

PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010 - REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 - "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 - "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" - SCUOLA DI SCIENZE DEL FARMACO E DEI PRODOTTI DELLA SALUTE, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, INDETTA CON D.R. N. 204 DEL 07/07/2017, IL CUI AVVISO E' STATO PUBBLICATO SULLA G.U. N. 62 DEL 18/08/2017

**VERBALE N. 2
(Valutazione preliminare del candidato)**

Il giorno 02/03/2018 alle ore 10:00 si riunisce presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei prodotti della Salute dell'Università degli Studi di Camerino, Via S. Agostino, n. 1, 62032 Camerino(MC), la Commissione giudicatrice della selezione indicata in epigrafe, per l'assunzione di n.1 Ricercatore con contratto di lavoro subordinato a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24 comma 3 lett. a) L.240/2010, della durata di 3 anni, Settore concorsuale 03/D1 "Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari", Settore scientifico disciplinare CHIM/10 "Chimica degli Alimenti", presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, Titolo del progetto di ricerca: "Qualità e sicurezza alimentare: studio e quantificazione di molecole bioattive e contaminanti in alimenti e piante di interesse alimentare" nominata con D.R. n. 18337 del 15/11/2017, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - IV serie speciale - n. 94 del 12/12/2017, nelle persone di :

Prof. Alberto Ritieni, Università di Napoli "Federico II", SSD CHIM/10 - Presidente
Prof.ssa Anna Arnoldi, Università di Milano, SSD CHIM/10 - Membro
Prof.ssa Rosaria Volpini, Università di Camerino, SSD CHIM/08 - Segretario Verbalizzante

per l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dal candidato.

La Commissione accerta che i criteri generali fissati nella precedente riunione sono stati resi pubblici per almeno sette giorni.

La Commissione quindi procede ad aprire il plico delle pubblicazioni inviato dal candidato e verifica preliminarmente il possesso dei requisiti di cui all'art. 1 del bando. Vengono prese in esame solo le pubblicazioni corrispondenti all'elenco delle stesse allegato alla domanda di partecipazione alla selezione.

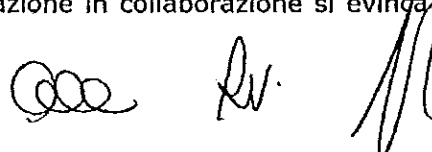
La Commissione, ai fini della presente selezione, prende in considerazione esclusivamente pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con esclusione di note interne o rapporti dipartimentali.

Per la valutazione la Commissione tiene conto dei criteri indicati nella seduta preliminare del 12/01/2018.

Vengono quindi prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i commissari della presente procedura di valutazione o con i terzi, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato.

In ordine alla possibilità di individuare l'apporto dei singoli coautori alle pubblicazioni presentate dal candidato che risultano svolte in collaborazione con i membri della Commissione, si precisa quanto segue: la pubblicazione N.12 presentata dal candidato ha come coautore la Prof.ssa Rosaria Volpini. A tal proposito, la Commissione giudicatrice rileva quanto segue:

la Commissione, sentito il Commissario coinvolto (Prof.ssa Rosaria Volpini), dopo attento esame e discussione, all'unanimità, ritiene che dalla pubblicazione in collaborazione si evinca



chiaramente il contributo del candidato Dott. Giovanni Caprioli, che viene valutato come determinante.

La Commissione quindi delibera di ammettere all'unanimità la pubblicazione in questione alla successiva fase del giudizio di merito.

Successivamente, dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra il candidato Dott. Giovanni Caprioli e terzi (pubblicazioni N.1-11), la Commissione rileva che i contributi scientifici del candidato sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i lavori presentati dal candidato come risulta dall'elenco, che viene allegato al verbale e ne costituisce parte integrante. (Allegato A)

La Commissione procede poi all'esame dei titoli presentati dal candidato, in base ai criteri individuati nella prima seduta. (Allegato B1: Elenco dei Titoli e allegato B2: Curriculum).

La Commissione procede ad effettuare la valutazione preliminare del candidato con motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica. In merito alla produzione scientifica, la Commissione esprime, nel giudizio collegiale, il grado di creatività ed autonomia. (Allegato C al verbale 2 - Giudizi individuali e collegiale).

Alle ore 10:55, accertato che è terminata la fase attinente alla redazione del giudizio analitico del candidato, che è unito al presente verbale come parte integrante dello stesso, (All. C verb. 2), la seduta è sciolta e la Commissione unanime aggiorna i lavori al giorno 02/03/2018 ore 11:00. Il candidato svolgerà pubblicamente di fronte alla Commissione giudicatrice un breve seminario in lingua inglese su un argomento inerente i propri titoli e la produzione scientifica e liberamente scelto. La data del seminario è stata resa pubblica ai docenti della Scuola attraverso il sito Web.

Contestualmente, il candidato discuterà con la Commissione i titoli e le pubblicazioni.

Il presente verbale è letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

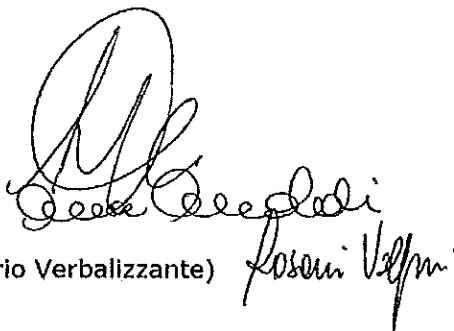
Camerino, il 02/03/2018.

LA COMMISSIONE:

Prof. Alberto Ritieni (Presidente)

Prof.ssa Anna Arnoldi (Membro)

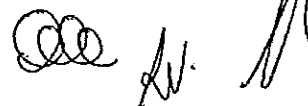
Prof.ssa Rosaria Volpini (Segretario Verbalizzante)



PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010 - REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 - "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 - "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" - SCUOLA DI SCIENZE DEL FARMACO E DEI PRODOTTI DELLA SALUTE, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, INDETTA CON D.R. N. 204 DEL 07/07/2017, IL CUI AVVISO E' STATO PUBBLICATO SULLA G.U. N. 62 DEL 18/08/2017

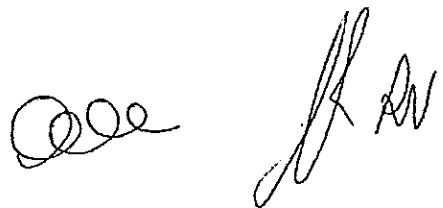
Elenco delle pubblicazioni presentate dal candidato:

1. Giovanni Caprioli, Federica Giusti, Roberto Ballini, Gianni Sagratini, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori, Dennis Fiorini. Lipid Nutritional Value of Legumes: Evaluation of Different Extraction Methods and Determination of Fatty Acid Composition. *Food Chemistry*, 2016, 199 (30), 965-971.
2. Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Gloria Cristalli, Filippo Maggi, Luigi Odello, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, Giacomo Tomassoni, Sauro Vittori. Optimization of espresso machine parameters through the analysis of coffee odorants by HS-SPME-GC/MS, *Food Chemistry*, 2012, 135, 1127-1133.
3. Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Marzia Innocenti, Maria Bellumori, Dennis Fiorini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Michela Buccioni, Claudia Santinelli, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Giulio Lupidi, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Daniela Beghelli, Clarita Cavallucci, Onelia Bistoni, Angelo Trivisonno and Filippo Maggi. Blue honeysuckle fruit (*Lonicera caerulea* L.) from eastern Russia: phenolic composition, nutritional value and biological activities of its polar extracts. *Food & Function*, 2016, 7, 1892-1903.
4. Giovanni Caprioli, Romilde Iannarelli, Kevin Cianfaglione, Dennis Fiorini, Claudia Giuliani, Domenico Lucarini, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Volatile profile, nutritional value and secretory structures of the berry-like fruits of *Hypericum androsaemum* L. *Food Research International*, 2016, 79, 1-10.
5. Giovanni Caprioli, Luciano Navarini, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori and Gianni Sagratini. Quantification of isoflavones in coffee by using solid phase extraction (SPE) and high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS). *J. Mass Spectrom.* 2016, 51, 698-703.
6. Giovanni Caprioli, Michael G. Cahill, Kevin J. James. Mass Fragmentation Studies of α -tomatine and Validation of a Liquid Chromatography LTQ-Orbitrap Mass Spectrometry. Method for its quantification in Tomatoes. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (8), 1565-1571.
7. Giovanni Caprioli, Michael G. Cahill, Sauro Vittori, Kevin J. James. Liquid Chromatography-Hybrid Linear Ion Trap-High-Resolution Mass Spectrometry (LTQ-Orbitrap) Method for the Determination of Glycoalkaloids and Their Aglycons in Potato Samples. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (7) 1367-1372.
8. Giovanni Caprioli, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrniolum olusatrum* L., Apiaceae). *Journal of Food Composition and Analysis*, 2014, 35, 30-36.
9. Pilar Vila-Donat*, Giovanni Caprioli*, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Effective clean-up and ultra high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry for isoflavone determination in legumes. *Food Chemistry*, 2015, 174, 487-494.
10. Gianni Sagratini*, Giovanni Caprioli*, Filippo Maggi, Guillermina Font, Dario Giardinà, Jordi Manes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Determination of Soyasaponins I and β g in Raw and Cooked Legumes by Solid



Phae Extraction (SPE) Coupled to Liquid Chromatography (LC)-Mass Spectrometry (MS) and Assessment of Their Bioaccessibility by an in Vitro Digestion Model. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2013, 61, 1702-1709.

11. Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Roberta Galarini, Dania Giacobbe, Massimo Ricclutelli, Sauro Vittori, Yanting Zuo, Gianni Sagratini. Comparison of two different isolation methods of benzimidazoles and their metabolites in the bovine liver by solid-phase extraction and liquid chromatography-diode array detection. *Journal of Chromatography A*, 2010, 1217.(11), 1779-1785.
12. Gianni Sagratini, Giovanni Caprioli, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Massimo Ricclutelli, Rosaria Volpini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Determination of Ink photoinitiators in packaged beverages by gas chromatography-mass spectrometry and liquid chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 2008, 1194, 213-220.

