

## ***Dr. Luca CAMPONE***

### ***Curriculum vitae***

**Nome e cognome:** Luca Campone

**Luogo e data di nascita:** Milano 28 ottobre 1981

**Cittadinanza:** Italiana

**Residenza:** Via Sempione 9/A

Monza (MB)

Cellulare: 3282793600

**Lavoro** Ricercatore a tempo determinato B (rtd-B)

presso l'Università Milano Bicocca -Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze-

**e-mail:** luca.campone@unimib.it

**codice fiscale:** CMPLCU81R28F205Y

### ***Formazione Scientifica e Percorso Lavorativo***

Luca Campone si diploma nel Giugno 2000 presso il liceo scientifico statale “Nicola Sensale.

Nel Luglio del 2006 si laurea in Farmacia – vecchio ordinamento- presso l'Università degli Studi di Salerno (voto 107/110) dissertando una tesi sperimentale dal titolo: “Studio di stabilità del Nemorosone mediante HPLC-ESI MS”.

Nel Settembre del 2006 vince il concorso d'ammissione al Dottorato di Ricerca in “Scienze Farmaceutiche” presso il dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno.

Nel Novembre 2006 viene nominato responsabile delle verifiche tecniche (RVT) laboratorio idrologia e chimica degli alimenti “LICA” (SINCERT ISO 9001-2000), laboratorio rivolto alla progettazione e realizzazione di attività di ricerca, consulenza e prova nel settore ambientale (acque) ed alimentare, presso l'Università degli Studi di Salerno.

Nel Settembre 2007 vince la borsa di studio del Dottorato in co-tutela tra l'Università degli Studi di Salerno e la Stockholm University.

Nel Giugno del 2008 è abilitato alla professione di Farmacista presso l'Università degli Studi di Salerno.

Nel Marzo 2009 consegue il titolo di Dottorato di Ricerca (internazionale) in Scienze Farmaceutiche (VIII Ciclo, NS 2006-2009) dissertando una tesi dal titolo “Innovative Analytical Techniques Applied to Food Matrices”.

Nel Settembre 2010 vince il concorso per un Assegno di Ricerca biennale presso il dipartimento di Scienze Farmaceutiche e Biomediche dell’Università degli Studi di Salerno per svolgere una ricerca relativa allo sviluppo di tecniche analitiche per l’analisi di contaminanti negli alimenti (settore scientifico-disciplinare CHIM/10).

Nel Novembre del 2012 è abilitato alla professione di Chimico (senior) presso l’Università degli Studi di Salerno.

Nel Marzo 2012 vince il concorso per un Assegno di Ricerca Assegno (FIRB) triennale presso il dipartimento di Scienze Farmaceutiche e Biomediche dell’Università degli Studi di Salerno per svolgere una ricerca relativa allo sviluppo di tecniche analitiche per l’analisi di micotossine in matrici alimentari (settore scientifico disciplinare CHIM/10).

Nel Marzo 2015 vince un contratto di collaborazione di ricerca di 12 mesi presso il dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

Nell’Ottobre 2015 vince il concorso per un Assegno di Ricerca Assegno biennale presso il dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, svolgendo una ricerca sull’impiego di tecniche di estrazione non convenzionali a basso impatto ambientale (estrazione con liquida pressurizzata, CO<sub>2</sub> supercritica) per l’isolamento e la separazione di metaboliti secondari ad attività biologica, da scarti dell’industria alimentare (settore scientifico disciplinare CHIM/10)

Nel Novembre 2017 risulta vincitore di una borsa di studio e svolge attività di ricerca risoluzione per l’autenticazione alimentare” presso il dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria (settore scientifico disciplinare CHIM/10)

Nell’Aprile 2017 ottiene, con giudizio unanime dei commissari, l’Abilitazione Scientifica Nazionale (ai sensi dell’articolo 16 della legge 30 dicembre 2010, n. 240) per la Seconda Fascia, per il settore concorsuale “03/A1 Chimica Analitica”.

Nel Dicembre 2017 fonda la START-UP innovativa SmartFoody s.r.l.

