

CURRICULUM VITAE DELL'ATTIVITA' SCIENTIFICA E DIDATTICA REDATTO AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 28.12.2000, N. 445 (DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI E DELL'ATTO DI NOTORIETA')*

Il sottoscritto

COGNOME: **OLIVERI**

NOME: **PAOLO**

CODICE FISCALE

consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia,

DICHIARA:

ISTRUZIONE E QUALIFICAZIONI

- di aver effettuato gli studi secondari presso il **Liceo Scientifico Statale** "G. Marconi" di Chiavari (GE) superando, nel 2001, l'esame di Stato conclusivo, con la votazione di 100/100 e segnalazione di merito.
- di aver conseguito il diploma di **Laurea Specialistica in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche**, Classe 14/S, presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Genova, con la votazione di 110/110 e lode e menzione speciale, il giorno 03/11/2006, con discussione di una tesi sperimentale dal titolo "*Un nuovo metodo di modellamento di classe sviluppato per la caratterizzazione di alimenti tipici*"; relatore: Prof. Michele Forina.
- di aver superato l'**Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Farmacista**, presso l'Università degli Studi di Genova, nella seconda sessione dell'anno 2006.
- di aver conseguito, in data 26/02/2010, il titolo di **Dottore di Ricerca (XXII ciclo) in Scienze farmaceutiche, alimentari e cosmetologiche**, Scuola Scienze e tecnologie della chimica e dei materiali, con valutazione di eccellenza; titolo della tesi: "*Metodologie analitiche aspecifiche e metodi chemiometrici innovativi per la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti alimentari tipici*", presso l'Università degli Studi di Genova; tutor: Prof. Michele Forina.
- di aver conseguito l'**Abilitazione Scientifica Nazionale alla Seconda Fascia dei Professori Universitari per il settore concorsuale 03/A1 (Chimica Analitica)**, settore disciplinare CHIM/01 (Chimica Analitica), nella tornata 2013, con validità di 6 anni a decorrere dal 12/12/2014, riportando i seguenti giudizi: pubblicazioni: eccellente; titoli: eccellente.
- di aver conseguito l'**Abilitazione Scientifica Nazionale alla Seconda Fascia** e, contestualmente, l'**Abilitazione Scientifica Nazionale alla Prima Fascia** dei Professori Universitari per il **settore concorsuale 03/A1 (Chimica Analitica)**, settore disciplinare CHIM/01 (Chimica Analitica), nel IV quadrimestre della tornata 2016, con validità di 6 anni a decorrere dal 28/03/2018.

ESPERIENZE LAVORATIVE

- di essere stato titolare di una **borsa di ricerca** semestrale (D.R. 30.11.2009 n. 641 e D.R. 11.01.2010 n. 8) presso l'Università degli Studi di Genova, sul tema "*Perfezionamento di una metodica analitica basata su una lingua artificiale di tipo voltammetrico per la caratterizzazione di matrici alimentari*". Decorrenza: 1.2.2010; termine: 31.7.2010.
- di essere stato titolare di un **assegno di ricerca** biennale (Legge 27.12.1997 n. 449) presso l'Università degli Studi di Genova, sul tema: "*Sviluppo di metodi analitici che forniscono segnali aspecifici per il controllo della qualità, autenticità e tracciabilità di alimenti e ingredienti alimentari*". Decorrenza: 1.10.2010; termine (per rinuncia): 1.8.2012.
- di essere stato titolare di un **assegno di ricerca** biennale (Legge 30.12.2010 n. 240 art. 22) presso l'Università degli Studi di Genova, sul tema: "*Sviluppo di strategie chemiometriche per l'elaborazione e l'interpretazione di dati non selettivi complessi provenienti da metodi analitici fingerprint (spettroscopia ultravioletto-visibile, nel vicino infrarosso, NIR imaging, spettrometria di massa). Applicazione a problemi reali in campo alimentare*". Decorrenza (per subentro): 1.8.2012; termine: 28.2.2014.
- di essere stato titolare di un **assegno di ricerca** annuale (Legge 30.12.2010 n. 240 art. 22) presso l'Università degli Studi di Genova, sul tema: "*Elaborazione dei dati ottenuti da sensori chimici e tecniche accoppiate in spettrometria di massa*". Decorrenza: 1.4.2014; termine: 31.3.2015.
- di essere stato titolare per sei mesi, di un **assegno di ricerca** biennale (Legge 30.12.2010 n. 240 art. 22) presso l'Università degli Studi di Genova, sul tema: "*Sviluppo e perfezionamento di metodi di modellamento di classe per il trattamento di dati spettroscopici e di imaging iperspettrale*". Decorrenza: 1.4.2015; termine (per rinuncia): 23.9.2015.
- di essere stato titolare di un contratto triennale da **Ricercatore a Tempo Determinato** (Legge 30.12.2010 n. 240 art. 24, comma 3, lett. a) presso l'Università degli Studi di Genova, in qualità di **Principal Investigator di un Progetto di Ricerca SIR-2014** (Scientific Independence of young Researchers) finanziato dal MIUR. Decorrenza: 23.9.2015; termine: 22.9.2018.
- di essere stato titolare di un contratto biennale (rinnovo) da **Ricercatore a Tempo Determinato** (Legge 30.12.2010 n. 240 art. 24, comma 3, lett. a) presso l'Università degli Studi di Genova. Decorrenza: 23.9.2018; termine (per cambio contratto): 31.10.2019.
- di essere attualmente titolare di un contratto triennale da **Ricercatore a Tempo Determinato** (Legge 30.12.2010 n. 240 art. 24, comma 3, lett. b) presso l'Università degli Studi di Genova. Decorrenza: 1.11.2019.
- di aver effettuato i seguenti **periodi di ricerca presso enti italiani e stranieri**:
 - Dal 20 Settembre al 20 Dicembre 2007, presso il laboratorio di Chimica Analitica e Ingegneria Chimica del *Dipartimento di Chimica* dell'*Università de La Rioja*, Logroño (ES), diretto dalla Prof.ssa Consuelo Pizarro Millan. Sono state applicate tecniche analitiche strumentali di tipo gas-cromatografico con microestrazione in fase solida (SPME/GC-MS), e di tipo spettrofotometrico (ATR-FTIR, NIR, UV-Vis) per la caratterizzazione di alimenti (olio d'oliva, vino).