Two handwritten signatures in black ink. The first signature on the left consists of three overlapping loops. The second signature on the right is more stylized, with a large initial 'G' and 'S' followed by a period.

Allegato B1 verbale n. 2

PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010 - REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 - "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 - "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" - SCUOLA DI SCIENZE DEL FARMACO E DEI PRODOTTI DELLA SALUTE, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, INDETTA CON D.R. N. 204 DEL 07/07/2017, IL CUI AVVISO E' STATO PUBBLICATO SULLA G.U. N. 62 DEL 18/08/2017

Elenco dei titoli presentati dal candidato:

1. Abilitazione scientifica nazionale, Fascia II (professore associato), SC 03/D1, Chim 10. Bando D.D. 1532/2016, settore concorsuale 03/D1 Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari. Valido dal 31/07/2017 al 31/07/2023 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).
2. Titolo di Dottore di ricerca in Scienze Farmaceutiche (Specializzazione: Chimica degli Alimenti) conseguito presso l'Università degli studi di Camerino il 22 Febbraio Marzo 2011 con discussione della tesi di dottorato dal titolo "The application of mass spectrometry to food analysis", relatore Prof. Sauro Vittori e Dr. Gianni Sagratini.
3. Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (CTF) classe 14/s, Facoltà di Farmacia conseguita presso l'Università degli studi di Camerino il 13 Luglio 2007 con la votazione di 110/110 e lode con una tesi sperimentale in chimica degli alimenti dal titolo: "Fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti: sviluppo e ottimizzazione del metodo analitico via GC-MS e HPLC-MS" relatore Prof. Sauro Vittori e Dr. Gianni Sagratini.
4. Brevetto: Domanda di brevetto italiano n° 102015000069580 depositata il 05.11.2015. Titolare: Università degli Studi di Camerino. Inventori: Sagratini G, Vittori S, Caprioli G, Cifani C, Micioni MV, Donat, PV, Cecchini C, Cresci A. Titolo: Estratto di lenticchie con azione ipocolesterolemizzante e prebiotica. Estensione PCT (patent cooperation treaty) il 28.12.2016
5. Socio fondatore dello Spin-off universitario di Unicam con relativa costituzione di una società a responsabilità limitata con la denominazione: " Institute for Clinical Research, and Analysis." Srl (ICRA srl). Tra gli obiettivi della società c'è la realizzazione di studi clinici di Fase 0/I, bioequivalenze, biodisponibilità, farmacocinetica, farmacodinamica, tollerabilità, safety, dose finding, somministrazioni ripetute, interazioni tra farmaci.
6. Premio DSM-SCI 2014 (DSM AWARD FOR YOUNG RESEARCHERS 2014), unica borsa a livello nazionale per giovani operanti nel campo della spettrometria di massa. Vincitore per l'anno 2014 per lo studio e la caratterizzazione di alimenti mediante un uso prominente della spettrometria di massa (1000 euro). Ospite al Convegno 8th MS-Pharmaday Aboca, San Sepolcro, 11-13 Giugno 2014. Il premio era riservato a giovani per il miglior lavoro a carattere sperimentale (nel caso specifico articolo a stampa), avente come settore di riferimento la spettrometria di massa. Nella pubblicazione da presentare, il candidato doveva risultare primo Autore o "Corresponding Author".
7. Fellowship SAF-China: vincitore della borse di studio SAF - China Indetto dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR), classificato alla posizione n.7 della graduatoria (su migliaia di partecipanti da tutta Italia) - settore Università, pubblicata con avviso del 24 febbraio 2011, prot. n. 2322 e pertanto assegnataria della borsa di studio prevista dall'Avviso di selezione del 13.10.2010 (7500 euro). Attività di ricerca presso il Beijing Institute of Technology, Pechino, Cina, dal 19-06-2011 al 25-11-2011, sotto la guida del Prof Yulin Deng. Progetti di ricerca: 1) Isolamento, identificazione e caratterizzazione di metaboliti secondari dalle foglie di *Belamcanda chinensis* (L.) DC., pianta i cui estratti da rizomi sono promettenti per il trattamento del Diabete Mellito. 2) Quantificazione della



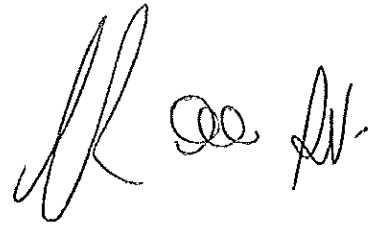
proteina CRY1AB in mais geneticamente modificato mediante HPLC-MS/MS triplo quadrupolo.

8. Abilitazione alla professione di farmacista previo superamento dell'esame di stato: 7 Dicembre 2007.
9. Superamento del FCE first certificate Cambridge: (Certificate Number 0028694664; Reference Number 106IT1260055; Accreditation Number 500/2705/0) c/o University of Cambridge (UK) ESOL (English for Speakers of Other Languages), Anno 2010.
10. Superamento della certificazione di francese DELF A2 (N° de candidat 039735; Session: 2012-06-T à Alliance Française). Anno 2012.



Allegato B2 verbale n. 2

PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010 - REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO PER IL SETTORE CONCORSALE 03/D1 - "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 - "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" - SCUOLA DI SCIENZE DEL FARMACO E DEI PRODOTTI DELLA SALUTE, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, INDETTA CON D.R. N. 204 DEL 07/07/2017, IL CUI AVVISO E' STATO PUBBLICATO SULLA 'G.U. N. 62 DEL 18/08/2017

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'R' followed by a smaller, more complex signature.



Curriculum Vitae Europass Giovanni Caprioli

Esperienza professionale

- Abilitazione scientifica nazionale, Fascia II (professore associato), SC 03/D1, Chim 10. Bando D.D. 1532/2016, settore concorsuale 03/D1 Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari. Valido dal 31/07/2017 al 31/07/2023 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).

- 1-06-2012/1-06-2013, 1-06-2013/1-06-2014, 1-06-2014/1-06-2015, 1-06-2015/1-06-2016, 1-06-2016/1-06-2017/1-06-2017-in corso (Sesto anno): Assegno per la collaborazione ad attività di ricerca nel S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) presso l'Università di Camerino (sesto anno).

Titolo assegno di ricerca: "Lenticchie del Centro Italia: purificazione e caratterizzazione di nutraceutici, proteomica e cationi come marker per la tipizzazione".

Principali attività: 1) quantificazione di componenti presenti in tracce e nutraceutici da varie matrici complesse, soprattutto prodotti alimentari, ma anche lo studio dell'attività fitochimica e biologica di piante medicinali. 2) Analisi farmaceutica: quantificazione di farmaci, metaboliti o principi attivi in generale in sangue, plasma urine, fluidi biologici di ratti o altri animali. 3) Durante il quarto anno di assegno di ricerca, il sottoscritto ha anche effettuato la valutazione della stabilità di sacche per la nutrizione parenterale Baxter: analisi a carattere tecnologico farmaceutico: DSC (differential scanning calorimetry), DLS (dynamic light scattering), particle count (microscopio ottico), accusizer, etc.

- Professore a contratto/Titolare del corso di Chimica degli Alimenti (4 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2013-2014/ 2014-2015/2015-2016/2016-2017).

- Professore a contratto/Titolare del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici (6 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2015-2016/2016-2017).

- **Cofondatore e socio dello Spin-off universitario di Unicam con relativa costituzione di una società a responsabilità limitata con la denominazione: " Institute for Clinical Research, and Analysis." srl (ICRA srl).** Tra gli obiettivi della società c'è la realizzazione di studi clinici di Fase 0/I, bioequivalenze, biodisponibilità, farmacocinetica, farmacodinamica, tollerabilità, safety, dose finding, somministrazioni ripetute, interazioni tra farmaci.

- **Brevetto:** Domanda di brevetto italiano n° 102015000069580 depositata il 05.11.2015. Titolare: Università degli Studi di Camerino. Inventori: Sagratini G, Vittori S, Caprioli G, Cifani C, Micioni MV, Donat, PV, Cecchini C, Cresci A. Titolo: Estratto di lenticchie con azione ipocolesterolemizzante e prebiotica. Numero domanda: 102015000069580.

- **Commissione valutazione tesi di dottorato** per l'Università del Balochistan, Quetta, Pakistan (2 tesi di dottorato) e per l'Università di Kohat, Khyber Pakhtum Kiwa, Pakistan (1 tesi di dottorato).

- **Valutazione (reviewer internazionale)** di un progetto sottomesso all'agenzia governativa del "National Science Centre" (Narodowe Centrum Nauki - NCN;

Poland; <http://www.ncn.gov.pl>). Funding scheme PRELUDIUM, Universal method development for determination of steroidal glycoalkaloids in food and biological samples, mgr Anna Topolewska, University of Gdańsk, No. 338674, Panel NZ9. ID 338674; Reg. No: 2016/21/N/NZ9/01516

Date

- 18 Gennaio 2012 - 18 Aprile 2012: Borsa di studio per collaborazione ad attività di ricerca su: "Studio e sviluppo di nuovi imballaggi per alimenti freschi attraverso l'individuazione di marker chimici e biochimici presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute.

- 19 Giugno 2011 - 25 Novembre 2011: vincitore della borse di studio SAF - China e tirocinio presso il **Beijing Institute of Technology, Pechino, Cina** sotto la guida del **Prof Yulin Deng**. Progetti di ricerca: 1) Isolamento, identificazione e caratterizzazione di metaboliti secondari dalle foglie di *Belamcanda chinensis* (L.) DC., pianta i cui estratti da rizomi sono promettenti per il trattamento del Diabete Mellito. 2) Quantificazione della proteina CRY1AB in mais geneticamente modificato mediante HPLC-MS/MS triplo quadrupolo.

- 19 Aprile 2011 - 19 Giugno 2011: Borsa di Studio della durata di due mesi per collaborazione ad attività di ricerca su "Sviluppo di un metodo analitico per il monitoraggio di esanale in alimenti freschi conservati in "active packaging" presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute.