Nel Febbraio 2018 risulta vincitore di una borsa di studio presso il dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

Nel Dicembre 2019 risulta vincitore di un concorso per Ricercatore con contratto a tempo determinato art. 24 comma 3 lettera B 240/2010 (Rtd-B) per il settore concorsuale 03/D1 -Chimica e Tecnologia Farmaceutiche Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari settore scientifico disciplinare CHIM/10 presso il dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze dell’Università degli studi Bicocca di Milano

Nel 10/07/2020 ha ricevuto l'abilitazione scientifico nazionale (art. 16, comma 1, Legge 240/10) in seconda fascia per il settore concorsuale 03/D1 CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI settore disciplinare CHIM/10

**Indici di valutazione della produttività scientifica alla data del 13 Gennaio 2021**

**(Fonte Scopus)**

Numero totale di pubblicazioni: 41

Numero totale di citazioni: 983

H-Index: 18

## *Profilo Scientifico*

L'interesse per le scienze chimiche in particolare per la chimica degli alimenti hanno guidato la formazione, le linee di ricerca e le scelte lavorative del dott. Luca Campone. L'attività scientifica è iniziata durante il lavoro di tesi sperimentale ed è stata indirizzata allo studio chimico di degradazione del Nemorosone, costituente principale della propoli.

Il Dottorato di Ricerca in co tutela, sotto la guida congiunta del prof. L. Rastrelli (Italia) e del prof. Conny Ostman (Svezia), gli ha permesso di ampliare le proprie conoscenze nell'ambito della sicurezza alimentare con particolare attenzione allo sviluppo e all'ottimizzazione di metodologie analitiche innovative (PLE, DLLE) per l'estrazione e la determinazione di contaminati in tracce (micotossine, esteri organofosforici e residui di fitofarmaci) in matrici alimentari. Dopo il Dottorato con diverse esperienze in centri di ricerca internazionali le linee di ricerca si sono ulteriormente diversificate favorendo lo sviluppo di progetti di ricerca mirati a sviluppare protocolli di estrazione a basso impatto ambientale per l'estrazione e la caratterizzazione di metaboliti secondari farmacologicamente attivi da matrici vegetali, alimentari e dai prodotti di scarto dell'industria agro-alimentare.

Negli ultimi anni le attività di ricerca del Dott. Campone si sono focalizzate sullo sviluppo di protocolli analitici completamente automatizzati per la determinazione rapida, sensibile, ed economica di contaminanti in matrici alimentari ed ambientali.

## *Descrizione delle principali linee di ricerca*

Le principali linee di ricerca affrontate durante il periodo accademico sono riconducibili a tre ampie tematiche:

- I. Sviluppo e validazione di metodologie analitiche innovative, rapide e sensibili per la determinazione di xenobiotici in matrici alimentari.
- II. Ottimizzazione di protocolli di estrazione a basso impatto ambientale per il recupero di prodotti di scarto dell'industria alimentare.

**I.** Lo sviluppo di metodologie analitiche integrate per la determinazione di sostanze xenobiotiche nelle matrici alimentari si focalizza principalmente verso la determinazione delle micotossine, di inquinanti emergenti e di interferenti endocrini.

Il continuo aumento dell'inquinamento ambientale unito alle coltivazioni ed allevamenti intensivi predispongono ad un incremento di campioni a rischio di contaminazione, per cui al fine di aumentare

il numero di campioni analizzati ed effettuare un monitoraggio delle matrici ad elevato rischio di contaminazione sono richiesti metodi analitici rapidi ed accurati. I principali obiettivi di questa linea di ricerca sono l'automatizzazione delle fasi di estrazione e/o purificazione del campione e lo sviluppo di metodi altamente specifici e sensibili attraverso l'uso della cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa di tandem (LC-MS/MS). Per quanto riguarda la fase di estrazione e di preparazione del campione sono utilizzati tecniche innovative come la "Pressurized Liquid Extraction" (PLE); la "Dispersive Liquid-Liquid Microextraction" (DLLME).

**II.** Ottimizzazione di protocolli di estrazione a basso impatto ambientale per il recupero di prodotti di scarto dell'industria alimentare.