- Dal 28 Settembre al 21 Dicembre 2008, presso il *Prepared Foods Department* dell'*Ashtown Food Research Centre Teagasc* di Dublino (IR), sotto la direzione del Dr. Gerard Downey. Sono state applicate tecniche analitiche spettroscopiche MIR e NIR, ed è stato approfondito lo studio di tecniche chemiometriche di modellamento di classe per la caratterizzazione di alimenti (olio d'oliva, miele, birra).
 - Dal 27 Settembre al 10 Dicembre 2009, presso il *Dipartimento di Chimica Analitica, Nutrizione e Bromatologia* dell'*Università di Santiago de Compostela* (ES), sotto la direzione del Prof. Rafael Cela Torrijos. Sono state messe a punto metodiche per la separazione di miscele complesse di arilammine mediante cromatografia liquida ad alta temperatura (HT-HPLC), e sono stati sviluppati moduli software per l'ottimizzazione off-line di separazioni HT-HPLC.
 - Dal 2 al 15 Maggio 2007, dal 2 al 6 Giugno 2008, dal 17 al 22 Maggio 2010, dal 20 al 30 Giugno 2012 e dal 3 al 6 Giugno 2014, presso il gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Salvatore Daniele (*Università di Venezia 'Ca' Foscari', Dipartimento di Chimica Fisica*). È stata approfondita la teoria dei metodi elettroanalitici di tipo voltammetrico ed intrapreso lo sviluppo di applicazioni innovative (lingue artificiali) per la caratterizzazione di matrici poco polari quali gli oli vegetali, mediante utilizzo di ultramicroelettrodi e liquidi ionici.
- di aver intrapreso e sviluppato le seguenti **linee di ricerca** principali:
- sviluppo di metodi analitici strumentali fingerprint (spettroscopia FT-MIR, FT-NIR, UV-Vis, fluorescenza, hyperspectral imaging, naso artificiale di tipo HS-MS, lingua artificiale a sensori voltammetrici) per la caratterizzazione di prodotti alimentari in ambito di verifica di autenticità, tracciabilità e sicurezza alimentare;
 - sviluppo di metodi chemiometrici per analisi di big data, signal processing e image processing;
 - sviluppo di metodi chemiometrici di pattern recognition unsupervised e supervised, in particolare, metodi di classificazione e modellamento di classe;
 - analisi di dati iperspettrali micro-FTIR, macro-FTIR, NIR, Raman e XRF (applicazioni nel settore dei beni culturali), NIR-Vis (applicazioni nel settore alimentare) e DESI-MS (applicazioni nel settore bio-medico e clinico-diagnostico);
 - sviluppo di algoritmi e di routines in ambiente Matlab per il trattamento di big data, matrici di dati bidimensionali e tridimensionali (signal processing e image processing, spectral transfer, pattern recognition – in particolare metodi di classificazione e modellamento di classe, hyperspectral imaging).
- di possedere le seguenti **competenze linguistiche**:
- Lingua inglese scritta e parlata: ottima conoscenza
 - Lingua spagnola scritta e parlata: ottima conoscenza.
- di possedere le seguenti **competenze informatiche**:
- Ottima conoscenza dei pacchetti MS Office, Open Office, Adobe Acrobat Pro, Adobe Photoshop, Corel Photo-Paint, Inkscape, Gimp, Matlab, Origin Pro, PARVUS, Unscrambler, PREGA, CAT, principali browser di navigazione internet, piattaforma Joomla per la creazione e gestione di siti web.
 - Ottima conoscenza del linguaggio di programmazione Matlab e buona conoscenza del linguaggio HTML.

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

- di aver partecipato alle seguenti **scuole** ed ai seguenti **corsi di formazione**:

- Scuola Nazionale di Chemiometria *PARVUS* 2005, presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche e Alimentari dell'Università degli Studi di Genova, 20-23 Giugno 2005.
- Scuola Nazionale di *Disegno Sperimentale* 2005, presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche e Alimentari dell'Università degli Studi di Genova, 3-6 Ottobre 2005.
- Scuola Nazionale di *Sicurezza Alimentare* (modulo *Tecniche Avanzate di Analisi nel Settore Agroalimentare*), Fondazione per le Biotecnologie, Villa Gualino (Torino), 10-11 Aprile 2008.
- Corso di *Cromatografia liquida* (parte del master di *Scienze e Tecnologie Chimiche, modulo Chimica Avanzata*), Facoltà di Chimica, Università di Santiago de Compostela, 5-9 e 13-16 Ottobre 2009.
- Scuola Nazionale di *Metodi Chemiometrici per il Monitoraggio di Processo*, presso il Dipartimento di Chimica dell'Università di Modena e Reggio Emilia, 1°-3 Marzo 2010.
- Corso Internazionale *Introduction to Hyperspectral Imaging*, presso il Dipartimento di Ingegneria Civile, Edile e Ambientale, Sapienza Università di Roma, 24-25 Marzo 2011.
- Scuola Nazionale di *Metodologie Analitiche e Bioanalitiche in Spettrometria di Massa*, Parma, 14-18 Maggio 2012.
- Corso Internazionale *International Association for Spectral Imaging Hyperfest Workshop*, Sigulda (Latvia), 9-12 Settembre 2012.
- Scuola Internazionale *3rd PAVIS School on Computer Vision, Pattern Recognition and Image Processing*, Sestri Levante (GE), 2-3 Ottobre 2012.
- Scuola Internazionale *1st School on Multi-Way, Multi-Set and Multi-Block Methods*, Roma, 30 Aprile - 3 Maggio 2013.
- Corso Internazionale *Multivariate Image Analysis Course*, presso l'Università Politecnica di Valencia, 27-29 Gennaio 2016.
- Pre-corso *Bayesian statistics in chemometrics: why, when and how?* del *X Colloquium Chemiometricum Mediterraneum*, Minorca (Spagna), 11 Giugno 2019.
- Pre-corso *Presentation of the CAT (Chemometric Agile Tool) free chemometric software* del *X Colloquium Chemiometricum Mediterraneum*, Minorca (Spagna), 11 Giugno 2019.

PROGETTI DI RICERCA

- di essere stato **Responsabile Scientifico** dell'UO di Genova nei seguenti **progetti di ricerca**:

- progetto nazionale di ricerca corrente **PNRC 2011** "*Biomarker chimici e fisici per l'identificazione quantitativa di alimenti irradiati*", coordinato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZS PB 03/11 RC, CUP: F77G12000140001). L'UO di Genova si è occupata dell'ottimizzazione delle procedure analitiche, mediante metodi di multivariate design of experiments (MDOE), e della creazione di modelli multivariati quantitativi per la predizione delle risposte di interesse (grado di irradiazione degli alimenti). Durata del progetto: 15 mesi, a decorrere dal 01/12/2012.
- progetto nazionale di ricerca corrente **PNRC 2017** "*Metodi chimici innovativi per l'identificazione di specie nei prodotti alimentari a base di carne*", coordinato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZS PB 01/17, CUP: F79I17000060001). L'UO di Genova si è occupata della messa a punto di piani di

campionamento rappresentativi mediante tecniche di MDOE, e della creazione di modelli multivariati qualitativi per l'identificazione delle tipologie di carne. Durata del progetto: 24 mesi, a decorrere dal 15/12/2017.