- 31 Gennaio 2008 - 30 Gennaio 2011: 3 anni di lavoro in qualità di "dottorando di ricerca" presso il laboratorio di chimica degli alimenti dell'**università di Camerino (MC)**

- 1 Marzo 2009 - 30 Settembre 2009: periodo di formazione presso il **PROTEOBIO**, Mass Spectrometry Centre for Proteomics and Biotxin Research, Cork Institute of Technology, Bishopstown, **Cork, Ireland** sotto la guida del **Prof Kevin James**: "Analisi di pesticidi in acque di scarico mediante on-line-HPLC-QQQ e analisi di tossine in patate e pomodori mediante LTQ-Orbitrap".

- 11 Novembre 2008 - 6 Febbraio 2009: periodo di formazione presso l' **I.S.T.M.** (Istituto di Scienze e tecnologie molecolari) del **CNR** (Consiglio nazionale delle ricerche) di **Padova** sotto la guida del **Prof Pietro Traldi** e della **Prof Roberta Seraglia**: caratterizzazione proteica di diverse varietà di lenticchie mediante analisi MALDI-TOF (Matrix-assisted laser desorption / ionization - time of flight).

- 10 Settembre 2007 - 31 Gennaio 2008: periodo di 4 mesi presso l'**università di Camerino**: analisi di PAH, PCB, pesticidi, alcani, metalli pesanti ed altri contaminanti ambientali nelle acque del porto di Ancona mediante SPME-GC/MS.

- 22 Ottobre 2007 - 9 Novembre 2007: Stage presso il "Laboratorio residui" dell'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Perugia** sotto la guida della **Dott.ssa Galarini**: "Analisi di residui di antibiotici in alimenti di origine animale.

- 1 Ottobre 2007 - 13 Luglio 2007: svolgimento della tesi presso l'**università di Camerino** incentrata sull' analisi di fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti: sviluppo e ottimizzazione del metodo analitico via GC/MS e HPLC/MS.

- 9 Maggio 2007 - 31 Maggio 2007: Stage presso l' **ARPA Marche** di Ascoli Piceno (AP) sotto la guida del **Dott. Corradetti**: "Analisi dei residui dei fotoiniziatori in alimenti contenuti in cartoni di materiale poliaccoppiato".

- Aprile - Ottobre 2006: tirocinio professionale presso la farmacia del **Dott. Panata**,

RN.



| | |
|-----------------------------------|---|
| | Passo di Treia (MC). |
| Lavoro o posizione Ricoperta | <ul style="list-style-type: none"> - Assegno di Ricerca presso l'Università di Camerino (CHIM 10). - Titolare del corso di Chimica degli Alimenti (4 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0103] - Titolare del corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti dietetici (6 CFU), nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] - Cofondatore dello Spin-off universitario di Unicam: " Institute for Clinical Research, and Analysis." (ICRA srl). |
| Tipo di attività o settore | - Chimica, Chimica Analitica, Spettrometria di Massa, Chimica degli Alimenti, Proteomica, Fitochimica, Chimica Analitica |
| Istruzione e formazione | |
| Date | <ul style="list-style-type: none"> - 22 Febbraio 2011: Dottorato di ricerca in Scienze Farmaceutiche, specializzazione in Chimica degli Alimenti. Titolo tesi discussa: "The application of mass spectrometry to food analysis" - 7 Dicembre 2007: abilitazione alla professione di farmacista previo superamento dell'esame di stato - 13 Luglio 2007: Università degli studi di Camerino, Corso di Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, classe 14/s, Facoltà di Farmacia. Titolo tesi discussa: "Fotoiniziatori di inchiostri negli alimenti: sviluppo e ottimizzazione del metodo analitico via GC-MS e HPLC-MS". Voto finale: 110/110 e lode. - Luglio 2002: Liceo scientifico statale G. Galilei, Macerata: Maturità scientifica, indirizzo bilingue. Voto finale 93/100. |
| Titolo della qualifica rilasciata | <ul style="list-style-type: none"> - PhD Pharmaceutical Sciences, specializzazione in Food Chemistry - Dottore Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche |
| Premi e riconoscimenti | <ul style="list-style-type: none"> - Borsa di studio bandita dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana per la partecipazione al convegno MS-Food Day, Foggia, 7-9 Ottobre 2015 considerando il Cv e il contributo presentato alla selezione (iscrizione gratuita al convegno). - Premio DSM-SCI 2014 (DSM AWARD FOR YOUNG RESEARCHERS 2014) per giovani operanti nel campo della spettrometria di massa. Vincitore per l'anno 2014, per lo studio e la caratterizzazione di alimenti mediante un uso prominente della spettrometria di massa (1000 euro). Ospite al Convegno 8th MS-Pharmaday Aboca, San Sepolcro, 11-13 Giugno 2014. - Borsa di studio per il X Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti, Firenze 6-10 Luglio 2014 (Euro 320 per iscrizione) considerando la valutazione del CV presentato, tenendo conto dell'età anagrafica, del percorso scientifico e professionale e del contributo presentato alla selezione. - Presentazione domanda Bando SIR 2014 (Scientific Independence of young Researchers), progetto RBSI14PMPT Legumes and Health: an innovative nutraceutical approach: la proposta è di buona qualità (Fascia B) ma non idonea a passare alla seconda fase di valutazione. |



- Presentazione di tre progetti "Marie Curie" sempre accettati e di buon livello e buon punteggio ma non finanziati per mancanza fondi EU:

- Presentazione domanda Marie-Curie, MC-IOF International Outgoing Fellowships (IOF), FP7-PEOPLE-2013-IOF, N.627314, "Belamcanda chinensis Leaf Extract as new anti-diabetic drugs" (2013, accettata, Score 76.20/100, non finanziata).

- Presentazione domanda Marie-Curie, MC-IOF International Outgoing Fellowships (IOF), FP7-PEOPLE-2012-IOF, N.331035, "Belamcanda chinensis Leaf Extract as new anti-diabetic drugs" (2012, accettata, Score: 79.60/100, non finanziata).

- Presentazione domanda Marie-Curie, MC-IOF International Outgoing Fellowships (IOF), FP7-PEOPLE-2011-IOF, N.302447, "Study of Bioactive Components of Belamcanda chinensis Leaf Extract as new anti-diabetic drugs" (2011, non finanziata)

- Febbraio 2011: partecipazione alla selezione per il Programma di borse di studio e tirocinio per la Cina (SAF-CHINA), indetto dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR), classificato alla posizione n.7 della graduatoria (su migliaia di partecipanti da tutta Italia) - settore Università, pubblicata con avviso del 24 febbraio 2011, prot. n. 2322 e pertanto assegnataria della borsa di studio prevista dall'Avviso di selezione del 13.10.2010 (7500 euro).

- **Borsa di studio** bandita dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana per la partecipazione al convegno MS-PharmaDay, Milano, 6-8 Dicembre 2010, considerando il Cv e il contributo presentato alla selezione (iscrizione gratuita al convegno).

- **Borsa di studio** bandita dalla Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana per la partecipazione al convegno I MS-Food Day, Parma, 2-3 Dicembre 2009, considerando il Cv e il contributo presentato alla selezione (iscrizione gratuita al convegno).

- **1° premio UNICAM Call for Research IDEAS for Business (Research Ideas 4Biz)** per l'idea sviluppata sul "Food Active Packaging", presentata al GUL, a Camerino, il 5 Novembre 2008 (2500 euro).

- **2° premio Start cup-competition Perugia-Camerino 2008** ottenuto dal gruppo di ricerca di Chimica degli alimenti dell'università di Camerino (10000 euro)

- 24 maggio 2008: **Premio per tesi di laurea Giacinto "Diacinto" Cestoni** (1000 euro)

- 19 settembre 2007: "**Premio di laurea** istituito in memoria del Prof. Domenico Amici" visto il curriculum particolarmente brillante (1000 euro).

Attrazione fondi

- Progetto **PRIN 2009** concernente studi sulle Lenticchie dell'altopiano umbro-marchigiano: **52.242 euro**

- Progetto **FAR 2011-2012** (fondo ateneo per la ricerca), University Research Projects - Year 2011-2012, titolo del progetto: Characterization and modelling of natural reservoirs of geofluids in fractured carbonate rocks: **€ 60.000**

- Progetto **FAR 2014-2015** (fondo ateneo per la ricerca), University Research Projects - Year 2014-2015, titolo del progetto: AEVOO: Authentication of Extra Virgin Olive Oil: **€ 60.000**

- Progetto **FAR 2014-2015** (fondo ateneo per la ricerca), University Research Projects - Year 2014-2015, titolo del progetto: Climate changes, grasslands and livestock

management: a multidisciplinary study to improve the sustainable development of appennine pastoral system: € 60.000

Principali
tematiche/
competenze
professionali
acquisite

- Le attività del dottore di ricerca (Ph.D.) Giovanni Caprioli si concentrano sulla Chimica degli Alimenti, con attività di ricerca e lavori scientifici sullo studio e sulla quantificazione di componenti presenti in tracce e nutraceutici da varie matrici complesse, soprattutto prodotti alimentari, ma anche lo studio dell'attività fitochimica e biologica di piante medicinali. La sua attività di ricerca nell'ultimo periodo è stata incentrata anche sull'analisi farmaceutica, in particolare la quantificazione di farmaci, metaboliti o principi attivi in generale in sangue, plasma urine, fluidi biologici di ratti o altri animali. La sua esperienza di ricerca è principalmente coinvolta nelle tecniche di preparazione di campioni alimentari, quindi tecniche di purificazione, cioè di estrazione liquido-liquido, di estrazione in fase solida (SPE), Microestrazione in fase solida (SPME), tecniche di campionamento degli alimenti accoppiati poi con l'utilizzo di tecniche analitiche strumentali. Durante la sua attività di ricerca presso l'Università di Camerino e in alcuni degli istituti più importanti, sia in Italia (Consiglio Nazionale delle Ricerche-ISTM di Padova) e Internazionali (PROTEOBIO, Centro per la Proteomica e Spettrometria Massa per la ricerca di biotossine, Cork Institute of Technology, Cork, Irlanda e Beijing Institute of Technology, Haidian District, Beijing, Cina PR), ha conseguito una grande esperienza nelle tecniche di cromatografia liquida e gas cromatografia accoppiata con rivelatori diversi, come il diode array detector (DAD) e praticamente tutti i tipi di spettrometri di massa disponibili, come il singolo quadrupolo (Q MS), trappola ionica (QIT), LTQ-Orbitrap, triplo quadrupolo (QQQ), Q-TOF e TOF (time-of-flight MS), in combinazione con varie sorgenti di ionizzazione, come ESI (electrospray ionization), APPI (atmospheric pressure photoionization), APCI (atmospheric pressure chemical ionization), Nano-elettrospray, Chip e MALDI (matrix-assisted laser desorption ionization). Avviando collaborazioni locali, nazionali ed internazionali (vedi sotto), il Ph.D. Giovanni Caprioli ha acquisito nuove competenze in analisi degli alimenti, proteomica, e nella valutazione delle attività biologiche di estratti vegetali come quella antimicrobica, antiossidante e antiproliferativa.