La filiera agroalimentare produce enormi quantità di materiale di scarto, dalla coltivazione dei prodotti fino alla loro trasformazione. I prodotti derivati dallo spreco alimentare, possono essere classificati in due gruppi fondamentali, "food losses (scarti)" e "food waste (rifiuti)". Gli scarti sono costituiti dalla massa di cibo commestibile che si "perde" all'interno della filiera produttiva, cioè durante le fasi di produzione agricola, movimentazione e stoccaggio, trasformazione e confezionamento degli alimenti; I rifiuti alimentari rappresentano invece la quantità di cibo che non viene mangiata dopo essere stata immessa sul mercato, ovvero nelle fasi di distribuzione e consumo domestico. Questi prodotti rappresentano un costo elevato per tutta la filiera benché al proprio interno contengono numerose sostanze ad alto valore biologico e nutrizionale. Visto il loro elevato contenuto di sostanze bioattive queste sostanze possono essere considerati come una risorsa e per questo definiti con il termine by-products. Dai questi by-products attraverso opportune tecniche di estrazione, è possibile recuperare sostanze che possono essere utilizzati come materie prime nell'industria nutraceutica o cosmetica. Al fine di rendere sostenibile questo processo di trasformazione, le tecniche di estrazione impiegate devono essere economiche sia dal punto di vista energetico che di materiale, e devono avere un basso impatto ambientale, limitando l'utilizzo di solventi organici tossici. I principali obiettivi di questa linea di ricerca sono l'ottimizzazione le condizioni di estrazione mediante approccio chemiometrico, al fine di massimizzare la resa, limitando l'uso di solventi organici tossici.

Luca Campone è autore di 41 pubblicazioni su riviste internazionali, inoltre ha partecipato a numerosi congressi scientifici nazionali e internazionali, di cui oltre 10 comunicazioni e relazioni orali e su invito.

### *Pubblificazioni Scientifiche su riviste internazionali*

1. Celano, R., Piccinelli, A. L., Campone, L., Russo, M., & Rastrelli, L. (2019). Determination of Selected Pyrrolizidine Alkaloids in Honey by Dispersive Liquid-Liquid Microextraction and Ultrahigh-Performance Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry. *Journal of agricultural and food chemistry*, 67(31), 8689-8699.
2. Fejér, J., Kron, I., Pellizzeri, V., Pfluchtová, M., Eliašová, A., Campone, L., ... & Konečná, M. (2019). First report on evaluation of basic nutritional and antioxidant properties of *Moringa oleifera* Lam. from Caribbean Island of Saint Lucia. *Plants*, 8(12), 537.
3. Campone, L., Celano, R., Piccinelli, A. L., Pagano, I., Cicero, N., Di Sanzo, R., ... & Rastrelli, L. (2019). Ultrasound assisted dispersive liquid-liquid microextraction for fast and accurate analysis of chloramphenicol in honey. *Food Research International*, 115, 572-579.
4. Campone, L., Celano, R., Piccinelli, A. L., Pagano, I., Carabetta, S., Di Sanzo, R., ... & Rastrelli, L. (2018). Response surface methodology to optimize supercritical carbon dioxide/co-solvent extraction of brown onion skin by-product as source of nutraceutical compounds. *Food chemistry*, 269, 495-502.
5. Di Sanzo, R., Carabetta, S., Campone, L., Bonavita, S., Iaria, D., Fuda, S., ... & Russo, M. (2018). Assessment of mycotoxins co-occurrence in Italian dried figs and in dried figs-based products. *Journal of Food Safety*, 38(6), e12536.
6. Campone, L., Piccinelli, A. L., Celano, R., Pagano, I., Di Sanzo, R., Carabetta, S., ... & Rastrelli, L. (2018). Occurrence of aflatoxin M1 in milk samples from Italy analysed by online-SPE UHPLC-MS/MS. *Natural product research*, 32(15), 1803-1808.
7. Pfluchtova, M., Gervasi, T., Benameur, Q., Pellizzeri, V., Grul'ova, D., Campone, L., ... & Cicero, N. (2018). Antimicrobial activity of two *Mentha* species essential oil and its dependence on different origin and chemical diversity. *NATURAL PRODUCT COMMUNICATIONS*, 13(8), 1051-1054.
8. Pagano, I., Piccinelli, A. L., Celano, R., Campone, L., Gaggero, P., Russo, M., & Rastrelli, L. (2018). Pressurized hot water extraction of bioactive compounds from artichoke by-products. *Electrophoresis*, 39(15), 1899-1907.
9. Pagano, I., Sánchez-Camargo, A. D. P., Mendiola, J. A., Campone, L., Cifuentes, A., Rastrelli, L., & Ibañez, E. (2018). Selective extraction of high-value phenolic compounds from distillation

wastewater of basil (*Ocimum basilicum* L.) by pressurized liquid extraction. *Electrophoresis*, 39(15), 1884-1891.