- di essere stato **Principal Investigator (PI)** del seguente **progetto di ricerca**:

- Progetto **SIR 2014** (Scientific Independence of young Researchers) “*Advanced Strategies in Near Infrared Spectroscopy and Multivariate Data Analysis for Food Safety and Authentication (SPECFOOD)*” (RBSI14CJHJ, CUP: D32I15000150008). Settore ERC: *PE4 - Physical and Analytical Chemical Sciences: Analytical chemistry, chemical theory, physical chemistry/chemical physics*. Il progetto SPECFOOD ha riguardato lo sviluppo e l'ottimizzazione metodi analitici di avanguardia per controlli di sicurezza e di autenticità sugli alimenti, sfruttando tecnologie innovative quali la temperature-resolved near-infrared spectroscopy (TR-NIRS) e l'hyperspectral imaging (HSI), accoppiate a efficienti strategie per il big-data treatment e l'elaborazione multivariata delle risposte analitiche. Durata del progetto: 36 mesi, a decorrere dal 23/09/2015. Finanziamento MIUR: 383.460,00 €.

- di aver partecipato e collaborato ai seguenti **progetti di ricerca nazionali e internazionali**:

- progetto europeo “*WINE DB (Establishing of a wine data bank for analytical parameters for wines from third countries)*” (G6RD-CT-2001-00646), effettuando, in particolare, l'analisi di modellamento di classe, con sviluppo di modelli utili per la verifica dell'autenticità dei vini oggetto dello studio, con produzione di articoli scientifici su riviste internazionali e comunicazioni a congresso sui risultati della ricerca.
- progetto europeo “*TRACE (Tracing Food Commodities in Europe) For Quality and Safety*” (FP6-2003-FOOD-2-A 006942), effettuando, in particolare, il campionamento dell'olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure di Levante da destinare allo studio, e l'analisi dei campioni mediante spettrofotometria UV-visibile, nel vicino infrarosso e spettrometria di massa dello spazio di testa (naso artificiale); inoltre, sono stati sviluppati modelli di classe per l'olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure e per il miele di Corsica, con produzione di articoli scientifici su riviste internazionali e comunicazioni a congresso sui risultati della ricerca.
- progetto nazionale **PRIN 2006** “*Sviluppo di micro- e nano-sistemi elettrochimici per analisi specifiche e aspecifiche su matrici reali*” (Prot. n. 2006039379_002), collaborando alla messa a punto di una lingua artificiale voltammetrica basata su ultramicroelettrodi e liquidi ionici per la caratterizzazione di oli vegetali, con produzione di articoli scientifici su riviste internazionali e comunicazioni a congresso sui risultati della ricerca.
- progetto nazionale **PRIN 2008** “*Sviluppo di sensori multifunzionali elettrochimici ed ottici. Applicazioni a problemi reali ed elaborazione chemiometrica*” (CUP: D31J0000020001), collaborando al perfezionamento della lingua artificiale voltammetrica e al suo utilizzo per la quantificazione di parametri di interesse merceologico (acidità) negli oli di oliva, con produzione di articoli scientifici su riviste internazionali e comunicazioni a congresso sui risultati della ricerca.
- progetto nazionale **PRIN 2010-11** “*Sensori chimici e tecniche strumentali accoppiate in spettrometria di massa per il controllo della sicurezza alimentare*” (CUP: D31J12001090001), con applicazione di metodi chemiometrici di pattern recognition (metodi esplorativi e di class-modelling) ai dati provenienti da sensori elettrochimici, per il controllo della sicurezza alimentare.
- progetto di ricerca di ateneo (**PRA**) **2007** - Università degli Studi di Genova: “*Sviluppo di una lingua artificiale per il controllo dell'origine e della qualità di alimenti tipici*” (Finanziamento n. 3354).

- progetto di ricerca di ateneo (**PRA**) **2008** - Università degli Studi di Genova: “*Lingua artificiale e lipidi: elaborazione del segnale*” (Finanziamento n. 3465).
 - progetto di ricerca di ateneo (**PRA**) **2011** - Università degli Studi di Genova: “*Caratterizzazione dell’Aaglio di Vessalico con l’accoppiamento di metodi analitici selettivi e non selettivi*” (Finanziamento n. 6378).
 - progetto di ricerca di ateneo (**PRA**) **2012** - Università degli Studi di Genova: “*Tecniche fingerprint e caratterizzazione di matrici alimentari*” (CUP: D31J13000000005).
 - progetto di ricerca **VIOLIN** (*Valorization of Italian OLive products through INnovative analytical tools - VIOLIN*) finanziato da **Fondazione Ager**, Capofila: Università degli Studi di Messina. Durata del progetto: 36 mesi, a decorrere dal 21/11/2016.
 - progetto nazionale di ricerca corrente **PNRC 2017** “*metodi analitici innovativi a tutela del consumatore*”, coordinato dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta (IZS PLV 10/17, CUP: J19117000150001). Durata del progetto: 24 mesi, a decorrere dal 15/12/2017.
- di aver effettuato attività di **valutatore per i seguenti progetti di ricerca**:
- progetti di ricerca e mobilità internazionale AgreeSkills+ (INRA, France), Novembre 2017.
 - progetti *IberusTalent - Early Stage Researchers (ESRs) programme cofunded by the EU as part of the H2020-Marie Skłodowska Curie Action Cofund* (IberusTalent, Spagna), Gennaio 2019.
- di essere **co-tutor internazionale del seguente dottorato IberusTalent - Early Stage Researchers (ESRs) programme cofunded by the EU as part of the H2020-Marie Skłodowska Curie Action Cofund**:
- *Lipid biomarkers in Parkinson’s disease*, Universidad de La Rioja (Logroño, Spagna). Titolare: Kateryna Tkachenko. Decorrenza: 01.07.2019; termine: 30.06.2021.
- di essere stato **responsabile scientifico (tutor) dei seguenti assegni di ricerca post-doc** del SSD CHIM/01 (Chimica Analitica), presso il Dipartimento di Farmacia dell’Università degli Studi di Genova:
- *How to improve food safety and authentication: new analytical strategies in near infrared spectroscopy and hyperspectral imaging*. Titolare: Dr. Cristina Malegori. Decorrenza: 01.02.17; termine: 31.07.2018.
 - *Innovative analytical strategies based on near-infrared spectroscopy and hyperspectral imaging: from data acquisition to extraction of information by means of advanced chemometric techniques*. Titolare: Dr. Cristina Malegori. Decorrenza: 01.08.2018; termine: 31.07.2020.

ATTIVITÀ DIDATTICHE

- di essere stato nominato **cultore della materia in Chimica Analitica (SSD CHIM/01)**, con delibera del Consiglio della Facoltà di Farmacia dell’Università di Genova, nella seduta dell’11 Settembre 2008.
- di essere stato nominato **cultore della materia in Chimica Organica (SSD CHIM/06)**, con delibera del Consiglio della Facoltà di Farmacia dell’Università di Genova, nella seduta del 20/07/2012.

