

## Gianluca Picariello – CV Italiano

Gianluca Picariello è nato ad Avellino nel 1973 e si è laureato in Chimica, indirizzo organico-biologico, il nel 1998 presso l'Università degli Studi di Salerno, con votazione 110/110.

Successivamente ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie delle Preparazioni Agro-Alimentari, presso l'Università "Federico II" di Napoli (XXV ciclo).

Da NOV 2019: Primo Ricercatore (II Livello) presso l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA) del CNR

GEN 2008 - OCT 2019: Ricercatore (III Livello) presso l'ISA-CNR Avellino (Scienze e Tecnologia degli alimenti).

LUG 2000 - DIC 2007: Ricercatore a Tempo Determinato (ex art. 23 D.P.R.171/91) presso l'ISA-CNR.

1999: titolare di borsa di studio dell'Istituto Nazionale di Fisica della Materia (INFN) – tematica: "caratterizzazione grassi alimentari mediante NMR"

E' stato *visiting researcher* presso:

- ✓ "The University of Southern Denmark" - Odense (Danimarca) – Host: Prof. Peter Roepstorff (marzo-aprile 2006);
- ✓ "The National Center For Glycomics and Glycoproteomics" Indiana, Bloomington, USA – Host: Prof. Milos Novotny (giugno-luglio 2008);
- ✓ CERELA (Centro de Referencia para Lactobacilos) di San Miguel de Tucuman (Argentina), (novembre 2011); Host: Drs. Maria Elvira Hebert
- ✓ CIAL (Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación) del CSIC (Madrid) Spagna, Laboratori della Prof.ssa Isidra Recio (marzo-aprile 2014).
- ✓ CIDCA (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos) – CONICET, La Plata, Argentina. Host. Dr.ssa M. Cecilia Puppo (febbraio-marzo 2017)

E' autore/co-autore di oltre 130 pubblicazioni su riviste internazionali dotate di *impact factor*, 10 capitoli di libro ISBN in lingua inglese e di pubblicazioni su riviste italiane specializzate nella chimica degli alimenti e di oltre 80 fra abstract e comunicazioni a congressi nazionali ed internazionali.

H-index: 30 (Scopus - marzo 2020).

Nel 2019 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale come Professore Ordinario (prima fascia) nei settori Chimica Analitica 03/A1 e Chimica degli Alimenti 03/D1.

Ha tenuto relazioni a congressi internazionali di proteomica, lipidomica e spettrometria di massa applicate alla scienza e tecnologia degli alimenti.

Ha partecipato allo svolgimento o è stato responsabile di numerosi progetti di ricerca finanziati dal MIUR, dal MIPAF e dalla Regione Campania.

E' stato responsabile di un progetto di Accordo bilaterale di ricerca Italia-Argentina (CNR-CONICET) e di convenzioni di ricerca con aziende agro-alimentari.

E' stato co-relatore o tutor di molte tesi di laurea e di una tesi di dottorato in Scienza e Tecnologia degli Alimenti.

Collabora da anni con regolarità all'attività didattica dell'Università di Napoli "Federico II".

Dal 2015 è Professore a contratto di Chimica degli Alimenti per il corso di laurea specialistica in Scienze della Nutrizione Umana (Scuola di Medicina e Chirurgia).

E' stato professore incaricato di Scienze e Tecnologie Alimentari (40 ore) per il Corso di laurea in Dietistica presso l'Università "Federico II" di Napoli.

Dal 2012, è docente al Master Internazionale Erasmus-Mundus FIPDes (Food Innovation and Product design) presso l'Università di Napoli "Federico II".

Svolge regolarmente attività di *Referee* per riviste internazionali quali *Food Chemistry*, *Journal of the Agricultural and Food Chemistry*, *Food Research International*, *Molecular Nutrition & Food Research*, *Journal of Proteomics*, specializzate nell'analisi e nella chimica e tecnologia degli alimenti.

Dal 2014 è Associated Editor per la rivista internazionale *Peptidomics* – De Gruyter Editor e dal 2016 per *Food Research International* (Elsevier).