10. Calò, M., Bitto, A., Lo Cascio, P., Giarratana, F., Altavilla, D., Gervasi, T., Campone, L., ... & Licata, P. (2018). PCB-126 effects on aryl hydrocarbon receptor, ubiquitin and p53 expression levels in a fish product (*Sparus aurata* L.). *Natural product research*, 32(10), 1136-1144. Metro, D., Papa, M., Manasseri, L., Gervasi, T., Campone, L., Pellizzeri, V., ... & Dugo, G. (2018). Mediterranean diet in a Sicilian student population. Second part: breakfast and its nutritional profile. *Natural product research*, 1-7.

11. Campone, L., Piccinelli, A. L., Celano, R., Pagano, I., Russo, M., & Rastrelli, L. (2018). Rapid and automated on-line solid phase extraction HPLC–MS/MS with peak focusing for the determination of ochratoxin A in wine samples. *Food chemistry*, 244, 128-135.

12. Metro, D., Papa, M., Manasseri, L., Gervasi, T., Campone, L., Pellizzeri, V., ... & Dugo, G. (2018). Mediterranean diet in a Sicilian student population. Second part: breakfast and its nutritional profile. *Natural product research*, 1-7.

13. Celano, R., Campone, L., Pagano, I., Carabetta, S., Di Sanzo, R., Rastrelli, L., ... & Russo, M. (2018). Characterisation of nutraceutical compounds from different parts of particular species of *Citrus sinensis* 'Ovale Calabrese' by UHPLC-UV-ESI-HRMS. *Natural product research*, 1-8.

14. Leitão, S. G., Leitão, G. G., Vicco, D. K., Pereira, J. P. B., de Moraes Simão, G., Oliveira, D. R., ... & Rastrelli, L. (2017). Counter-current chromatography with off-line detection by ultra-high performance liquid chromatography/high resolution mass spectrometry in the study of the phenolic profile of *Lippia origanoides*. *Journal of Chromatography A*, 1520, 83-90.

15. Celano, R., Piccinelli, A. L., Pagano, I., Roscigno, G., Campone, L., De Falco, E., ... & Rastrelli, L. (2017). Oil distillation wastewaters from aromatic herbs as new natural source of antioxidant compounds. *Food research international*, 99, 298-307.

16. Cuesta-Rubio, O., Fernández, M. C., Hernández, I. M., Jaramillo, C. G. J., González, V. H., Porto, R. M. D. O., ... & Rastrelli, L. (2017). Chemical profile and anti-leishmanial activity of three Ecuadorian propolis samples from Quito, Guayaquil and Cotacachi regions. *Fitoterapia*, 120, 177-183.

17. Celano, R., Campone, L., Piccinelli, A. L., Acernese, F., Nabavi, S. M., Di Bella, G., & Rastrelli, L. (2016). Fatty acid composition, antioxidant levels and oxidation products development in the muscle tissue of *Merluccius merluccius* and *Dicentrarchus labrax* during ice storage. *LWT*, 73, 654-662.

18. Campone, L., Piccinelli, A. L., Celano, R., Pagano, I., Russo, M., & Rastrelli, L. (2016). Rapid and automated analysis of aflatoxin M1 in milk and dairy products by online solid phase extraction coupled to ultra-high-pressure-liquid-chromatography tandem mass spectrometry. *Journal of*

Chromatography A, 1428, 212-219.

