

# Diego Appignanesi

## Formazione

---

- 2020** Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Chimico Senior, presso l'Università degli Studi di Camerino.
- 2019** Laurea Magistrale in Chemistry and Advanced Chemical Methodologies (LM-54), presso l'Università degli Studi di Camerino, con la votazione di 110/110 e lode.  
Titolo della tesi: "Organic acids variation and elemental composition of historical apple cultivars: modelling of elemental distribution and ionic balance". Stesura della tesi e discussione di laurea in lingua inglese.
- 2017** Laurea triennale in Chimica (L-27) presso l'Università degli Studi di Camerino, con la votazione di 109/110.  
Titolo della tesi: "Determinazione dei metalli pesanti in alimenti di origine vegetale mediante spettrometria di massa a plasma".
- 2014** Diploma di perito industriale ad indirizzo chimico, presso "I.T.I.S. E.Divini" di San Severino Marche con la votazione di 96/100.

## Esperienze lavorative e tirocini

---

- 15 febbraio 2022 – oggi** Borsista di ricerca presso l'Università degli studi di Camerino - Convenzione di Ricerca con l'azienda "Chimec S.p.a" con sede a Pomezia (RM). Progetto di ricerca – Utilizzo di nuove tecnologie per la purificazione ed il trattamento chimico dei fluidi petroliferi ed acque industriali.
- 15 gennaio 2020 – 15 gennaio 2022** Borsista di ricerca presso l'Università degli studi di Camerino - Convenzione di Ricerca con l'azienda "Chimec S.p.a" con sede a Pomezia (RM). Progetto di ricerca – Tecniche di misura della velocità di corrosione e della formazione del fouling organico ed inorganico su sistemi di raffreddamento industriale.
- 2019 (marzo-settembre)** Attività di ricerca per la Tesi di Laurea Magistrale presso il Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Camerino. Caratterizzazione chimica di diverse varietà di mela della Regione Marche: modello sulla distribuzione elementare e sull'equilibrio ionico del frutto nel relativo ambiente.
- 2017 (maggio-luglio)** Stage per la Tesi di Laurea Triennale presso Agenzia regionale per la protezione ambientale delle Marche ARPAM, sede di Macerata. Analisi qualitativa e quantitativa dei metalli pesanti con ICP-MS di alimenti di varia matrice previa mineralizzazione a microonde.
- 2014 (febbraio)** Alternanza Scuola-Lavoro presso il laboratorio "Analisi Control S.r.l" con sede a Corridonia (MC).
- 2013 (luglio)** Alternanza Scuola-Lavoro tramite Progetto Meta presso l'azienda "Maplin" di Dublino, Irlanda.
- 2012 (giugno-luglio)** Esperienza lavorativa presso la "Falegnameria Appignanesi s.r.l" con mansione di manovale di magazzino.

## **Pubblicazioni**

---

- Scortichini S., Appignanesi D., Zannotti M., D'Amato C.A., Lenti L., Maggi F., Ferraro S., Fiorini D., Giovannetti R.; *Fatty acid composition, squalene and elements in apple by-products: comparison between ancient cultivars and commercial varieties*, European Food Research and Technology; 2022, 248 (6).

## **Conoscenze tecniche analitiche**

---

- Spettrometria di massa a plasma accoppiato induttivamente (ICP-MS)
- Cromatografia Ionica (IC)
- Spettrometria IR
- Spettrofotometria UV-visibile
- Mineralizzatore a microonde
- Tecniche Fluorimetriche per la determinazione di idrocarburi in matrice acquosa
- Reattori da laboratorio

## **Competenze informatiche**

---

Buone capacità di utilizzo di Word, Excel, Power Point, posta elettronica e Adobe Photoshop.

## **Competenze linguistiche**

---

- Madrelingua: Italiana.
- Buona conoscenza della lingua inglese, sia a livello orale che scritto; Certificazione Cambridge PET (Preliminary English Test).

## **Competenze personali**

---

- Capacità e propensione al lavoro di gruppo.
- Problem Solving.
- Buone capacità di organizzazione.
- Pazienza e disponibilità.

## **Altre informazioni**

---

- Certificazione EQDL "European Quality Driving Licence".
- Patente di guida: B

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".