

Il presente **Format** è stato adattato secondo quanto disposto dal **Garante per la Protezione dei Dati Personali** con le "Linee guida in materia di trattamento di dati personali, contenuti anche in atti e documenti amministrativi, effettuato per finalità di pubblicità e trasparenza sul web da soggetti pubblici e da altri enti obbligati" (Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 134 del 12 giugno 2014).

Nella compilazione del presente CV non devono essere inseriti dall'interessato i dati personali di cui al D.Lgs. 196/2003; si invita pertanto l'estensore del CV a non inserire ulteriori dati rispetto a quelli evidenziati nelle note rimuovendo gli eventuali campi vuoti.

INFORMAZIONI PERSONALI **Simone Angeloni**

POSIZIONE
OCCUPAZIONE
ATTIVITÀ PROFESSIONALE
TITOLO DI STUDIO
DICHIARAZIONI PERSONALI

**Contratto di lavoro autonomo / supporto alle attività di ricerca /
utilizzo e gestione di strumentazioni complesse / Dottorato di ricerca**

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

da 15/07/2020 – a 14/07/2021

Assegno di ricerca

Università di Camerino

- Assegno di ricerca in "Study and optimization of cold atmospheric plasma treatment for food safety and quality improvement (PLASMAFOOD)"

Attività o settore Chimica degli alimenti

da 15/01/2020 – a 15/06/2020

Borsa di studio

Università di Camerino

- Borsa di studio in "Studio ed identificazione di marker chimici per valutare la shelf life di prodotti avicoli e le performances di differenti packaging"

Attività o settore Chimica degli alimenti

da 07/03/2019 – a 31/08/2019

Guest scientist

Esperienza di ricerca all'estero presso Leibniz Institute for Food Systems Biology of the Technical University of Munich, Freising (Germany)

- Studio dei principali composti odorosi nella silverskin e nel caffè attraverso l'utilizzo di strumenti come GC-O-FID e GCxGC-MS

Attività o settore Chimica degli alimenti

da 30/11/2016 – a 24/03/2020

Dottorato di Ricerca in Pharmaceutical Sciences

International School of Advanced Studies, Università di Camerino

- Tesi di dottorato dal titolo "Espresso Coffee preparation: analytical study to improve the quality of the product", Supervisor Prof Sauro Vittori

Attività o settore Chimica degli alimenti

da 01/02/2015 – a 31/08/2015

Stage

Stage come Farmacista presso la Farmacia Ospedaliera dell'Ospedale di Camerino

Attività o settore Farmacista

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- da 15/07/2020 – a 14/07/2021 **Assegno di ricerca**
 Università di Camerino
- Studio del contenuto di polifenoli, nutrienti e composti volatili in una serie di alimenti trattati con il Plasma freddo.
 - Sviluppo di metodi analitici per quantificare polifenoli in una serie di matrici alimentari utilizzando strumenti come HPLC-MS/MS e GC-MS
- da 15/01/2020 – a 15/06/2020 **Borsa di studio per il supporto alle attività di ricerca**
 Università di Camerino
- Studi di marker chimici in prodotti avicoli attraverso l'utilizzo di strumentazioni come HPLC-DAD
 - Studi di shelf life dei prodotti avicoli analizzando vari tipi di packaging
- da 07/03/2019 – a 31/08/2019 **Guest scientist**
 Esperienza di ricerca all'estero presso Leibniz Institute for Food Systems Biology of the Technical University of Munich, Freising (Germany)
- Studio delle sostanze odorose nella silverskin (prodotto di scarto del caffè) e nei grani di caffè tostati attraverso l'utilizzo di metodiche preparative quali SAFE e AEDA
 - Utilizzo di strumentazioni quali GC-O-FID e GCxGC-MS
- da 30/11/2016 – a 24/03/2020 **Dottorato di Ricerca in Pharmaceutical Sciences**
 International School of Advanced Studies, Università di Camerino
- Uso di strumentazioni analitiche quali: HPLC-DAD, HPLC-VWD, HPLC-MS/MS, GC-O-FID, GC-MS
 - Sviluppo di metodi analitici per qualificare polifenoli, sostanze tossiche (esempio, acrilammide), nutrienti (esempio, vitamine) e aromi
 - Utilizzo di metodi preparativi quali vari tipi di estrazioni e purificazioni
- 24/06/2016 **Abilitazione all'esercizio della professione di Farmacista**
 Università di Camerino
- da 01/10/2010 – a 08/04/2016 **Laurea Magistrale in Farmacia**
 Università di Camerino

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B2
	B2				
tedesco	A1	A1	A1	A1	A1
	A1				

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

▪ buone capacità organizzative e di relazionarsi con i colleghi acquisite lavorando 5 anni in un gruppo di ricerca

Competenze informatiche

▪ buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
▪ buona padronanza della navigazione web e dei programmi per la gestione di mail