19. Pagano, I., Piccinelli, A. L., Celano, R., Campone, L., Gazzerro, P., De Falco, E., & Rastrelli, L. (2016). Chemical profile and cellular antioxidant activity of artichoke by-products. *Food & function*, 7(12), 4841-4850.
20. Ibáñez, C., Simó, C., Valdés, A., Campone, L., Piccinelli, A. L., García-Cañas, V., & Cifuentes, A. (2015). Metabolomics of adherent mammalian cells by capillary electrophoresis-mass spectrometry: HT-29 cells as case study. *Journal of pharmaceutical and biomedical analysis*, 110, 83-92.
21. Campone, L., Piccinelli, A. L., Celano, R., Russo, M., Valdés, A., Ibáñez, C., & Rastrelli, L. (2015). A fully automated method for simultaneous determination of aflatoxins and ochratoxin A in dried fruits by pressurized liquid extraction and online solid-phase extraction cleanup coupled to ultra-high-pressure liquid chromatography–tandem mass spectrometry. *Analytical and bioanalytical chemistry*, 407(10), 2899-2911.
22. Celano, R., Piccinelli, A. L., Campone, L., & Rastrelli, L. (2014). Ultra-preconcentration and determination of selected pharmaceutical and personal care products in different water matrices by solid-phase extraction combined with dispersive liquid–liquid microextraction prior to ultra-high pressure liquid chromatography tandem mass spectrometry analysis. *Journal of Chromatography A*, 1355, 26-35.
23. Campone, L., Piccinelli, A. L., Pagano, I., Carabetta, S., Di Sanzo, R., Russo, M., & Rastrelli, L. (2014). Determination of phenolic compounds in honey using dispersive liquid–liquid microextraction. *Journal of Chromatography A*, 1334, 9-15.
24. Campone, L., Piccinelli, A. L., Celano, R., Russo, M., & Rastrelli, L. (2013). Rapid analysis of aflatoxin M 1 in milk using dispersive liquid–liquid microextraction coupled with ultrahigh pressure liquid chromatography tandem mass spectrometry. *Analytical and bioanalytical chemistry*, 405(26), 8645-8652.
25. Campone, L., Piccinelli, A. L., Celano, R., & Rastrelli, L. (2012). pH-controlled dispersive liquid–liquid microextraction for the analysis of ionisable compounds in complex matrices: Case study of ochratoxin A in cereals. *Analytica chimica acta*, 754, 61-66.
26. Mencherini, T., Campone, L., Piccinelli, A. L., García Mesa, M., Sánchez, D. M., Aquino, R. P., & Rastrelli, L. (2012). HPLC-PDA-MS and NMR characterization of a hydroalcoholic extract of *Citrus aurantium* L. var. amara peel with antiedematogenic activity. *Journal of agricultural and food chemistry*, 61(8), 1686-1693.
27. Imperato, R., Campone, L., Piccinelli, A. L., Veneziano, A., & Rastrelli, L. (2011). Survey of aflatoxins and ochratoxin a contamination in food products imported in Italy. *Food Control*, 22(12), 1905-1910.



28. Campone, L., Piccinelli, A. L., Celano, R., & Rastrelli, L. (2011). Application of dispersive liquid–liquid microextraction for the determination of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereal products. *Journal of Chromatography A*, 1218(42), 7648-7654.
29. Arevalo, C., Ruiz, I., Piccinelli, A. L., Campone, L., & Rastrelli, L. (2011). Phenolic derivatives from the leaves of *Martinella obovata* (Bignoniaceae). *Natural product communications*, 6(7), 957-960.
30. Piccinelli, A. L., Lotti, C., Campone, L., Cuesta-Rubio, O., Campo Fernandez, M., & Rastrelli, L. (2011). Cuban and Brazilian red propolis: botanical origin and comparative analysis by high-performance liquid chromatography–photodiode array detection/electrospray ionization tandem mass spectrometry. *Journal of agricultural and food chemistry*, 59(12), 6484-6491.
31. Campone, L., Piccinelli, A. L., & Rastrelli, L. (2011). Dispersive liquid–liquid microextraction combined with high-performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry for the identification and the accurate quantification by isotope dilution assay of Ochratoxin A in wine samples. *Analytical and bioanalytical chemistry*, 399(3), 1279-1286.
32. Campone, L., Piccinelli, A. L., Östman, C., & Rastrelli, L. (2010). Determination of organophosphorous flame retardants in fish tissues by matrix solid-phase dispersion and gas chromatography. *Analytical and bioanalytical chemistry*, 397(2), 799-806.
33. Campone, L., Piccinelli, A. L., Aliberti, L., & Rastrelli, L. (2009). Application of pressurized liquid extraction in the analysis of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in nuts. *Journal of separation science*, 32(21), 3837-3844.
34. Piccinelli, A. L., Campone, L., Dal Piaz, F., Cuesta-Rubio, O., & Rastrelli, L. (2009). Fragmentation pathways of polycyclic polyisoprenylated benzophenones and degradation profile of nemorosone by multiple-stage tandem mass spectrometry. *Journal of the American Society for Mass Spectrometry*, 20(9), 1688-1698.
35. Piccinelli, A. L., García Mesa, M., Armenteros, D. M., Alfonso, M. A., Arevalo, A. C., Campone, L., & Rastrelli, L. (2008). HPLC-PDA-MS and NMR characterization of C-glycosyl flavones in a hydroalcoholic extract of *Citrus aurantifolia* leaves with antiplatelet activity. *Journal of agricultural and food chemistry*, 56(5), 1574-1581.
36. Luca Campone, Serena Rizzo, Anna Lisa Piccinelli, Rita Celano, Imma Pagano, Mariateresa Russo, Massimo Labra, Luca Rastrelli (2020). Determination of mycotoxins in beer by multi heart-cutting two-dimensional liquid chromatography tandem mass spectrometry method. *Food Chemistry* 126496, ISSN 0308-8146.
37. Campone, L., Celano, R., Rizzo, S., Piccinelli, A. L., Rastrelli, L., & Russo, M. (2020). Development of an Enriched Polyphenol (Natural Antioxidant) Extract from Orange Juice (*Citrus sinensis*) by Adsorption on Macroporous Resins. *Journal of Food Quality*, 2020.