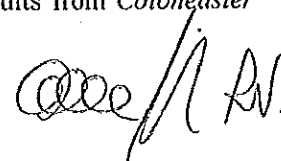
Durante il quarto anno di assegno di ricerca, il sottoscritto ha anche effettuato la valutazione della stabilità di sacche per la nutrizione parenterale Baxter concentrandosi per lo più sulle analisi a carattere tecnologico farmaceutico: DSC (differential scanning calorimetry), DLS (dynamic light scattering), particle count (microscopio ottico), accusizer, etc.

Pubblicazioni scientifiche:

62 pubblicazioni scientifiche totali incluse due open access (non presenti in Scopus) numerate con n°61 e n°62 (riportate dopo l'elenco degli articoli scientifici censiti).

1. Maria Vittoria Micioni Di Bonaventura, Cinzia Cecchini, Pilar Vila Donat, **Giovanni Caprioli**, Carlo Cifani, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Dennis Fiorini, Massimo Ricciutelli, Stefania Silvi, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Evaluation of the hypocholesterolemic effect and prebiotic activity of a lentil (*Lens culinaris* Medik) extract. *Molecular Nutrition and Food Research*, DOI: 10.1002/mnfr.201700403.

2. Francisco Les[‡], Victor López, **Giovanni Caprioli**[‡], Romilde Iannarelli, Dennis Fiorini, Marzia Innocenti, Maria Bellumori, Filippo Maggi. Chemical constituents, radical scavenging activity and enzyme inhibitory capacity of fruits from *Cotoneaster*



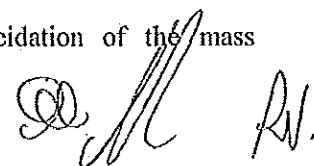
- pannosus* Franch. *Food & Function*, 8, (2017), 1775-1784.
3. Romilde Iannarelli, **Giovanni Caprioli**, Stefano Dall'Acqua, Dennis Fiorini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Valorizing overlooked local crops in the era of globalization: the case of aniseed (*Pimpinella anisum* L.) from Castignano (central Italy). *Industrial Crops and Products*, 104, 2017, 99-110.
 4. Hamdi Bendif, Messaoud Boudjeniba, Mohamed Djamel Miara, Loreta Bigiku, Massimo Bramucci, **Giovanni Caprioli**, Giulio Lupidi, Luana Quassinti, Gianni Sagratini, Luca A. Vitali, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Rosmarinus eriocalyx is an alternative to R. officinalis as a source of antioxidant compounds. *Food Chemistry* 218 (2017) 78-88.
 5. Cocci, P., Capriotti, M., Mosconi, G., Campanelli, A., Frapiccini, E., Marini, M., **Caprioli, G.**, Sagratini, G., Aretusi, G., Palermo, F.A., Alterations of gene expression indicating effects on estrogen signaling and lipid homeostasis in seabream hepatocytes exposed to extracts of seawater sampled from a coastal area of the central Adriatic Sea (Italy), *Marine Environmental Research* 123, 2017, 25-37.
 6. Michele Genangeli, **Giovanni Caprioli**[®], Manuela Cortese, Fulvio Laus, Mara Matteucci, Riccardo Petrelli, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Stefano Sartori and Sauro Vittori. Development and application of a UHPLC-MS/MS method for the simultaneous determination of 17 steroidal hormones in equine serum. *J. Mass Spectrom.* 52, 2017, 22-29.
 7. Giusti F., **Caprioli G.**, Ricciutelli M., Vittori S., Sagratini G. Determination of fourteen polyphenols in pulses by high performance liquid chromatography-diode array detection (HPLC-DAD) and correlation study with antioxidant activity and colour. *Food Chemistry*. 221, 2017, 689-697.
 8. Torregiani E., Lorier S., Sagratini G., Maggi F., Vittori S., **Caprioli G**[®]. Comparative Analysis of the Volatile Profile of 20 Commercial Samples of Truffles, Truffle Sauces, and Truffle-Flavored Oils by Using HS-SPME-GC-MS. *Food Anal. Methods*. 10, 2017, 1857-1869.
 9. Venditti A., Frezza C., Bianco A., Serafini M., Cianfaglione K., Nagye D.U., Iannarelli R., **Caprioli G.**, Maggi F. Polar constituents, essential oil and antioxidant activity of marsh woundwort (*Stachys palustris* L.). *Chemistry & Biodiversity*. 14, 3, (2017), e1600401.
 10. Ricciutelli M., Marconi S., Boarelli M. C., **Caprioli G.**, Sagratini G., Ballini R., Fiorini D. Olive oil polyphenols: A quantitative method by high-performance liquid-chromatography-diode-array detection for their determination and the assessment of the related health claim. *Journal of Chromatography A*. 1481, 2017, 53-63.
 11. Fabiana Antognoni, Maria Caterina Lianza, Ferruccio Poli, Michela Buccioni, Claudia Santinelli, **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Giulio Lupidi, Elisabetta Damiani, Daniela Beghelli, Alessia Alunno, Filippo Maggi. Polar extracts from the berry-like fruits of *Hypericum androsaemum* L. as a promising ingredient in skin care formulations. *Journal of Ethnopharmacology* 195 (2017) 255-265.
 12. **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Giulio Lupidi, Alessandro Venditti, Filippo Maggi. Phenolic acid, antioxidant and antiproliferative activities of Naviglio[®] extracts from *Schizogyne sericea* (Asteraceae). *Natural Product Research*, 31 (5), 2017, 515-522.
 13. **Giovanni Caprioli**, Luciano Navarini, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori and Gianni Sagratini. Quantification of isoflavones in coffee by using solid phase extraction (SPE) and high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS). *J. Mass Spectrom.* 2016, 51, 698-703.
 14. Victor López, Francisco Les, Romilde Iannarelli, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi. Methanolic extract from red berry-like fruits of *Hypericum androsaemum*: Chemical characterization and inhibitory potential of central nervous system enzymes. *Industrial Crops and Products* 94 (2016) 363-367.

RW



See

15. **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Marzia Innocenti, Maria Bellumori, Dennis Fiorini, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Michela Buccioni, Claudia Santinelli, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Giulio Lupidi, Luca A. Vitali, Dezemona Petrelli, Daniela Beghelli, Clarita Cavallucci, Onelia Bistoni, Angelo Trivisonno and Filippo Maggi. Blue honeysuckle fruit (*Lonicera caerulea* L.) from eastern Russia: phenolic composition, nutritional value and biological activities of its polar extracts. *Food & Function*, 2016, 7, 1892-1903.
16. **Giovanni Caprioli**, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Marcello Nicoletti, Massimo Ricciutelli, Chiara Toniolo, Biapa Prosper, Sauro Vittori & Gianni Sagratini. Nutritional composition, bioactive compounds and volatile profile of cocoa beans from different regions of Cameroon. *International Journal of Food Sciences & Nutrition*, 2016, 67 (4), 422-430.
17. **Giovanni Caprioli**, Alessia Alunno, Daniela Beghelli, Armandodoriano Bianco, Massimo Bramucci, Claudio Frezza, Romilde Iannarelli, Fabrizio Papa, Luana Quassinti, Gianni Sagratini, Bruno Tirillini, Alessandro Venditti, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Polar constituents and biological activity of the berry-like fruits from *Hypericum androsaemum* L. *Frontiers in Plant Science*, 2016, 7, 1-12.
18. **Giovanni Caprioli**, Romilde Iannarelli, Kevin Cianfaglione, Dennis Fiorini, Claudia Giuliani, Domenico Lucarini, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Volatile profile, nutritional value and secretory structures of the berry-like fruits of *Hypericum androsaemum* L. *Food Research International*, 2016, 79, 1-10.
19. Ahmed M. Mustafa, Filippo Maggi, Nilgun Öztürk, Yusuf Öztürk, Gianni Sagratini, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**[®]. Chemical and biological analysis of the by-product obtained by processing *Gentiana lutea* L. and other herbs during production of bitter liqueurs. *Industrial Crops and Products*, 2016, 80, 131-140.
20. **Giovanni Caprioli**, Federica Giusti, Roberto Ballini, Gianni Sagratini, Pilar Vila-Donat, Sauro Vittori, Dennis Fiorini. Lipid Nutritional Value of Legumes: Evaluation of Different Extraction Methods and Determination of Fatty Acid Composition. *Food Chemistry*, 2016, 199 (30), 965-971.
21. Ahmed Mustafa[‡], **Giovanni Caprioli**[‡], Filippo Maggi, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Comparative Analysis of the Volatile Profiles from Wild, Cultivated, and Commercial Roots of *Gentiana lutea* L. by Headspace Solid Phase Microextraction (HS-SPME) Coupled to Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *Food Analytical Methods*, 2016, 9, 311-321.
22. Ahmed M. Mustafa, **Giovanni Caprioli**, Miris Dikmen, Elif Kaya, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Yusuf Öztürk. Evaluation of neuritogenic activity of cultivated, wild and commercial roots of *Gentiana lutea* L. *Journal of Functional Foods*, 2015, 19, 164-173.
23. Alessandro Venditti, Armandodoriano Bianco, Claudio Frezza, Fabio Conti, Laura Maleci Bini, Claudia Giuliani, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, Silvia Damiano, Giulio Lupidi, Daniela Beghelli, Sara Caterbi, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Filippo Maggi. Essential oil composition, polar compounds, glandular trichomes and biological activity of *Hyssopus officinalis* subsp. *aristatus* (Godr.) Nyman from central Italy. *Industrial Crops and Products*, 77, 2015, 353-363.
24. **Giovanni Caprioli**, Valerio Mammoli, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Massimo Ubaldi, Esi Domi, Laura Mennuni, Chiara Sabatini, Chiara Galimberti, Flora Ferrari, Chiara Milia, Eleonora Comi, Marco Lanza, Mario Giannella, Maria Pignini, Fabio Del Bello. Biological profile and bioavailability of imidazoline compounds on morphine tolerance modulation. *European Journal of Pharmacology*, 2015, 769, 219-224.
25. **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gianni Sagratini, and Sauro Vittori. The influence of different types of preparation (espresso and brew) on coffee aroma and main bioactive constituents. Comprehensive review. *International Journal of Food Science & Nutrition*, 2015, 66 (5) 505-513.
26. **Caprioli G.**[®], Cahill M., Logrippo S., James K. Elucidation of the mass