- di formare parte delle **commissioni degli esami di profitto** dei seguenti corsi dell'Università di Genova:
 - *Chimica analitica* (L.S. in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche), Presidente di commissione;
 - *Chimica analitica e Chimica analitica clinica* (L.S. in Farmacia);
 - *Metodi fisici in chimica organica* (L.S. in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche);
 - *Chimica organica I* (L.S. in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche);
 - *Chimica organica* (L.S. in Farmacia);
 - *Chimica degli alimenti* (L.S. in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche);
 - *Chimica generale ed inorganica* (L.S. in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche e L.S. in Farmacia);
 - *Analisi dati mediante strumenti informatici* (L.S. in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche e L.S. in Farmacia);
 - *Strumentazione e controllo di qualità* (L.T. in Biotecnologie), Presidente di commissione.

- di aver ricevuto l'incarico a contratto dell'**insegnamento ufficiale di "Metodi Fisici in Chimica Organica"** (9 CFU) presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Genova, Corso di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (C.T.F), per l'anno accademico 2012/2013. Il corso tratta i fondamenti teorici ed applicativi della spettroscopia infrarossa (IR), della spettroscopia di risonanza magnetica nucleare (NMR) e della spettrometria di massa (MS) per il riconoscimento di sostanze organiche.

- di aver ricevuto l'incarico dell'**insegnamento ufficiale di "Strumentazione e Controllo di Qualità"** (4 CFU) presso la Scuola di Scienze Mediche e Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Genova, Corso di Laurea in Biotecnologie, a partire dall'anno accademico 2015/2016 (incarico tutt'ora in corso). Il corso tratta i fondamenti teorici della cromatografia su strato sottile e su colonna (GC e HPLC), della spettroscopia ultravioletto-visibile (UV-Vis), della spettroscopia di risonanza magnetica nucleare (NMR) e della spettrometria di massa (MS), nonché del controllo statistico dei dati analitici, e delle loro applicazioni in ambito bioanalitico.

- di aver ricevuto l'incarico dell'**insegnamento ufficiale di "Chimica Analitica"** (8 CFU) presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Genova, Corso di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (C.T.F.), a partire dall'anno accademico 2016/2017 (incarico tutt'ora in corso). Il corso tratta i fondamenti teorici dello studio degli equilibri chimici in soluzione, delle applicazioni della statistica in Chimica Analitica e della teoria del segnale.

- di aver ricevuto l'incarico dell'**insegnamento ufficiale di "Acquisizione di Competenze Informatiche"** (2 CFU) presso la Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera (S.S.F.O) dell'Università degli Studi di Genova, per l'anno accademico 2016/2017. Il corso fornisce le basi per l'analisi di dati chimico-analitici e chimico-clinici mediante strumenti informatici e per l'utilizzo di banche dati.

- di aver ricevuto l'incarico in co-docenza dell'**insegnamento ufficiale di "Multivariate Analysis of Chemical Data"** presso la Scuola di Dottorato in Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali dell'Università degli Studi di Genova a partire dall'anno accademico 2016/2017 (incarico tutt'ora in corso). Il corso tratta i principi dell'analisi multivariata esplorativa, di classificazione, modellamento di classe e regressione.

- di aver collaborato fattivamente alle **attività didattiche istituzionali dell'Università di Genova**, nell'ambito di Corsi di Laurea, Laurea Specialistica e di Dottorato di Ricerca che fruiscono di docenze di ambito chimico-analitico:

- *Chimica analitica* (L.S. in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Anni Accademici 2007/2008 e 2008/2009, assistenza in laboratorio, 20 ore).
 - *Analisi dei medicinali I* (L.S. in Farmacia, Anni Accademici 2007/2008, 2008/2009 e 2014/2015, assistenza in laboratorio, 60 ore).
 - *Chimica degli alimenti di origine vegetale e prod. dietetici in erboristeria* (L. in Tecniche erboristiche, Anni Accademici 2007/2008 e 2008/2009, assistenza in laboratorio, 20 ore).
 - *Chemiometria* (Facoltà di Farmacia, Corso a scelta, Anni Accademici 2006/2007, 2007/2008, lezioni teoriche e assistenza alle esercitazioni, 20 ore).
 - Lezione “*Multivariate Image Analysis*” (Scuola di Dottorato di Ricerca in *Scienze e tecnologie della chimica e dei materiali*, 5 Aprile 2011, 2 ore, 18 Marzo 2013, 25 Marzo 2015, 5 ore).
- di essere stato **relatore e correlatore di tesi di laurea dei SSD CHIM/01 e AGR/15** presso l'Università di Genova, presso l'Università di Milano Statale, presso l'Università di Torino.
- di aver effettuato **attività di docenza nell'ambito delle seguenti scuole e giornate di studio nazionali** organizzate dall'Università di Genova:
- *Scuola di Chemiometria (Analisi Multivariata dei Dati)*, 5-8 Febbraio 2007, 4-7 Giugno 2007, 28-31 Gennaio 2008, 27-30 Maggio 2008, 26-29 Gennaio 2009, 25-28 Gennaio 2010, 24-27 Maggio 2010, 24-27 Gennaio 2011, 6-9 Giugno 2011, 23-26 Gennaio 2012, 28-31 Maggio 2012, 19-23 Novembre 2012 (dedicata ai funzionari del MPAAF), 21-24 Gennaio 2013, 27-30 Maggio 2013, 27-30 Gennaio 2014, 19-22 Maggio 2014, 26-30 Gennaio 2015, 25-28 Maggio 2015, 6-9 Luglio 2015, 1°-4 Febbraio 2016, 16-19 Maggio 2016, 30 Gennaio-2 Febbraio 2017, 29 Maggio-1° Giugno 2017, 19 Gennaio-2 Febbraio 2018, 24-28 Settembre 2018, 21-25 Gennaio 2019.
 - *Scuola di Chemiometria (Experimental Design)*, 4-8 Giugno 2018, 12-16 Novembre 2018, 27-31 Maggio 2019.
 - Seminario “*Spettroscopia NIR e chemiometria*”, *Ciclo di conferenze introduttive alla spettroscopia NIR*, presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche e Alimentari (DiCTFA), 15 febbraio 2008 (2 ore).
- di aver tenuto i seguenti **seminari e corsi su invito** presso università ed enti di ricerca italiani e stranieri:
- Lezione “*Strategie chemiometriche per il trattamento di dati chimico-alimentari*” del corso “*Tecniche avanzate di analisi nel settore agroalimentare*”, organizzato da *Scuola di Sicurezza Alimentare – Fondazione per le Biotecnologie*, Torino, 11 Aprile 2008 (2 ore).
 - Lezioni del corso “*Analisi multivariata dei dati*”, presso il Centro di Ricerca ENEL, Pisa, 18-19 Marzo 2010 (4 ore).
 - Pre-corso “*Statistica di base*” del *IV Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso – NIRITALIA 2010*, Sestri Levante (GE), 12 Maggio 2010 (4 ore).
 - Corso di *Chemiometria*, presso il Laboratorio di Analisi Merceologiche e Territoriali (LAMeT), Facoltà di Economia, Università degli Studi di Cassino, 12-14 Luglio 2010 (16 ore).
 - Corso di *Chemiometria*, presso la Struttura Complessa di Chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Foggia, 11-15 Aprile 2011 (30 ore).
 - Lezioni del corso “*Escuela de Quimiometría y Diseño de Experimentos (Entorno Agroalimentario y Enológico)*”, presso Fundación Universidad de La Rioja, Logroño, 23-27 Maggio 2011 (7 ore).

