svolto attività di assistenza a studenti liceali.
ULTERIORI INFORMAZIONI	Il sottoscritto nel corso degli studi, così come per la redazione della tesi di laurea e lo svolgimento del dottorato, ha utilizzato diverse attrezzature informatiche e non, che rimangono a sua completa disposizione. Inoltre, durante lo svolgimento dell'attività di tesi sperimentale e del dottorato di ricerca, ha utilizzato diverse strumentazioni 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., <u>Cesa S.</u> : 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 <i>Punica granatum</i> 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).
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.
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.

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 mini review. *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.