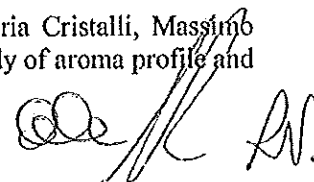
- fragmentation pathways of tomatidine and β_1 -hydroxytomatine using orbitrap mass spectrometry. *Natural Product Communications*, 2015, 10 (4), 575-576.
27. Christian Zorzetto, Candelaria C. Sánchez-Mateo, Rosa M. Rabanal, Giulio Lupidi, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Massimo Bramucci, Luana Quassinti, **Giovanni Caprioli**, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Filippo Maggi. Phytochemical analysis and in vitro biological activity of three Hypericum species from the Canary Islands (*Hypericum reflexum*, *Hypericum canariense* and *Hypericum grandifolium*). *Fitoterapia*, 2015, 100, 95-109.
28. Ahmed M. Mustafa[‡], **Giovanni Caprioli**[‡], Massimo Ricciutelli, Filippo Maggi, Rosa Marin, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Comparative HPLC/ESI-MS and HPLC/DAD study of different populations of cultivated, wild and commercial *Gentiana lutea* L. *Food Chemistry*, 2015, 174, 426-433.
29. Pilar Vila-Donat[‡], **Giovanni Caprioli**[‡], Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Effective clean-up and ultra high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry for isoflavone determination in legumes. *Food Chemistry*, 2015, 174, 487-494.
30. Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Claudia Giuliani, Laura Maleci Bini, Alessandro Venditti, Armandodoriano Bianco, Marcello Nicoletti, Romilde Iannarelli, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Manuela Cortese, Massimo Ricciutelli and Sauro Vittori. Essential oil chemotypification and secretory structures of the neglected vegetable *Smyrniolum olusatrum* L. (Apiaceae) growing in central Italy. *Flavour and Fragrance Journal*, 2015, 30, 139-159.
31. Michael G. Cahill, Serena Logrippo, Brian A. Dineen, Kevin J. James, **Giovanni Caprioli**[®]. Development and validation of a high resolution LTQ Orbitrap MS method for the quantification of isoflavones in wastewater effluent. *Journal of Mass Spectrometry*, 2015, 50, 112-116.
32. Massimo Ricciutelli, **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Antonietta Lombardozzi, Morela Strano, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Simultaneous determination of taurine, glucuronolactone and glucuronic acid in energy drinks by ultra high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (triple quadrupole). *Journal of Chromatography A*, 2014, 1364, 303-307.
33. **Giovanni Caprioli**[®], Serena Logrippo, Michael G. Cahill, Kevin J. James. High-performance liquid chromatography LTQ-Orbitrap mass spectrometry method for tomatidine and non-target metabolites quantification in organic and normal tomatoes. *International Journal of Food Science & Nutrition*, 2014, 65 (8), 942-947.
34. Veronica Sirocchi, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Simultaneous determination of ten underivatized biogenic amines in meat by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (HPLC-MS/MS). *Journal of Mass Spectrometry*, 2014, 49, 819-825.
35. **Giovanni Caprioli**[®], Michael G. Cahill, Kevin J. James, Sauro Vittori. Liquid Chromatography-Orbitrap Mass Spectrometry Method for the Determination of Toxic Glycoalkaloids and their Aglycons in Potato Upper Soil. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, 2014, 25 (9), 1681-1687.
36. **Giovanni Caprioli**, Dennis Fiorini, Filippo Maggi, Mirko Marangoni, Fabrizio Papa, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Ascorbic acid content, fatty acid composition and nutritional value of the neglected vegetable Alexanders (*Smyrniolum olusatrum* L., Apiaceae). *Journal of Food Composition and Analysis*, 2014, 35, 30-36.
37. Filippo Maggi, **Giovanni Caprioli**, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, Vladislav Kolarcik, Pavol Martonfi. Intra-population chemical polymorphism in *Thymus pannonicus* All. growing in Slovakia. *Natural Product Research*, 2014, 28 (19), 1557-1566.
38. Fabrizio Papa, Filippo Maggi, Kevin Cianfaglione, Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori. Volatile profiles of flavedo, pulp and seeds in *Poncirus trifoliata* fruits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2014, 94, 2874-2887.
39. **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Filippo Maggi, Caterina Minnetti, Luigi Odello, Gianni Sagratini, and Sauro Vittori. Quantification of caffeine, trigonelline and

R.V.



ccc

- nicotinic acid in espresso coffee: the influence of espresso machines and coffee cultivars. *International Journal of Food Science & Nutrition*, 2014, 65 (4), 465-469.
40. Dennis Fiorini, **Giovanni Caprioli**, Gianni Sagratini, Filippo Maggi, Sauro Vittori, Enrico Marcantoni, Roberto Ballini. Quantitative Profiling of Volatile and Phenolic Substances in the Wine Vernaccia di Serrapetrona by Development of an HS-SPME-GC-FID/MS Method and HPLC-MS. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (8), 1651-1660.
41. Ahmed M. Mustafa, Massimo Ricciutelli, Filippo Maggi, Gianni Sagratini, Sauro Vittori, **Giovanni Caprioli**. Simultaneous Determination of 18 Bioactive Compounds in Italian Bitter Liqueurs by Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography-Diode Array Detection. *Food Analytical Methods*, 2014, 7, 697-705
42. **Giovanni Caprioli**[®], Michael G. Cahill, Kevin J. James. Mass Fragmentation Studies of α -tomatine and Validation of a Liquid Chromatography LTQ-Orbitrap Mass Spectrometry Method for its quantification in Tomatoes. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (8), 1565-1571.
43. **Giovanni Caprioli**[®], Michael G. Cahill, Sauro Vittori, Kevin J. James. Liquid Chromatography-Hybrid Linear Ion Trap-High-Resolution Mass Spectrometry (LTQ-Orbitrap) Method for the Determination of Glycoalkaloids and Their Aglycons in Potato Samples. *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (7) 1367-1372.
44. Pilar Vila Donat[‡], **Giovanni Caprioli**[‡], Paolo Conti, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Rapid Quantification of Soyasaponins I and β g in Italian Lentils by High-Performance Liquid Chromatography (HPLC)-Tandem Mass Spectrometry (MS/MS) *Food Analytical Methods*, 2014, 7 (5) 1024-1031.
45. Veronica Sirocchi, **Giovanni Caprioli**, Cinzia Cecchini, Maria Magdalena Coman, Alberto Cresci, Filippo Maggi, Fabrizio Papa, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Gianni Sagratini. Biogenic Amines as freshness index of meat wrapped in a new Active Packaging system formulated with essential oils of *Rosmarinus officinalis*. *International Journal of Food Sciences & Nutrition*, 2013, 64 (8), 921-928.
46. Gianni Sagratini[‡], **Giovanni Caprioli**[‡], Filippo Maggi, Guillermina Font, Dario Giardina, Jordi Mañes, Giuseppe Meca, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Determination of Soyasaponins I and β g in Raw and Cooked Legumes by Solid Phase Extraction (SPE) Coupled to Liquid Chromatography (LC)-Mass Spectrometry (MS) and Assessment of Their Bioaccessibility by an in Vitro Digestion Model. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2013, 61, 1702-1709.
47. Gianni Sagratini, Marco Allegrini, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardina, Filippo Maggi, Massimo Ricciutelli, Veronica Sirocchi, Sauro Vittori. Simultaneous Determination of Squalene, α -Tocopherol and β -Carotene in Table Olives by Solid Phase Extraction and High-Performance Liquid Chromatography with Diode Array Detection. *Food Analytical methods*. 2013, 6, 54-60.
48. Luana Quassinti, Massimo Bramucci, Giulio Lupidi, Luciano Barboni, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Dezemona Petrelli, Luca A. Vitali, Sauro Vittori, Filippo Maggi. In vitro biological activity of essential oils and isolated furanosesquiterpenes from the neglected vegetable *Smyrniolusolus* L. (Apiaceae). *Food Chemistry*, 2013, 138, 808-813.
49. **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Gloria Cristalli, Filippo Maggi, Luigi Odello, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Veronica Sirocchi, Giacomo Tomassoni, Sauro Vittori. Optimization of espresso machine parameters through the analysis of coffee odorants by HS-SPME-GC/MS, *Food Chemistry*, 2012, 135, 1127-1133.
50. Filippo Maggi, Luciano Barboni, Fabrizio Papa, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. A forgotten vegetable (*Smyrniolusolus* L., Apiaceae) as a rich source of isofuranodiene, *Food Chemistry*, 2012, 135, 2852-2862.
51. Gianni Sagratini, Filippo Maggi, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Massimo Ricciutelli, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Comparative study of aroma profile and