- Seminario “*Introduction to PARVUS for Multivariate Data Analysis*”, presso Faculty of Process Engineering, Technische Universität Berlin, 15 Giugno 2011 (2 ore).
 - Lezioni del corso “*Metodologia della sperimentazione e analisi multivariata dei dati sperimentali*”, presso la Struttura Complessa di Chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Foggia, 12-15 Marzo 2012 (14 ore).
 - Lezioni del corso “*Chemimetria*”, presso Sistemi Formativi Aziendali, Confindustria, Bergamo, 3-4 Ottobre 2013 (16 ore).
 - Lezione “*L’analisi iperspettrale: i più recenti sviluppi della ricerca scientifica*” della scuola “*Winter School*”, organizzata da *Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)*, Milano, 30 Gennaio 2015 (1 ora).
 - Pre-corso “*Introduzione all’imaging iperspettrale nel vicino infrarosso – Strumentazione, acquisizione delle immagini e strategie di analisi multivariata per la massimizzazione dell’informazione chimico-fisica e spaziale*” del *IV Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso – NIRITALIA 2016*, Milano, 12 Ottobre 2016 (3 ore).
 - Lezioni “*Introduzione e strumentazione per l’acquisizione di immagini*” e “*Hyperspectral data processing: PCA e classificazione*” della scuola “*Summer School on Image Analysis and Hyperspectral Imaging*”, organizzata da *Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)*, Roma, 20-22 Settembre 2017 (4 ore).
 - Lezione “*Qualitative model development and assessment*” del Corso Moodle E-learning “*Fundamentals and Applications of Near Infrared Spectroscopy (NIRS) – International Virtual Platform for Learning and Teaching of Near Infrared Spectroscopy*”, organizzato dall’International Council of Near Infrared Spectroscopy e dall’Università di Córdoba, 1° Novembre 2017 - 10 Gennaio 2018 (2 ore).
 - Pre-corso “*Analysis of Hyperspectral Data: How to maximise spatial and spectral information*” del *XVII Chemometrics in Analytical Chemistry (CAC-2018)*, Halifax (Canada), 25 Giugno 2018 (3 ore).
 - Pre-corso “*Advanced Approaches for One-class Modelling*” del *XVII Chemometrics in Analytical Chemistry (CAC-2018)*, Halifax (Canada), 25 Giugno 2018 (3 ore).
 - Lezione “*Hyperspectral Imaging*” della scuola “*Winter School*”, organizzata da *Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)*, Milano, 14 Gennaio 2019 (1 ora).
- di essere stato nominato **referee per tesi di dottorato europeo** (European PhD label) di ambito chimico-analitico dell’Università ‘Rovira i Virgili’ di Tarragona, Spagna (Dicembre 2010), dell’Università di Cordoba, Spagna (Aprile 2013), dell’Università degli Studi di Torino (Gennaio 2017) e dell’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Gennaio 2018).
 - di essere stato nominato membro effettivo in **commissione di tesi di dottorato europeo** (European PhD label) di ambito chimico analitico presso l’Università de la Rioja, Spagna (Luglio 2012), presso l’Università di Granada, Spagna (Ottobre 2018) e presso l’Università degli Studi di Torino (Gennaio 2017, Marzo 2019), e membro supplente in commissioni di tesi di dottorato europeo (European PhD label) presso l’Università di Tarragona, Spagna (Dicembre 2010), presso l’Università di Cordoba, Spagna (Aprile 2013), presso l’Università de La Rioja, Spagna (Dicembre 2013 e Settembre 2017).

AFFILIAZIONI E INCARICHI

- di essere membro delle seguenti **società scientifiche**:
 - *Società Chimica Italiana (SCI)*, Divisione di *Chimica Analitica*, Gruppo Divisionale di *Chemimetria*.

- *Società Italiana di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso (SISNIR).*
 - *International Association for Spectral Imaging (IASIM).*
 - *Accademia Italiana di Storia della Farmacia (AISF).*
- di essere stato eletto **membro del Consiglio Direttivo del Gruppo Giovani della Società Chimica Italiana (SCI)**, quale rappresentante della **Divisione di Chimica Analitica**, per il triennio 2010-2012, e per il triennio 2013-2015.
 - di essere stato cooptato quale **membro del Consiglio Direttivo della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana (SCI)** per il triennio 2016-2018.
 - di essere stato eletto **membro della Giunta del Gruppo Divisionale di Chemiometria della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana (SCI)** per il triennio 2015-2018.
 - di essere stato eletto **Coordinatore della Giunta del Gruppo Divisionale di Chemiometria della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana (SCI)** per il triennio 2019-2022.
 - di essere stato eletto **membro del Consiglio Direttivo della Sezione Liguria della Società Chimica Italiana (SCI), con la carica di Segretario e Tesoriere** per il triennio 2017-2019.
 - di essere **membro del Permanent Committee della International Association for Spectral Imaging (IASIM).**
 - di essere stato eletto **membro del Consiglio del Dipartimento di Farmacia** dell'Università degli Studi di Genova, quale **rappresentante degli assegnisti di ricerca**, per il triennio 2013-2015.
 - di essere **membro delle commissioni Progetto Matricole, Alternanza Scuola-Lavoro e Divulgazione e Immagine in seno al Consiglio del Dipartimento di Farmacia** dell'Università degli Studi di Genova (Decorrenza: 2015; incarichi attualmente in corso).
 - di essere **membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie della Chimica e dei Materiali (ciclo XXXIII)** dell'Università degli Studi di Genova.
 - di essere stato **membro dei seguenti comitati organizzatori e scientifici di congressi nazionali e internazionali:**
 - **Comitato organizzatore del IV Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso (NIR ITALIA 2010, Sestri Levante, 13-14 Maggio 2010).**
 - **Comitato scientifico del X Sigma-Aldrich Young Chemists Symposium (X SAYCS, Pesaro, 18-19 Ottobre 2010).**
 - **Comitato scientifico di IASIM 2012 – IV Conference in Spectral Imaging (Jurmala, Latvia, 9-14 Settembre 2012).**
 - **Comitato scientifico del XXIII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana (Isola d'Elba, 16-20 Settembre 2012).**
 - **Comitato organizzatore dell'VIII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (Bevagna, 30 Giugno-4 Luglio 2013).**
 - **Comitato organizzatore del XXIV Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana (Sestri Levante, 15-19 Settembre 2013).**
 - **Comitato scientifico e organizzatore del Workshop Y-RICH 2013 – Young Research Ideas in Chemistry (Roma, 16 Dicembre 2013).**

