

CURRICULUM VITAE

del

Prof. GIUSEPPE PALLESCI

Nato a Priverno (LT) il 18 Luglio 1948. Laurea in Chimica con lode (1977), Università di Roma "La Sapienza". Laurea honoris causae (2000) presso l'Università di Bucharest (Romania).

Posizioni accademiche:

1992-1994	Professore Associato di Chimica Analitica presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.
1993	Professore Associato di Chimica Analitica presso l'Università di Roma Tor Vergata.
1994	Professore Ordinario di Chimica Analitica presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli.
1995	Professore Ordinario di chimica Analitica presso l'Università di Roma Tor Vergata.

Incarichi scientifici:

1995-2007	Direttore pro-tempore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche dell'Università di Roma Tor Vergata.
1994-ad oggi	Membro dell'Editorial Board della rivista Scientifica Analytical Letters.
2004-ad oggi	Membro dell'Editorial Board della rivista Scientifica Microchimica Acta.
2009-ad oggi	Membro dell'Editorial Board della rivista Scientifica Analytical & Bioanalytical Chemistry.

Titoli scientifici:

1980	Borsa di studio dell'Accademia Nazionale dei Lincei.
1980-1983	Assistente ricercatore presso l'Università di Roma La Sapienza.
1984	Tecnico Laureato presso l'Università di Roma tor Vergata.
1985-1986	Ricercatore Ospite presso l'Università di New Orleans, USA.
1986	Dottorato di Ricerca presso l'Università di Roma Tor Vergata.
1988	Ricercatore Ospite presso l'Istituto di tecnologia Dell'università di Cranfield, UK e del Tokyo Institute of Technology
1989-1990	Borsa di Studio CNR.
1989-1990	Ricercatore Ospite presso l'Università di New Orleans, USA.

Pubblicazioni:

- Oltre 250 articoli su riviste internazionali
- H index: 37

- 6108 citazioni
- 30 capitoli su libri
- 16 monografie
- Oltre 300 comunicazioni a congressi nazionali ed internazionali

Partecipazione a Progetti Europei e Nazionali del Prof. G. Palleschi

Coordinatore di progetti Europei:

- **SEVENTH FRAMEWORK PROGRAMME THE OCEAN OF TOMORROW OCEAN.2013-1:** Sensing toxicants in Marine waters makes Sense using biosensors (SMS). 2014.
- **FAIR n.CT96 PL1092:** Electrode probes for rapid assay of seafood toxins
- **INTAS 00-273:** Achievement of high standards of wine quality using novel chemical and biological sensors
- **INCO ERB IC98 0906:** Prussian blue based novel highly selective chemical and biological sensors for food control V FP
- **QLK1-CT-2001-01617:** Robust chemical sensors and biosensors for rapid on-line identification of freshly collected milk (**ROSEPROMILK**)

Partner nei progetti Europei:

FP4

- **FAIR n. CT96 PL1095:** Biosensors for the quality control of foods.
- **INCO ERB IC98 0119:** Flow injection methods of analysis for improvement the quality control of drinking waters.
- **INCO ERB IC96 0804:** Biosensors for direct monitoring of environmental pollutants in the field.

FP5

- **EVK4-CT2000-00028:** Cyanobacteria attack rocks: Control and preventive strategies to avoid damage caused by cyanobacteria and associated microorganisms in Roman hypogean monuments (**CATS**).
- **HPRN-CT-2002-00186:** Novel technology for controlling wine production and quality (**NOVTECH**) (Importo € 850.000)

FP6

- **SSA.6FP INCO-ct-2004-003356:** Lithuanian food quality and safety
- **IP 6FP FOOD-CT-2004-06988** New Technologies to Screen Multiple Chemical Contaminants in Foods. (**BIOCOP**).

Progetti nazionali:

- FISR 1999 – “Sviluppo di Sensori e Biosensori Ottici ed Elettroottici per il controllo rapido degli inquinanti i corpi idrici”.
- POM (Programma Operativo Multiregionale) 1999: “Tecniche innovative di analisi ed uso di biosensori per il controllo della produzione ed il miglioramento della qualità organolettica e nutrizionale del vino”. (importo £ 784.800).
- FIRB 2003 - RBNE01MBTC_002 - “Microsensori e Nanofiltri per il Controllo di Aggregati Molecolari e di Micro-Organismi in Fase Liquida: Applicazione alla Potabilizzazione dell’Acqua”
- ISPESL 2002 – “Metodi analitici rapidi e innovativi per l’analisi ed il controllo di OGM ed alimenti contenenti o prodotti a partire da OGM” Sottoprogetto: “Immunobiosensori elettrochimici”
- Progetto Regione Lazio 2002/4 – “Metodi bioanalitici rapidi basati su biosensori e biotest per il controllo e la caratterizzazione igienico sanitaria e nutrizionale dei vini della Regione Lazio. (Importo € 92.000)
- Istituto Superiore di sanità, Progetto Strategico: Approcci innovativi per la valutazione della sicurezza dei prodotti della pesca”
- Istituto Superiore di sanità, Ricerca finalizzata 2003: “Analisi del rischio correlato alla presenza di residui negli alimenti di origine animale”
- ISPESL 2002 - “L’impiego dei biosensori nella valutazione dell’esposizione occupazionale a inquinanti chimici e biologici”
- COFIN (PRIN) 2003: “Sviluppo di immunosensori per l’individuazione rapida di microrganismi patogeni negli alimenti”.
- COFIN (PRIN) 2005: “Nuovi metodi basati su sensori chimici nanostrutturati per lo screening di tricoteceni in alimenti”.

- COFIN (PRIN) 2007: “Immunosensori e sensori a DNA elettrochimici nanostrutturati per analisi decentrate di tossine e virus utilizzati come armi biologiche”.
- FILAS Regione Lazio: “Biosensori per la determinazione rapida (POCT) della celiachia e delle allergie”.
- Industria 2015 (2011): GRAPE&HEALTH WINE Intelligent system of Global Actions to improve Health benefits of italian Wine.
- Ricerca Finalizzata 2009 (2012): Ministero della Salute “Title: Development of innovative methods for the detection of pathogenic bacteria in fresh vegetables and in irrigation and washing water of crops”.
- Nando Peretti Found (2013): Nature-inspired nanoproboscopes for the Point-of-Care detection of clinically relevant biomarkers for early tumor diagnosis.

Contratti privati:

- Contratto Menarini Industrie Farmaceutiche Riunite S.r.l. – Diagnostic Division, Firenze “Costruzione e sviluppo di sensori planari monouso”.
- Contratto Romatra s.r.l, Roma "Sistemi di dosaggio di sostanze antidoping nella saliva”.
- Contratto AEROSEKUR: “Sviluppo di sensori monouso per la sicurezza”
- Contratto EUROLAB: “Sviluppo di immunosensori per la determinazione di aflatossine nel latte e derivati e nei cereali”.
- Contratto PARMIGIANO REGGIANO: “Determinazione ammine e galattosio nei formaggi stagionati”.
- Contratto PARMALAT: “Sviluppo di immunosensori e di sistemi in flusso per la determinazione dell’Aflatossina M1 nel latte e derivati” e “Determinazione del lattulosio nel latte”.
- Contratto ASTRA: “ Biosensori nella filiera viti-vinicola” (Importo € 150.000)
- Sysmedia Srl-Esecuzione attività di sviluppo sensore DNA modificato per la misura della genotossicità nelle acque