- phenolic content of Montepulciano monovarietal red wines from the Marche and Abruzzo Regions of Italy using HS-SPME-GC-MS and HPLC-MS. *Food Chemistry*, 2012, 132, 1592–1599.
52. Cinzia Cecchini, Stefania Silvi, Alberto Cresci, Andrea Piciotti, **Giovanni Caprioli**, Fabrizio Papa, Gianni Sagratini, Sauro Vittori., Filippo Maggi. Antimicrobial efficacy of *Achillea Ilgustica* All. (Asteraceae) essential oils against reference and isolated oral microorganism. *Chemistry & Biodiversity*, 2012, 9 (1), 12-24.
53. Andrea Cippitelli, Giuseppe Astarita, Andrea Duranti, **Giovanni Caprioli**, Massimo Ubaldi, Serena Stopponi, Marsida Kallupi, Gianni Sagratini, Fernando Rodriguez de Fonseca, Daniele Piomelli, Roberto Ciccocioppo. Endocannabinoid regulation of acute and protracted nicotine withdrawal: Effect of FAAH inhibition. *PLoS ONE*, 2011, 6 (11), e28142.
54. F. Maggi, L. Barboni, **G. Caprioli**, F. Papa, M. Ricciutelli, G. Sagratini, S. Vittori. HPLC quantification of coumarin in bastard balm (*Melittis melissophyllum* L., Lamiaceae). *Fitoterapia*, 2011, 82, 1215-1221.
55. Michael G. Cahill, **Giovanni Caprioli**, Mary Stack, Sauro Vittori and Kevin J. James. Semi-automated Liquid Chromatography – Mass Spectrometry (LC-MS/MS) Method for Basic Pesticides in Wastewater Effluents. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 2011, 400, 587-594.
56. **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Eugenio Ragazzi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Roberta Seraglia, Yanting Zuo and Sauro Vittori. A preliminary matrix-assisted laser desorption/ionization time-of-flight approach for the characterization of Italian lentil varieties. *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, 2010, 24, 2843–2848.
57. Michael G. Cahill, **Giovanni Caprioli**, Sauro Vittori, Kevin J. James. Elucidation of the mass fragmentation pathways of potato glycoalkaloids and aglycons using orbitrap mass spectrometry. *Journal of mass spectrometry*, 2010, 45, 1019-1025.
58. **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Roberta Galarini, Dania Giacobbe, Massimo Ricciutelli, Sauro Vittori, Yanting Zuo, Gianni Sagratini. Comparison of two different isolation methods of benzimidazoles and their metabolites in the bovine liver by solid-phase extraction and liquid chromatography-diode array detection. *Journal of Chromatography A*, 2010, 1217. (11), 1779-1785.
59. Gianni Sagratini, Yanting Zuo, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Filippo Maggi, Laura Molin, Massimo Ricciutelli, Piero Traldi, Sauro Vittori. Quantification of Soyasaponins I and β g in Italian Lentil Seeds by Solid Phase Extraction (SPE) and High Performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (HPLC-MS). *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2009, 57, 11226-11233.
60. Gianni Sagratini, **Giovanni Caprioli**, Gloria Cristalli, Dario Giardinà, Massimo Ricciutelli, Rosaria Volpini, Yanting Zuo, Sauro Vittori. Determination of ink photoinitiators in packaged beverages by gas chromatography-mass spectrometry and liquid chromatography-mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 2008, 1194, 213-220.
- ≠ = these authors equally contributed to the research (primo nome condiviso).
 @ = corresponding author
61. **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Luigi Odello, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Giacomo Tomassoni, Elisabetta Torregiani, Sauro Vittori. Importance of espresso coffee machine parameters on the extraction of chlorogenic acids in a Certified Italian Espresso by using SPE-HPLC-DAD. *Journal of Food Research*. 2013, 2 (3) 55-64. OPEN ACCESS
62. **Giovanni Caprioli**, Manuela Cortese, Michele Genangeli, Federica Giusti, Massimo Ricciutelli, Gianni Sagratini, Sauro Vittori. Lenticchie: molto più che un semplice alimento natalizio. *Pharmanutrition and Functional Foods*. Anno I, N 1 – Marzo 2016. ISSN 2499-7196. OPEN ACCESS

Indici bibliometrici pubblicazioni scientifiche:

Ru.

I.F. medio = 2,83

I.F. totale = 169,8

H index = 13

Media % Ranking category = 26,1%

Nomi in rilievo nelle pubblicazioni: 43

Primo nome + corresponding author insieme= 5; Primo nome solo= 22; Corresponding author solo= 4; Secondo nome: 11; ultimo nome= 1.; 69% del totale.

Articoli Q1=31, Q2=25 (Q1+Q2=56 su 59 pubblicazioni con ranking, 95% del totale)

Citazioni totali: 481 (cit. normalizzate per età accademica 48).

Scopus author ID: 24175928800

ORCID ID: 0000-0002-5530-877X

Comunicazioni orali e poster:

Partecipazione a innumerevoli convegni Nazionali ed Internazionali, presente nei vari "Libri degli Atti dei vari convegni" in **59** comunicazioni orali, **54** comunicazioni poster e **6** lavori "in extenso". Tra questi, ben **17** volte è stato **primo relatore in comunicazioni orali** e per **10** volte ha contribuito in prima persona presentando Comunicazioni poster.

Organizzazione convegni scientifici:

- Alimenti e nutraceutici: qualità e salute del consumatore, Auditorium Benedetto XII, Camerino 4 Luglio 2017. Comitato organizzatore.

- Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute e nutraceutici per la salute. Camerino, 28 giugno 2016, Palazzo Ducale-Sala degli Stemmi, Comitato organizzatore.

- 33rd Camerino Cyprus Symposium- Receptor Chemistry: Reality and Vision. Camerino, May 15-19 2016, Comitato organizzatore.

Participation to main congresses and schools:

- XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, 4-7 ottobre 2016, Cagliari (Italy)

- 4 MS-Food Day, 7-9 October 2015, Foggia (Italy).

- 13th Euro Fed Lipid Congress, Florence (Italy), 27-30 September 2015.

- Congresso Nazionale della Sinut (Società Italiana di Nutraceutica). 29-30 May 2015, Bologna (Italy).

- TUMA 2014, 16-18 September 2014, Pesaro (Italy).

- X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze 6-10 July 2014

- 8th MS-Pharmaday. Aboca- Sansepolcro. June 11-13, 2014

- Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica 8, NPCF 8, Parma 9-11 June 2014.

- IV Congresso Nazionale della Sinut, Rimini, 6-7 June 2014

- 3rd MS Food Day. Trento, October 9-11, 2013

- BIT's 2nd Annual World Congress of Food Science and Technology-2013, Hangzhou, China, 23-25 september 2013

- Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica NPCF 7. Savigliano, (CN) Italy, 29-31



May 2013.

- IX Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages, December, 6-9 December 2012, Sao Carlo (Brazil).
- 3° Congresso Nazionale della SINut, Milan, 20-21 September 2012
- NPCF 6, Nuove Prospettive in Chimica Farmaceutica, Riccione 15-17 April 2012
- IAEAC-International Association of Environmental Analytic Chemistry, 36th International Symposium on Environmental Analytic Chemistry, Rome, Italy, October 5th-9th, 2010.
- Massa 2010 - 6th MS-Pharmaday, Milan, 6-8 October 2010
- La spettrometria di massa in Umbria e nelle Marche, Sala della Muta, Camerino university, 8 June 2010
- Applicazioni di Spettrometria di massa nella sicurezza alimentare ed ambientale: Soluzioni analitiche e nuove tecnologie, Camerino University, 5 May 2010.
- La spettrometria di massa applicata al controllo ufficiale di residui di farmaci ed anabolizzanti negli alimenti, Perugia, 13-14 April 2010.
- International Symposium on Hyphenated Techniques for Sample Preparation, Bruges, Belgium, 26-27 January 2010.
- Resource, Irish Water Waste & Environment Show and Recover, Irish Recycling & Waste Management Show, Simmonscourt, Dublin, 24-25 March 2009.
- Euro Food Chem XV – Food for the future. July 05-08th 2009, Copenhagen, Demark.
- XV Discussion group on mass spectrometry, "TOF: not only MALDI". Fiera di Primiero (TN) 9-11 November 2008.
- 8° Sigma Aldrich Young Chemists Symposium, Pesaro (PU) 20-23 October 2008.
- VII Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti. Perugia 23-26 June 2008.
- National School: "Metodologie analitiche in spettrometria di massa". Parma 19-23 May 2008.
- 16th Camerino-Noordwijkerhout Symposium, An Overview of Receptor Chemistry, 9-13/9/2007, Camerino, Italy.

Books:

1) **Coffee in Health and Disease Prevention**. 1st Edition. Part 1.4: Coffee Type and Coffee Drinking Culture. Chapter N°28. Pages 255-263. Title: Espresso Machine and Coffee Composition. Authors: Sauro Vittori, Giovanni Caprioli, Manuela Cortese, Gianni Sagratini. Edited by Victor Preedy. Elsevier 2015. ISBN:9780124095175


Editorial Board:

1) **Lead Guest Editor** of a Special Issue on Journal of Chemistry entitled: "Analysis of Bioactive Compounds and Characterization of Coffee Aroma by Using Mass Spectrometry". Special Issue Developer: Dr. Karim Youssef, other Guest Editors of this Special Issue are: **Joon-Kwan Moon**, Department of Plant Life and Environmental Sciences, Hankyong National University, Ansung, South Korea; **Carmen de Oliveira Petkowicz**, Universidade Federal do Paraná, Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, Curitiba, PR, Brazil; **Luciano Navarini**, Research & Scientific Coordination, Illycaffè s.p.a, Trieste, Italy.

Nome e tipo
d'organizzazione
erogatrice
dell'istruzione e
formazione

- Università di Camerino, Camerino (MC), Italia
- Beijing Institute of Technology, Pechino, Repubblica Popolare Cinese
- Cork Institute of Technology, Cork, Ireland
- Consiglio Nazionale delle Ricerche Padova (PD), Italia

Capacità e



competenze
personali

Madrelingua

Italiano

Altre lingue

Inglese: ottima comprensione, scrittura e parlato

- 2010: Superamento del FCE first certificate Cambridge: (Certificate Number 0028694664; Reference Number 106IT1260055; Accreditation Number 500/2705/0) c/o University of Cambridge (UK) ESOL (English for Speakers of Other Languages).