- Co-chairman e comitato organizzatore di *IASIM 2014 – V Conference in Spectral Imaging* (Roma, 3-5 Dicembre 2014).
 - Comitato scientifico del *XIV Società Chimica Italiana & Sigma-Aldrich Young Chemists Symposium (SCI&SAYCS 2014)*, Riccione, 27-29 Ottobre 2014).
 - Comitato scientifico e organizzatore del Workshop *Y-RICH 2014 – Young Research Ideas in Chemistry* (Roma, 15 Dicembre 2014).
 - Comitato scientifico del *XXV Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana* (Trieste, 13-17 Settembre 2015).
 - Comitato scientifico del *XV Sigma-Aldrich Young Chemists Symposium (XV SAYCS)*, Rimini, 27-29 Ottobre 2015).
 - Comitato scientifico di *IASIM 2016 – VI Conference in Spectral Imaging* (Chamonix-Mont Blanc, France, 3-6 Luglio 2016).
 - Comitato scientifico del *XXVI Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana* (Giardini Naxos, Messina, 18-22 Settembre 2016).
 - Comitato organizzatore della giornata *NIR and PAT: a smart combination* (Milano, 24 Maggio 2017).
 - Comitato organizzatore delle *Giornate di Chimica Analitica in memoria del Prof. Francesco Dondi Recenti – Sviluppi in Scienze delle Separazioni e in Bioanalitica* (Ferrara, 10-11 Luglio 2017).
 - Comitato scientifico e organizzatore della *Summer School on Image Analysis and Hyperspectral Imaging* (Roma, 20-22 Settembre 2017).
 - Comitato organizzatore della *I Giornata della Chimica Ligure* (Genova, 20 Ottobre 2017).
 - Comitato organizzatore delle *IX Giornate Italo-Francesi di Chimica* (GIFC, Genova, 16-18 Aprile 2018).
 - Comitato scientifico e organizzatore dell'*VIII Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso (NIR ITALIA 2018)*, Genova, 30-31 Maggio 2018).
 - Comitato scientifico e organizzatore di *IASIM 2018 – VII Conference in Spectral Imaging* (Seattle, WA USA, 17-20 Giugno 2018).
 - Comitato scientifico del *XXVII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana* (Bologna, 16-20 Settembre 2018).
 - Co-chairman, comitato scientifico e organizzatore di *Food and Drug Testing 2018 – FDT-2018* (Genova, 12-14 Dicembre 2018).
 - Comitato scientifico del *Congreso Internacional de Ingeniería con Impacto Social 2019* (Medellín, Colombia, 5-6 Settembre 2019).
 - Comitato scientifico del *2nd Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health* (Sevilla, Spain, 17-19 Settembre 2019).
- di avere effettuato e di effettuare attività di **webmaster** dei siti della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana (SCI), del Gruppo Interdivisionale di Scienza delle Separazioni della Società Chimica Italiana (SCI), della Sezione Liguria della Società Chimica Italiana (SCI), della Società Italiana di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso (SISNIR), della International Society for Spectral Imaging (IASIM), e dei Congressi NIRITALIA 2010, Chimica Analitica 2013, IASIM 2014, Chimica Analitica 2015, Chimica Analitica 2016, Giornate di Scienza delle Separazioni 2017, Giornate Italo-Francesi di Chimica 2018, IASIM 2018, Incontri di Scienza delle Separazioni 2018, Food and Drug Testing 2018.

ATTIVITÀ EDITORIALI

- di effettuare regolare attività di **peer review** per le seguenti riviste scientifiche internazionali: *Analytica Chimica Acta* (Elsevier), *Vibrational Spectroscopy* (Elsevier), *Journal of Chromatography A* (Elsevier), *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems* (Elsevier), *Computers and Electronics in Agriculture* (Elsevier), *Food Chemistry* (Elsevier), *Food Control* (Elsevier), *Food Research International* (Elsevier), *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* (Elsevier), *Microchemical Journal* (Elsevier), *Talanta* (Elsevier), *Biosensors and Bioelectronics* (Elsevier), *Biosystems Engineering* (Elsevier), *Postharvest Biology and Technology* (Elsevier), *Analytical and Bioanalytical Chemistry* (Springer), *Food Analytical Methods* (Springer), *Journal of Food Science and Technology* (Springer), *Journal of Chemometrics* (Wiley), *European Journal of Lipid Science and Technology* (Wiley), *Journal of the Science of Food and Agriculture* (Wiley), *Phytochemical Analysis* (Wiley), *Journal of Near Infrared Spectroscopy* (IM Publications), *Journal of Spectral Imaging* (IM Publications), *Journal of AOAC International*, *Analytical Letters* (Taylor & Francis), *Spectroscopy Letters* (Taylor & Francis), *Molecules* (MDPI).
- di aver effettuato attività di **valutatore** per il libro: P. Thijssen, S. Hadjiloucas, *State Estimation in Chemometrics, Second Edition - The Kalman Filter and Beyond*, Elsevier, 2019 (ISBN: 9780081026038), su incarico di Elsevier, Luglio 2017.
- di essere stato **invitato a scrivere le seguenti colonne della serie Chemometric Space** per la rivista *NIR news* (SAGE Publications):
 - OLIVERI P (2016), Class-modelling approaches: advantages over discriminant methods for compliance verifications, *NIR news*, vol. 27(7), p. 29-30, ISSN: 0960-3360, doi: 10.1255/nirn.1644
 - OLIVERI P (2016), Soft independent modelling of class analogy: exploiting principal components to build efficient class models, *NIR news*, vol. 27(8) p. 28-29, ISSN: 0960-3360, doi: 10.1255/nirn.1653
 - OLIVERI P (2017), UNEQ—An intuitive probabilistic method for class-modelling approaches, *NIR news*, vol. 28(3) p. 4-6, ISSN: 0960-3360, doi: 10.1177/0960336017703246
 - OLIVERI P (2017), Potential function methods: Efficient probabilistic approaches to model complex data distributions, *NIR news*, vol. 28(4) p. 14-15, ISSN: 0960-3360, doi: 10.1177/0960336017703253
- di essere membro dell'**Editorial Board** della rivista *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems* (Elsevier).

PREMI E RICONOSCIMENTI

- di aver vinto i seguenti **premi** connessi all'attività di ricerca:
 - Premio “*Cristoforo Masino*” 2006 dell'Accademia Italiana di Storia della Farmacia (AISF).
 - *Analytical Challenge* della rivista *Analytical and Bioanalytical Chemistry* (ABC) – Springer, 11 Marzo 2009.
 - Premio “*Giovane Ricercatore*” 2010 della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana (SCI).
 - Premi per la presentazione di poster e borse per la partecipazione a congressi nazionali ed internazionali.
- di aver conseguito le seguenti **menzioni speciali** da parte di riviste scientifiche ed enti:

- Menzione nei ‘Must-read’ articles of 2013 della rivista *Bioanalysis* (Annual Round-Up, *Bioanalysis* 5(18) (2013) 2227–2231) per l’articolo: *Pirro V, Oliveri P, Scutтери B, Salvo R, Salomone A, Lanteri S, Vincenti M. Multivariate strategies for screening evaluation of chronic alcohol abuse. Bioanalysis 5 (2013) 687-699;*
- Menzione nella NIR-news listing (NIR-news 26, 2 Marzo 2015), per l’articolo: *Oliveri P, López MI, Casolino MC, Ruisánchez I, Callao MP, Medini L, Lanteri S. Partial least squares density modeling (PLS-DM) - A new class-modeling strategy applied to the authentication of olives in brine by near-infrared spectroscopy. Analytica Chimica Acta 851 (2014) 30-36;*
- Menzione nel Food Fraud Database (U.S. Pharmacopeial Convention), Giugno 2015, per l’articolo: *Boggia R, Casolino MC, Hysenaj V, Oliveri P, Zunin P. A screening method based on UV-Visible spectroscopy and multivariate analysis to assess addition of filler juices and water to pomegranate juices. Food Chemistry 140 (2013) 735-741.*

PRODOTTI DELLA RICERCA

- di essere coautore dei seguenti **articoli su riviste** scientifiche internazionali indicizzate, sottoposti a peer review (* = Corresponding Author):

1. FORINA M, OLIVERI P, LANTERI S, CASALE M (2008). Class-modeling techniques, classic and new, for old and new problems. *CHEMOMETRICS AND INTELLIGENT LABORATORY SYSTEMS*, vol. 93, p. 132-148, ISSN: 0169-7439, doi: 10.1016/j.chemolab.2008.05.003
2. FORINA M, OLIVERI P, CASALE M, LANTERI S (2008). Multivariate range modeling, a new technique for multivariate class modeling: The uncertainty of the estimates of sensitivity and specificity. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 622, p. 85-93, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2008.05.065
3. FORINA M, CASALE M, OLIVERI P, LANTERI S (2009). CAIMAN brothers: A family of powerful classification and class modeling techniques. *CHEMOMETRICS AND INTELLIGENT LABORATORY SYSTEMS*, vol. 96, p. 239-245, ISSN: 0169-7439, doi: 10.1016/j.chemolab.2009.02.006
4. FORINA M, OLIVERI P, JÄGER H, RÖMISCH U, SMEYERS-VERBEKE J (2009). Class modeling techniques in the control of the geographical origin of wines. *CHEMOMETRICS AND INTELLIGENT LABORATORY SYSTEMS*, vol. 99, p. 127-137, ISSN: 0169-7439, doi: 10.1016/j.chemolab.2009.08.002
5. OLIVERI P, BALDO MA, DANIELE S, FORINA M (2009). Development of a voltammetric electronic tongue for the discrimination of edible oils. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 395, p. 1135-1143, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-009-3070-8
6. CASALE M, OLIVERI P*, ARMANINO C, LANTERI S, FORINA M (2010). NIR and UV-vis spectroscopy, artificial nose and tongue: Comparison of four fingerprinting techniques for the characterisation of Italian red wines. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 668, p. 143-148, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2010.04.021
7. SINELLI N, CASALE M, DI EGIDIO V, OLIVERI P, TURA D, BASSI D, CASIRAGHI E (2010). Varietal discrimination of extra virgin olive oils by near and mid infrared spectroscopy. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 43, p. 2126-2131, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2010.07.019
8. CASALE M, CASOLINO C, OLIVERI P, FORINA M (2010). The potential of coupling information using three analytical techniques for identifying the geographical origin of Liguria extra virgin olive oil. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 118, p. 163-170, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2009.04.091

9. FORINA M, OLIVERI P, CASALE M (2010). Complete validation for classification and class modeling procedures with selection of variables and/or with additional computed variables. *CHEMOMETRICS AND INTELLIGENT LABORATORY SYSTEMS*, vol. 102, p. 110-122, ISSN: 0169-7439, doi: 10.1016/j.chemolab.2010.04.011
10. CASALE M, SINELLI N, OLIVERI P, DI EGIDIO V, LANTERI S (2010). Chemometrical strategies for feature selection and data compression applied to NIR and MIR spectra of extra virgin olive oils for cultivar identification. *TALANTA*, vol. 80, p. 1832-1837, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2009.10.030
11. GARCÍA-LAVANDEIRA J, OLIVERI P, MARTÍNEZ-PONTEVEDRA JA, BOLLAÍN MH, FORINA M, CELA R (2011). Computer-assisted modelling and optimisation of reversed-phase high-temperature liquid chromatographic (RP-HTLC) separations. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 399, p. 1951-1964, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-010-4078-9
12. OLIVERI P*, CASALE M, CASOLINO MC, BALDO MA, NIZZI GRIFI F, FORINA M (2011). Comparison between classical and innovative class-modelling techniques for the characterisation of a PDO olive oil. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 399, p. 2105-2113, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-010-4377-1
13. FORINA M, OLIVERI P, CASALE M (2011). Alternative common bases and signal compression for wavelets application in chemometrics. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 399, p. 1929-1939, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-010-4632-5
14. OLIVERI P, DI EGIDIO V, WOODCOCK T, DOWNEY G (2011). Application of Class-Modelling Techniques to Near Infrared data for Food Authentication Purposes. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 125, p. 1450-1456, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2010.10.047
15. PIRRO V, VALENTE V, OLIVERI P, DE BERNARDIS A, SALOMONE A, VINCENTI M (2011). Chemometric evaluation of nine alcohol biomarkers in a large population of clinically-classified subjects: pre-eminence of ethyl glucuronide concentration in hair for confirmatory classification. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 401, p. 2153-2164, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-011-5314-7
16. DI EGIDIO V, OLIVERI P, WOODCOCK T, DOWNEY G (2011). Confirmation of brand identity in foods by near infrared transreflectance spectroscopy using classification and class-modelling chemometric techniques — The example of a Belgian beer. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, vol. 44, p. 544-549, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2010.11.021
17. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, QUARANTA M, BERSANI S, MAZZEO R (2012). An advanced multivariate approach for processing XRF spectral and hyperspectral data from non-invasive in situ analyses on painted surfaces. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 752, p. 30-38, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2012.09.035
18. EBRAHIMI-NAJAFABADI E, LEARDI R, OLIVERI P, CASOLINO MC, JALALI-HERAVI M, LANTERI S (2012). Detection of addition of barley to coffee using near infrared spectroscopy and chemometric techniques. *TALANTA*, vol. 99, p. 175-179, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2012.05.036
19. PIRRO V, EBERLIN-SANDERS L, OLIVERI P, COOKS RG (2012). Interactive hyperspectral approach for exploring and interpreting DESI-MS images of cancerous and normal tissue sections. *ANALYST*, vol. 137, p. 2374-2380, ISSN: 0003-2654, doi: 10.1039/C2AN35122F
20. OLIVERI P*, DOWNEY, G (2012). Multivariate class modeling for the verification of food-authenticity claims. *TRAC. TRENDS IN ANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 35, p. 74-86, ISSN: 0165-9936, doi: 10.1016/j.trac.2012.02.005