1. Relatore al VIII CONGRESSO NAZIONALE di CHIMICA degli ALIMENTI "Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute" Titolo comunicazione orale "Analisi E Determinazione Di Ocratossina A In Campioni Di Vino Mediante DLLME Accoppiata Ad HPLC Esi-Ms/Ms" 2010
2. Relatore al workshop "interferenti endocrini e salute ambientale", Dipartimento Farmacia titolo comunicazione orale "Analisi Di Interferenti Endocrini In Matrici Alimentari" dal 2010
3. Relatore al congresso internazionale ALIMED 2011 - ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA QUALITA', SICUREZZA E SALUTE "Application of dispersive liquid-liquid microextraction for the determination of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereal products" 2011
4. Relatore su invito al XXII congresso internazionale della società Italo latino-americana di etnomedicina "Dr. Hernán Arguedas Soto" Titolo comunicazione "Dispersive liquid liquid microextraction coupled to HPLC-UV-DAD for the analysis of phenolic in honey" 2013
5. Relatore al IV Workshop Applicazioni della Risonanza Magnetica nella Scienza degli Alimenti Titolo comunicazione "Sviluppo di un metodo completamente automatizzato per la simultanea determinazione delle Aflatoxine e Ocratossina A nella frutta secca mediante PLE e on-line SPE accoppiata a UHPLC-MS/MS" dal 2014
6. Relatore al X CONGRESSO NAZIONALE di CHIMICA degli ALIMENTI Titolo comunicazione "A fully automated method for simultaneous determination of aflatoxins and ochratoxin A using pressurized liquid extraction and on-line solid phase extraction clean up, followed by ultra high liquid chromatography tandem mass spectrometry in dried fruit" 2014
7. Relatore al XI CONGRESSO NAZIONALE di CHIMICA degli ALIMENTI Titolo comunicazione "Supercritical Fluid extraction of bioactive compounds from onion waste: experimental optimization via response surface methodology" 2016
8. Relatore "short communication su invito al XXVI congresso internazionale della società italo latino-americano di etnomedicina "Optimization Of Macroporous Resin Adsorption For The Extraction Of Flavonoids And Limonoids In Orange Juice Of Ovale Calabrese (Citrus Sinensis) By Dispersive Solid-Liquid Extraction" 2017
9. Relatore su invito alla "Tavolarotonda" al XXVI congresso internazionale della società italo latino-americano di etnomedicina: "ketogenic diets in medical nutrition: outputs in clinical practice and herbal and nutraceuticals products. 2017

10. Relatore al XII CONGRESSO NAZIONALE di CHIMICA degli ALIMENTI Titolo comunicazione: "Rapid and Automated On-line Solid Phase Extraction HPLC-MS/MS with Peak Focusing for Determination of Ochratoxin A in wine samples" 2018

#### *Direzione o Partecipazione a Progetti*

Luca Campone ha partecipato e coordinato diversi progetti di ricerca nazionali e internazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari. Di seguito si riporta l'elenco dei progetti ed il ruolo ricoperto dal Dr. Campone.