- Marzo – Giugno 2010: corso di inglese intermedio di 100 ore presso Assint di Camerino (MC)

- 1 Marzo 2009 – 1 Settembre 2009: periodo di formazione di 6 mesi presso il Cork Institute of Technology, Bishopstown, Cork, Ireland

- Agosto 2008: corso di lingua presso l'“EF International School of English” a Miami

- Febbraio – Giugno 2008: corso di lingua inglese intermedio “Grade B”, organizzato da “The European language academy”, Ente culturale di ricerca e sperimentazione lingue straniere, Camerino

- Luglio – Agosto 2007: corso di lingua presso l'“EF International School of English” a New York

- Luglio 2000: “English Language Course” presso la “Passport Language Schools” a Oxford

- 25 giugno 2003: superamento dell' idoneità “Colloquio di Lingua Inglese” durante il Corso di Laurea

- Conoscenza della lingua maturata nei 5 anni di scuola superiore

Spagnolo: ottima comprensione, buona scrittura e parlato

- Ottobre 2009 – Aprile 2010: corso di lingua spagnola (secondo livello avanzato) di 100 ore organizzato dall'associazione “Lo scacco” di Treia (MC).

- Ottobre 2007 – Giugno 2008: corso di lingua spagnola (secondo livello) di 100 ore organizzato dall'associazione culturale “Lo scacco” di Treia (MC).

Francese: buona comprensione, discreta scrittura e parlato

- 2012: Superamento della certificazione di francese DELF A2 (N° de candidat 039735; Session: 2012-06-T à Alliance Française).

- Febbraio 2012- Giugno 2012: Corso Intermedio di Francese presso ASSINT, Università di Camerino

- Maggio 2000: Programma di scambio studenti con la città di Avignone

- Luglio 1998: “Cours de Langue et Civilisation Françaises” presso l' “Accord école de langues” a Parigi

- Luglio 1997: “Stage de Français Intensif” presso il “Campus Sainte-Thérèse” a Parigi

- Conoscenza della lingua maturata nei 3 anni di scuola media e nei 5 anni di scuola superiore

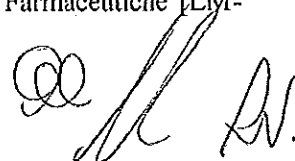
Cinese: Conoscenza base della lingua cinese, imparato nei 6 mesi svolti a Pechino.

Capacità e
competenze
sociali

- Amichevole, socievole e spiccata capacità ad interagire con gli altri membri di un gruppo di ricerca e/o ambiente lavorativo

Capacità e
competenze
organizzative

- Carico didattico per l'insegnamento del corso di **Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici** nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-



CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2016-2017), 42 ore di lezione, 6 CFU.

- Carico didattico per l'insegnamento del corso di **Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in "Chimica e Tecnologia Farmaceutiche" [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2016-2017, 28 ore di lezione, 4 CFU.

- Giugno-Luglio 2016: Insegnamento al corso **IFTS-ENTE GESTORE ITCG "G. ANTINORI"** - Via Madonna delle Carceri, Camerino MC: Tecnico di progettazione e realizzazione di progetti artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica - Alta cucina. Responsabile del modulo di **20 h di lezione: UFC 3.1 - IDENTIFICARE LE MATERIE PRIME, GLI ASPETTI NUTRIZIONALI E I PROCESSI DI LAVORAZIONE**

- Carico didattico per l'insegnamento del corso di **Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici** nel corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche [LM-CTF] [FA0066] presso l'Università di Camerino (anni accademici 2015-2016), 42 ore di lezione, 6 CFU.

- Carico didattico per l'insegnamento del corso di **Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in "Chimica e Tecnologia Farmaceutiche" [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2015-2016, 28 ore di lezione, 4 CFU.

- Responsabile delle attività di laboratorio: riconoscere le sofisticazioni nell'olio di oliva nell'ambito del "Programma ciclo seminari: **Innovazione sostenibile e garanzia della salute**", realizzati dalla Camera di Commercio di Macerata e dall'Università di Camerino grazie al progetto Wellfood finanziato dal Programma di Cooperazione transnazionale IPA Adriatico, Progetto WELL FOOD (EU). 17 Settembre 2015, 4 ore. Camerino.

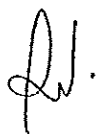
- Carico didattico per l'insegnamento del corso di **Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in "Chimica e Tecnologia Farmaceutiche" [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2014-2015, 28 ore di lezione, 4 CFU.

- Carico didattico per l'insegnamento del corso di **Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in "Chimica e Tecnologia Farmaceutiche" [LM-CTF] [FA0103] presso l'Università degli Studi di Camerino per l' Anno Accademico 2013-2014, 28 ore di lezione, 4 CFU.

- **Cultore della materia delle discipline appartenenti al SSD CHIM/10** sulla base di quanto deliberato nel consiglio della Scuola del 7 Marzo 2012

- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di Food Chemistry** del corso di laurea quinquennale in "Biotecnologie" presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2013-2014 (Prof Dennis Fiorini)

- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di Chimica degli Alimenti** del corso di laurea quinquennale in "Chimica e Tecnologia Farmaceutiche" presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2012-2013 (Prof Dario Giardinà)



- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di Food Chemistry** del corso di laurea quinquennale in "Biotecnologie" presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2009-2010 e 2010-2011 (Prof Sauro Vittori)

- Carico didattico per l'assistenza all'insegnamento del **laboratorio di analisi strumentale di Analisi dei farmaci I** del corso di laurea quinquennale "Chimica e tecnologia farmaceutiche" presso l'Università degli Studi di Camerino per l'Anno Accademico 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014 e 2014-2015 (Prof Sauro Vittori)

- E' relatore delle seguenti tesi sperimentali e compilative per il corso di laurea specialistica in Farmacia e in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche:

1) Roberta Ottaviani, Analisi della frazione volatile e di sostanze antiossidanti nel caffè espresso, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, Aprile 2011 (Farmacia).

2) Romilde Iannarelli, Quantificazione delle soia saponine I e β g nei legumi mediante SPE-HPLC-MS: base per l'ottenimento di un claim nutrizionale, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, Luglio 2012 (CTF).

3) Mariangela Caiulo, Effetto degli ultrasuoni nel processo di produzione del formaggio, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 12 Aprile 2013. (Farmacia).

4) Chiara Barboni, Vitamina C nello *Smyrniium Olusatrum* (sedano selvatico): sviluppo e ottimizzazione di un metodo analitico mediante HPLC-MS, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 ottobre 2013 (CTF).

5) Jessica Brunelli, Determinazione della composizione degli acidi grassi in vari tipi di lenticchia e valutazione del miglior metodo estrattivo, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 Aprile 2014 (Farmacia).

6) Giulia Pia Iannantuono, Caratterizzazione fitochimica della *Gentiana Lutea L.* spontanea e coltivata nel parco dei monti Sibillini mediante tecniche cromatografiche e spettrometria di massa, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 Ottobre 2014. (CTF).

7) Francesca Vagnoni, Legumes and Health: Development of an innovative nutraceutical with potential cholesterol lowering effect, Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 7 Novembre 2014 (CTF).

8) Martina Del Zoppo, Analisi nutrizionale di campioni di cacao (*Theobroma cacao L.*) provenienti dall'Africa centrale. Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 10 Aprile 2015 (CTF).

9) Ilaria Mazzaferro, Sviluppo di un metodo estrattivo per la determinazione di isoflavoni nel caffè espresso mediante UHPLC-MS/MS. Tesi sperimentale in Chimica degli Alimenti, 29 Maggio 2015 (CTF).

10) Nzoulo Ebassa Sorelle Gaele, Polyphenolic characterization by HPLC-DAD of two Cameroonian plants: *Passiflora incarnate* and *Raffia farinifera*. Tesi di Laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 9 Luglio 2015 (Farmacia).

11) Mureille Gaele Azebaze Tsafack, Polyphenolic characterization, nutritional value and biological activity of Cameroonian spices used in cooking: *Solanum macrocarpon* and *Dichrostachys glomerata*. Tesi di Laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 9 Luglio 2015 (Farmacia).

12) Adelaide Lausdei, Studio delle potenzialità nutraceutiche di un estratto di lenticchie. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 10 Luglio 2015 (Farmacia).

13) Giacomo Pieroni, Polifenoli e proprietà nutrizionali dei frutti di *Hypericum androsaemum L.* Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 8 Aprile 2016 (Farmacia).

14) Alessandra Girotti, Micotossine emergenti da *Fusarium*: Enniatine e Beauvericina, Tesi di laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 8 Aprile



2016 (Farmacia).

15) Sara Cosmi, Sviluppo di un metodo analitico per la quantificazione di acidi biliari mediante HPLC-MS. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 8 Luglio 2016 (C.T.F.).

16) Martina Tomassini, Carne e tumore: pregiudizio o verità scientifica? Il punto sulle dichiarazioni della IARC. Tesi di laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 28 Febbraio 2017 (Farmacia).

17) Valentina Badialetti, Determinazione simultanea di 16 polifenoli nei legume mediante HPLC-MS/MS. Tesi di laurea sperimentale in Chimica degli Alimenti. 7 Aprile 2017 (C.T.F.).

18) Franks Astride Kamgang Nzekoue, Optimization of an extraction method of phenolics compounds from pulses and analysis by HPLC-MS/MS. Tesi di laurea Compilativa in Chimica degli Alimenti. 14 Luglio 2017 (Farmacia).

Attività di referaggio

- **Referee di articoli scientifici per:** Journal of Agricultural and Food (JAFC), Applied Microbiology and Biotechnology (AMAB), Natural Product Communications (NPC), Phytochemical Analysis (Phyt. An.), Analytical Methods (An. Meth.) 3 papers, Molecular Biology Reports (Mol. Biol. Rep.), Microbial Ecology (Microb. Ecol.), Journal of Separation Science (JSS) 2 papers, Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters (BMC), Journal of Nanoscience and Nanotechnology (JNN) 2 papers, Food Analytical Methods (FANM) 7 papers, Natural Product Research (NPR) 2 papers, Pakistan Journal of Zoology (PJZ), MethodsX (MetX), Journal of Chemistry (JC), Arabian Journal of Chemistry (AJC) 3 papers, Food Packaging and Shelf Life (FPSL), Journal of the Brazilian Chemical Society (JBCS) 2 papers, Mediterranean Journal of Biosciences (MJB) 3 papers, Food Control (FC), Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine (EBCAM), Canadian Journal of Plant Science (CJPS), Rapid Communications in Mass Spectrometry (RCMS), Pure and Applied Biology (PAB).
Per 24 Riviste, 40 referaggi.