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

1. **Angeloni, S.**, Navarini, L., Sagratini, G., Torregiani, E., Vittori, S., & Caprioli, G. (2018). Development of an extraction method for the quantification of lignans in espresso coffee by using HPLC-MS/MS triple quadrupole. *Journal of Mass Spectrometry*, 53(9), 842-848. <https://doi.org/10.1002/jms.4251>.
2. **Angeloni, S.**, Navarini, L., Khamitova, G., Sagratini, G., Vittori, S., & Caprioli, G. (2020). Quantification of lignans in 30 ground coffee samples and evaluation of their extraction yield in espresso coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole. *International journal of food sciences and nutrition*, 71(2), 193-200. <https://doi.org/10.1080/09637486.2019.1624693>.
3. **Angeloni, S.**, Nzekoue, F. K., Navarini, L., Sagratini, G., Torregiani, E., Vittori, S., & Caprioli, G. (2020). An analytical method for the simultaneous quantification of 30 bioactive compounds in spent coffee ground by HPLC-MS/MS. *Journal of Mass Spectrometry*, 55(11), e4519. <https://doi.org/10.1002/jms.4519>.
4. **Angeloni, S.**, Navarini, L., Khamitova, G., Maggi, F., Sagratini, G., Vittori, S., & Caprioli, G. (2020). A new analytical method for the simultaneous quantification of isoflavones and lignans in 25 green coffee samples by HPLC-MS/MS. *Food Chemistry*, 325, 126924. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126924>.
5. Kamgang Nzekoue, A. F., **Angeloni, S.**, Caprioli, G., Cortese, M., Maggi, F., Marconi, U. M. B., Perali, A., Ricciutelli, M., Sagratini, G., & Vittori, S. (2020). Fiber-sample distance, an important parameter to be considered in headspace solid-phase microextraction (HS-SPME) applications. *Analytical Chemistry*, 92(11), 7478-7484. <https://doi.org/10.1021/acs.analchem.9b05386>.
6. **Angeloni, S.**, Scortichini, S., Fiorini, D., Sagratini, G., Vittori, S., Neiens, S. D., Steinhaus, M., Zheljazkov, V. D., Maggi, F., & Caprioli, G. (2020). Characterization of Odor-Active Compounds, Polyphenols, and Fatty Acids in Coffee Silverskin. *Molecules*, 25(13), 2993. <https://doi.org/10.3390/molecules25132993>.
7. **Angeloni, S.**, Zengin, G., Sinan, K. I., Ak, G., Maggi, F., Caprioli, G., Kaplan, A., Bahşi, M., Çakılcıoğlu, U., Bouyahya, A., Jugreet, S., & Mahomoodally, M. F. An insight into Verbascum bombyciferum extracts: Different extraction methodologies, biological abilities and chemical profiles. *Industrial Crops and Products*, 161, 113201. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2020.113201>.
8. **Angeloni, S.**, Spinozzi, E., Maggi, F., Sagratini, G., Caprioli, G., Borsetta, G., Ak, G., Sinan, K. I., Zengin, G., Arpini, S., Mombelli, G., & Ricciutelli, M. (2021). Phytochemical Profile and Biological Activities of Crude and Purified Leonurus cardiaca Extracts. *Plants*, 10(2), 195. <https://doi.org/10.3390/plants10020195>.
9. **Angeloni, S.**, Freschi, M., Marrazzo, P., Hrelia, S., Beghelli, D., Juan-García, A., Caprioli, G., Sagratini, G., & Angeloni, C. (2021). Antioxidant and Anti-Inflammatory Profiles of Spent Coffee Ground Extracts for the Treatment of Neurodegeneration. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2021. <https://doi.org/10.1155/2021/6620913>.
10. **Angeloni, S.**, Mustafa, A. M., Abouelenen, D., Alessandrini, L., Acquaticci, L., Nzekoue, F. K., Petrelli, R., Sagratini, G., Vittori, S., Torregiani, E., & Caprioli, G. (2021). Characterization of the Aroma Profile and Main Key Odorants of Espresso Coffee. *Molecules*, 26(13), 3856. <https://doi.org/10.3390/molecules26133856>.

Conferenze

- 5th MS Food Day. October 11-13, 2017. Bologna, Italy.
- The Quality of Coffee: a never-ending research. November 30-December 1, 2017. University of Camerino. Camerino, Italy.
- 6th MS J-DAY - I GIOVANI E LA SPETTROMETRIA DI MASSA. May 28, 2018. Sapienza, Università di Roma, Roma, Italy.
- VIII Congresso Nazionale SINut. June 15-16, 2018. Bologna, Italy.
- XXII International Mass Spectrometry Conference. August 26-31, 2018. Firenze, Italy.
- CHIMALI 2018, the XII Italian Food Chemistry Congress. September 24-27, 2018. Camerino, Italy.
- Fifth International Conference on Cocoa Coffee and Tea 2019. June 26-28, 2019. Bremen, Germany.
- 6th MS Food Day. September 25-27, 2019. Camerino, Italy.
- 4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (4-ISPMF). November 30-December 5, 2020, Xi'an, China.
- Alimenti e nutraceutici: salute e prevenzione attraverso il cibo, Camerino 13 luglio 2021, Evento online.
- 28th Conference ASIC 2021. 28 June – 1 July 2021. Montpellier, France.

**Pubblicazione ai fini della
Normativa in materia di
Trasparenza ex D.Lgs 33/2013 e
Trattamento dati personali**

Il presente CV è oggetto di pubblicazione obbligatoria sul sito istituzionale UNICAM nella sezione "Amministrazione trasparente" ai sensi del D.Lgs. 33/2013;

Si autorizza quindi la pubblicazione del presente CV al fine di adempiere alle disposizioni in materia di trasparenza.

Si autorizza il trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

L'estensore del CV non dovrà apporre la firma.

Tale misura è adottata a tutela e difesa dei dati personali dell'interessato ai sensi del d.lgs. 196/2003.