**Progetto FIRB 2010** *Tecniche analitiche avanzate per l'analisi di contaminati negli alimenti*

**PON03 PE 00090 3** *Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle filiere vegetali mediterranee*

**PON01 00636 (Fingerimball)** *Tecnologie e materiali anticontraffazione e applicazioni nanotecnologiche per l'autenticazione e la tutela delle produzioni agroalimentari di eccellenza*

**Progetto E-Brewery - Virtualizzazione, Sensing e Iot per l'innovazione del Processo Produttivo Industriale delle Bevande"** **cod. ARS01 00582 (MIUR D.D. 1735 del 13 luglio 2017)**

Responsabile scientifico del WP *Individuazione dei marker per lo sviluppo delle piattaforma integrate tracciabilità/autenticazione di prodotto.*

#### *Editor e Referee di riviste internazionali*

Il Dr. Luca Campone è membro della direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati di riconosciuto prestigio tra cui

Editorial board member Pharmacologyonline ISSN: 1827-8620

Editorial board member in Journal of Medical Herbs and Ethnomedicine ISSN: 2455-0485

Editorial board member Journal of Analytical Methods in Chemistry ISSN: 20908873, 20908865 rivista Indicizzata Scopus e WoS.

Editorial board member Journal of food quality ISSN: 17454557, 01469428

Topic Editor of Molecules (ISSN 1420-3049;CODEN: MOLEFW)

[https://www.mdpi.com/journal/molecules/topic\\_editors](https://www.mdpi.com/journal/molecules/topic_editors) rivista Indicizzata Scopus e WoS.

Guest Editor nello Special Issue "New Analytical Strategy in Food Safety" A special issue of Molecules

Lead Guest Editor nello special Issue on "Emerging analytical and sample preparation methods in food safety analysis " Journal of Analytical methods in Chemistry" ( Hindawi Editor) rivista Indicizzata Scopus e WoS. Pharmacologyonline (ISSN: 1827-8620).

Book chapter: "Caratteri organolettici degli alimenti" La chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici - a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni

Book chapter: "Prodotti dell'alveare" La chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici - a cura di Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni

Il Dr. Luca Campone è attualmente attivo come revisore scientifico per numerose riviste internazionali tra cui:

Food Chemistry	IF:4,9
Journal of Chromatography A	IF:3,7
Food Research International	IF:3,5
Journal of Agricultural and Food Chemistry I	F:3,4
Molecules	IF:3,1
Journal of Food and Drug Analysis	IF:2,8
Electrophoresis	IF:2,8
RSC Advance	IF:2,8
Food and Bioproducts Processing	IF:2,7
Journal of Chromatography B	IF:2,4
Analytical Methods	IF:1,0
Natural Product Research	IF:1,9
Revista Brasileira de Farmacognosia	IF:1,6
Journal of Food Safety	IF:1,2
Journal of Food Safety	IF:1,2
Journal of Analytical Methods in Chemistry	IF:1,2

### *Collaborazioni Internazionali*

- Collaborazione progetto a carattere internazionale con il gruppo del Prof. Conny Ostman sulla valutazione della presenza degli esteri inquinanti ambientali, utilizzati come ritardanti di fiamma ed additivi in materiali plastici negli alimenti. (SVEZIA)
- Collaborazione con il gruppo del Prof. Osmany Cuesta-Rubio di "Instituto de Farmacia y Alimentos", LaHabana Cuba, nel progetto "Characterization of a hydroalcoholic extract of plant" (CUBA)
- Collaborazione con il Departamento de Control Químico, Facultad de Farmacia, Universidad Nacional Autónoma – Tegucigalpa, Honduras. (HONDURAS)
- Progetto di collaborazione internazionale presso il gruppo di ricerca "Phytochemistry and

Pharmacognosy Laboratory” sotto la supervisione della Profa. Dra. Suzana Guimarães Leitão per lo sviluppo di metodi per la valutazione del profilo fenolico su varie matrici. (BRASILE)