- **Selected official Reviewer** of *Mediterranean Journal of Biosciences* (MJB)

- **Intera Attività di referaggio certificate su publons.com (profile personale)**

- **Review del book proposal** dal titolo: "Bioactive Compounds: Health Benefits and Potential Applications" by Campos. 100 USD dollars.

- **Esaminatore esterno Ph.D.** per l'Università di Scienze e Tecnologie di Kohat, Khyber Pakhtun Kiwa (Pakistan): Tesi di dottorato di Mr. Mubbashir Hussain: "Epidemiology and molecular diagnosis of human cutaneous Leishmaniasis" in Khyber Pakhtunkhwa, 2012 (500 USD / \$).

- **Esaminatore esterno Ph.D.** per l'Università di biochimica del Balochistan, Quetta (Pakistan): Tesi di dottorato di Mr. Yasser M.S.A. Al-Kahraman, Ph.D Scholar in Bio-Chemistry: "Study on azomethines & their derivatives", 2012 (500 USD / \$).

- **Esaminatore esterno Ph.D.** per l'Università del Balochistan, Quetta (Pakistan): Tesi di dottorato di Mr. Muhammad Shafee, Ph.D Scholar in Microbiology: "Biological studies on human and bovine tuberculosis in Quetta, Pakistan", 2016 (500 USD / \$).

- Valutazione (reviewer internazionale) di un progetto sottomesso all'agenzia

governativa del "National Science Centre" (Narodowe Centrum Nauki - NCN; Poland; <http://www.ncn.gov.pl>). Funding scheme PRELUDIUM, Universal method development for determination of steroidal glycoalkaloids in food and biological samples, mgr Anna Topolewska, University of Gdańsk, No. 338674, Panel NZ9. ID 338674; Reg. No: 2016/21/N/NZ9/01516. (400 gross / 100 euro).

Collaborazioni locali:

- Food Chemistry research group (Prof. Vittori, University of Camerino).
- Microbiology research group (Prof. Cresci, University of Camerino).
- Biochemistry research group (Prof. Lupidi, University of Camerino).
- Pharmacology research group (Prof. Ciccocioppo, University of Camerino).
- Pharmaceutical technology (Dr.ssa Giulia Bonacucina, Dr. Marco Cespi, University of Camerino)

Collaborazioni nazionali:

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Perugia (Dr. Galarini)
- ARPAM, Agenzia Regionale Protezione Ambiente Marche, Ascoli Piceno (AP) (Prof. Corradetti).
- National Council of Research (CNR)-ISTM of Padova (Dr. Traldi).

Collaborazioni Internazionali:

- Prof. Kevin James, PROTEOBIO, Mass Spectrometry Centre for Proteomics and Biotoxin Research, Cork Institute of Technology, Bishopstown, Cork, Ireland
- Prof. Yulin Deng, School of life Science, Beijing Institute of Technology, Haidian District, Beijing, China P.R..
- Prof Yusuf Öztürk Department of Pharmacology, Faculty of Pharmacy, Anadolu University, Eskisehir, Turkey
- Prof Jordi Manes, Dr. Giuseppe Meca, Faculty of Pharmacy, Valencia, Spain.
- Dr. Mubbashir Hussain, Università di Scienze e tecnologie, Kohat (Pakistan).
- Dr. Yasser Al-Kahraman, Università di biochimica del Baloschistan Quetta, (Pakistan).

Attività di
supporto

- Porte aperte UNICAM (5 anni)
- Tutor per studenti delle scuole medie superiori in stage presso il laboratorio di "Chimica degli Alimenti" dell'Università di Camerino.
- Tutor per studenti/laureandi/dottorandi stranieri (Spagna, Cina, Belgio, Egitto) che svolgono attività di ricerca presso il laboratorio di "Chimica degli Alimenti" dell'Università di Camerino.

Capacità e
competenze
informatiche

- Windows 98 – 2010 – XP - Vista, 7, Word, Power Point, Excel, ChemDraw, Internet Explorer

Altre capacità e
competenze

- Calcio, Sci, Pallavolo, Tennis, Ping-Pong

Patente

- Patente B Nazionale e Internazionale

Data: 11/09/2017

FIRMA DEL CANDIDATO:

Simone Cognigni

[Signature]

Allegato C verbale n. 2

PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010 - REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 - "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 - "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" - SCUOLA DI SCIENZE DEL FARMACO E DEI PRODOTTI DELLA SALUTE, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, INDETTA CON D.R. N. 204 DEL 07/07/2017, IL CUI AVVISO E' STATO PUBBLICATO SULLA G.U. N. 62 DEL 18/08/2017

Giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica del candidato:

CANDIDATO: Dott. Giovanni Caprioli

Titoli e curriculum (vedi allegati B1 e B2 al Verbale N.2)

Tutti i titoli presentati dal candidato vengono considerati per la valutazione.

Produzione scientifica (vedi allegato A al Verbale N. 2)

Tutte le pubblicazioni presentate dal candidato vengono considerate per la valutazione.

Giudizi Individuali:

Commissario Alberto Ritieni. Il candidato Dott. Giovanni Caprioli è titolare di un assegno per la collaborazione ad attività di ricerca nel SSD CHIM/10 presso l'Università di Camerino. L'attività di ricerca che si può osservare dalla lettura del Curriculum scientifico risulta essere continuativa nel tempo e le stesse pubblicazioni selezionate risultano bene distribuite nel tempo e di ottimo livello. Il Candidato ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Farmaceutiche, specializzazione "Chimica degli Alimenti" con una tesi analitica di alto livello sull'analisi e caratterizzazione per via spettrometrica di matrici alimentari. Il candidato è altresì titolare di un brevetto e socio fondatore di uno spin-off universitario. La sua attività di ricerca è del tutto congruente con la declaratoria del settore CHIM/10 ed è stata svolta in maniera sostanziale anche in un ambito internazionale di elevato livello presso il Beijing Institute of Technology, Pechino, China e il Cork Institute of Technology, Bishopstown, Cork, Irlanda. Tali ricerche hanno permesso il conseguimento di riconoscimenti e premi. Ha fatto parte del comitato organizzatore di vari Convegni scientifici e ha partecipato a numerosi convegni nazionali ed internazionali anche in qualità di relatore. L'attività didattica mostrata dal candidato a partire dal 2013 è stata svolta e focalizzata nell'ambito della Chimica degli Alimenti e dei Prodotti della Salute. Le 12 pubblicazioni presentate ed esaminate dalla Commissione sono tutte di alto livello scientifico e il contributo del candidato è facilmente enucleabile in quanto in 11 di esse risulta primo autore. La produzione scientifica del Candidato risulta alla luce della disamina del curriculum assolutamente rilevante. Il mio giudizio è pertanto da considerarsi ottimo.



Commissario Anna Arnoldi. Il candidato Dott. Giovanni Caprioli è titolare di un assegno presso l'Università di Camerino da 6 anni. Dopo la laurea ha svolto in modo continuativo attività di ricerca ed ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca In Scienze Farmaceutiche nel 2011, con specializzazione in "Chimica degli Alimenti". Per quanto riguarda le attività di terza missione, è titolare di un brevetto e socio fondatore di uno spin-off universitario. Ha ricevuto riconoscimenti e premi anche per la sua attività di ricerca in ambito internazionale, Beijing Institute of Technology (Pechino, China) e Cork Institute of Technology (Bishopstown, Cork, Irlanda), oltre che per le attività in Italia. Ha partecipato a numerosi convegni nazionali ed internazionali come relatore e ha fatto parte del comitato organizzatore di alcuni convegni scientifici. Dal 2013 ad oggi ha svolto attività didattica dell'ambito della Chimica degli Alimenti e dei Prodotti della Salute. Nelle 12 pubblicazioni presentate, tutte di alto livello scientifico, il contributo del candidato è facilmente enucleabile in quanto in 11 di esse risulta il primo autore. Le pubblicazioni sono coerenti con il settore scientifico disciplinare CHIM10 e sono tutte su riviste di elevato IF relativamente alla Food Chemistry o Food Science. Il mio giudizio è pertanto ottimo.

Commissario Rosaria Volpini. Il candidato Dott. Giovanni Caprioli è titolare di un assegno presso l'Università di Camerino. Dal momento della laurea ha svolto in maniera continuativa attività di ricerca ed ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Farmaceutiche, specializzazione "Chimica degli Alimenti". E' titolare di un brevetto e socio fondatore di uno spin-off universitario. Per la sua attività di ricerca, che si è svolta anche in ambito internazionale, Beijing Institute of Technology, Pechino, China e Cork Institute of Technology, Bishopstown, Cork, Irlanda, ha ricevuto riconoscimenti e premi. Ha fatto parte del comitato organizzatore di alcuni convegni scientifici e partecipato a numerosi convegni nazionali ed internazionali anche come relatore. Dal 2013 ad oggi ha svolto attività didattica dell'ambito della Chimica degli Alimenti e dei Prodotti della Salute. Nelle 12 pubblicazioni presentate, tutte di alto livello scientifico, il contributo del candidato è facilmente enucleabile in quanto in 11 di esse risulta il primo autore. D'altro canto anche la sua produzione scientifica risulta rilevante. Il mio giudizio è pertanto altamente positivo.

Giudizio collegiale. Il candidato Dott. Giovanni Caprioli soddisfa pienamente i requisiti richiesti per ricoprire il ruolo di RTD/A nel settore della presente procedura valutativa. Egli ha infatti svolto per diversi anni e di ricerca nel settore della "Chimica degli Alimenti". Dalla valutazione delle pubblicazioni e dal curriculum si evince una piena maturità scientifica e un elevato grado di autonomia che lo hanno portato ad una cospicua produzione scientifica di ottimo livello. La sua attività di ricerca è continuativa fin dal momento della laurea ed è del tutto congruente con la declaratoria del settore CHIM/10. Essa è stata svolta in maniera sostanziale anche in un ambito internazionale. Apprezzabile anche la sua attività didattica svolta sempre nell'ambito del settore concorsuale. Il giudizio della Commissione risulta pertanto ottimo.