- Collaborazione con il gruppo del Prof. Clara Ibáñez presso "Laboratory of Foodomics, Institute of Food Science Research (CIAL), CSIC", Madrid, nel progetto "Studies focused on determination of chemical profile quali/quantitative of different food matrices". (SPAGNA)
- Progetto di collaborazione internazionale "Development of methods for the evaluation of phenolic profile of different plant extracts" presso il gruppo di ricerca di PhD. Silvia Quesada Director of Biochemistry department University of Costa Rica (COSTA RICA)
- Collaborazione con il gruppo del Prof. Seyed Mohammad Nabavi "Applied Biotechnology Research Center, Baqiyatallah University of Medical Sciences" Tehran, Iran. (IRAN)
- Collaborazione progetto a carattere internazionale sulla tematica Recovery of bioactive compounds from onion by-products and their application in food and health areas. Professor Aljeandro Cifuentes (SPAGNA)

#### *Attività Trasferimento Tecnologico*

È socio fondatore della start up SMARTFOODY S.r.l. costituita nel Dicembre del 2017. SMARTFOODY si occupa prevalentemente dello sviluppo, produzione e commercializzazione di prodotti o servizi innovativi ad alto valore tecnologico nel settore dell'alimentazione innovativa, nonché della sicurezza ed autenticazione alimentare. Nell'azienda Luca Campone svolge un ruolo di responsabile scientifico, nonché di supporto e sviluppo dei metodi di autenticazione alimentare

#### *Attività Didattica Universitaria*

##### **2006/2007**

Attività di tutorato per il corso *Analisi dei Farmaci II* (10 CFU) laurea in Farmacia presso l'Università degli Studi di Salerno.

##### **dal 2010 ad oggi**

Culture della materia Chimica degli Alimenti facoltà di Farmacia corso di laurea in Farmacia/CTF/Tecniche Erboristiche presso l'Università degli Studi di Salerno.

##### **dal 2010 ad oggi**

Culture della materia Chimica e analisi degli alimenti facoltà di Farmacia corso di laurea in CTF/Tecniche erboristiche presso l'Università degli Studi di Salerno

##### **dal 2010 ad oggi**

Assistente di laboratorio Esercitazioni di Idrologia (5 CFU facoltà di Farmacia corso di laurea in Tecniche Erboristiche e Farmacia presso l'Università degli Studi di Salerno

**dal 2010 ad oggi**

Culture della materia di Idrologia (5 CFU), facoltà di Farmacia corso di laurea in Tecniche Erboristiche e Farmacia presso l'Università degli Studi di Salerno.

**dal 2016-2018**

Culture della materia in **Chimica Analitica** facoltà di Farmacia corso di laurea in Farmacia presso l'Università degli Studi di Salerno

**A.A. 2018/2019**

Insegnamento "Sicurezza alimentare e tecniche analitiche per il controllo" Corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari (Laurea Magistrale) presso dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

**A.A. 2018/2019**

Insegnamento "Chimica e sicurezza degli alimenti" Corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari (Laurea Triennale) presso dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

**A.A. 2019/2020**

**Laboratorio di Chimica Organica** corso di laurea in Biotecnologie presso dipartimento di Biotecnologi e Bioscienze dell'Università Milano Bicocca

**Laboratorio di Chimica Generale** corso di laurea in Biologia presso dipartimento di Biotecnologi e Bioscienze dell'Università Milano Bicocca

- Docenza per il corso di alta formazione Food@Life
- Docenza per master di secondo livello nel Progetto di Formazione PANLAB Obiettivo 4. (PONa\_300166); modulo "Analisi innovative strumentali nella ricerca di contaminanti organici", 40 ore,
- Incarico di docenza corso di alta formazione denominato "Implementazione dei Modelli Innovativi Nelle Filiere Vegetali Mediterranee" (2016)
- Incarico di docenza corso di alta formazione denominato "Nuovi Prodotti e Processi per la Filiera tradizionale e funzionale dei Prodotti da Forno" (2016)
- Docenza per il corso di alta formazione Nutriketo Unisa
- Docenza (18 ore) per corso Istruzione e Formazione Tecnica Superiore IFTS "Tecnico-artigiano della ristorazione impegnato in processi di trasformazione agroalimentare, valorizzazione delle produzioni tipiche e promozione dei valori della cucina etica e sostenibile" 2017-2018"

- Docenza 30 ore corso Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) “Tecnico-artigiano della ristorazione impegnato in processi di trasformazione agroalimentare, valorizzazione delle produzioni tipiche e promozione dei valori della cucina etica e sostenibile” 2018-2019

**Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000**

Data

Milano, 13 Gennaio 2021

Firma

Dott. Luca Campone

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Campone Luca".