21. PRIETO N, RODRIGUEZ-MÉNDEZ ML, LEARDI R, OLIVERI P*, HERNANDO-ESQUISABEL D, IÑIGUEZ-CRESPO M, DE SAJA JA (2012). Application of multi-way analysis to UV-visible spectroscopy, gas chromatography and electronic nose data for wine ageing evaluation. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 719, p. 43-51, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2012.01.009
22. CASALE M, OLIVERI P, CASOLINO C, SINELLI N, ZUNIN P, ARMANINO C, FORINA M, LANTERI S (2012). Characterisation of PDO olive oil Chianti Classico by non-selective (UV-Visible, NIR, MIR spectroscopy) and selective (fatty acid composition) analytical techniques. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 712, p. 56-63, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2011.11.015
23. GONZÁLEZ-SERRANO AF, PIRRO V, FERREIRA C, OLIVERI P, EBERLIN L, HEINZMANN J, LUCAS-HAHN A, NIEMANN H, COOKS RG (2013). Desorption electrospray ionization mass spectrometry reveals lipid metabolism of individual oocytes and embryos. *PLOS ONE*, vol. 8, e74981, ISSN: 1932-6203, doi: 10.1371/journal.pone.0074981
24. PRATI S, ROSI F, SCIUTTO G, OLIVERI P, CATELLI E, MILIANI C, MAZZEO R (2013). Evaluation of the effect of different paint cross section preparation methods on the performances of Fourier Transformed Infrared Microscopy in Total Reflection mode. *MICROCHEMICAL JOURNAL*, vol. 110, p. 314-319, ISSN: 0026-265X, doi: 10.1016/j.microc.2013.04.016
25. PRIETO N, OLIVERI P, LEARDI R, GAY M, APETREI C, RODRIGUEZ-MÉNDEZ ML, DE SAJA JA (2013). Application of a GA-PLS strategy for variable reduction of electronic tongue signals. *SENSORS AND ACTUATORS. B, CHEMICAL*, vol. 183, p. 52-57, ISSN: 0925-4005, doi: 10.1016/j.snb.2013.03.114
26. PIRRO V, OLIVERI P, SCIUTTERI B, SALVO R, SALOMONE A, LANTERI S, VINCENTI M (2013). Multivariate strategies for screening evaluation of harmful drinking. *BIOANALYSIS*, vol. 5, p. 687-699, ISSN: 1757-6180, doi: 10.4155/bio.13.12
27. BOGGIA R, CASOLINO MC, HYSENAJ V, OLIVERI P, ZUNIN P (2013). A screening method based on UV-Visible spectroscopy and multivariate analysis to assess addition of filler juices and water to pomegranate juices. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 140, p. 735-741, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2012.11.020
28. OLIVERI P*, CASOLINO MC, CASALE M, MEDINI L, MARE F, LANTERI S (2013). A spectral transfer procedure for application of a single class-model to spectra recorded by different NIR spectrometers for authentication of olives in brine. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 761, p. 46-52, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2012.11.020
29. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, QUARANTA M, LANTERI S, MAZZEO R (2013). Analysis of paint cross-sections: a combined multivariate approach for the interpretation of ATR-FTIR hyperspectral data arrays. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 405, p. 625-633, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-011-5680-1
30. BALDO MA, OLIVERI P, SIMONETTI R, DANIELE S (2014). Voltammetric behaviour of ferrocene in olive oils mixed with a phosphonium-based ionic liquid. *JOURNAL OF ELECTROANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 731, p. 43-48, ISSN: 1572-6657, doi: 10.1016/j.jelechem.2014.08.001
31. SCIUTTO G, PRATI S, BONACINI I, OLIVERI P, MAZZEO R (2014). FT-NIR microscopy: an advanced spectroscopic approach for the characterisation of paint cross-sections. *MICROCHEMICAL JOURNAL*, vol. 112, p. 87-96, ISSN: 0026-265X, doi: 10.1016/j.microc.2013.09.021
32. BOTTARI F, OLIVERI P, UGO P (2014). Electrochemical Immunosensor Based on Ensemble of Nanoelectrodes for the Analysis of Immunoglobulin IgY: Application to Identify Hen's Egg Yolk in Tempera Paintings. *BIOSENSORS & BIOELECTRONICS*, vol. 52, p. 403-410, ISSN: 0956-5663, doi: 10.1016/j.bios.2013.09.025

33. BAGNASCO L, COSULICH ME, SPERANZA G, MEDINI L, OLIVERI P, LANTERI S (2014). Application of a voltammetric electronic tongue and near infrared spectroscopy for a rapid umami taste assessment. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 157, p. 421-428, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2014.02.044
34. PIRRO V, OLIVERI P, RAMIRES-FERREIRA C, GONZÁLEZ-SERRANO AF, MACHATY Z, COOKS RG (2014). Lipid characterization of individual porcine oocytes by dual mode DESI-MS and data fusion. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 848, p. 51-60, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2014.08.001
35. OLIVERI P*, LÓPEZ MI, CASOLINO MC, RUISÁNCHEZ I, CALLAO MP, MEDINI L, LANTERI S (2014). Partial least squares density modeling (PLS-DM) - A new class-modeling strategy applied to the authentication of olives in brine by near-infrared spectroscopy. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 851, p. 30-36, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2014.09.013
36. FORINA M, OLIVERI P, BAGNASCO L, SIMONETTI R, CASOLINO MC, NIZZI GRIFI F, CASALE M (2015). Artificial nose, NIR and UV-visible spectroscopy for the characterisation of the PDO chianti classico olive oil. *TALANTA*, vol. 144, p. 1070-1078, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2015.07.067
37. BAGNASCO L, ZOTTI M, SITTA N, OLIVERI P* (2015). A PCA-based hyperspectral approach to detect infections by Mycophilic fungi on dried porcini mushrooms (*boletus edulis* and allied species). *TALANTA*, vol. 144, p. 1225-1230, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2015.07.071
38. SIMONETTI R, OLIVERI P*, HENRY A, DUPONCHEL L, LANTERI S (2016). Has your ancient stamp been regummed with synthetic glue? A FT-NIR and FT-Raman study. *TALANTA*, vol. 149, p. 250-256, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2015.11.059
39. FOCA G, FERRARI F, ULRICI A, SCIUTTO G, PRATI S, MORANDI S, BRASCA S, LAVERMICOCCA P, LANTERI S, OLIVERI P* (2016). The potential of spectral and hyperspectral-imaging techniques for bacterial detection in food: a case study on lactic acid bacteria. *TALANTA*, vol. 153, p. 111-9-119, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2016.02.059
40. CASALE M, BAGNASCO L, ZOTTI M, DI PIAZZA S, SITTA N, OLIVERI P* (2016). A NIR spectroscopy-based efficient approach to detect fraudulent additions within mixtures of dried porcini mushrooms. *TALANTA*, vol. 160, p. 729-734, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2016.08.004
41. BALDO MA, OLIVERI P, SIMONETTI R, DANIELE S (2016). A novel electroanalytical approach based on the use of a room temperature ionic liquid for the determination of olive oil acidity. *TALANTA*, vol. 161, p. 881-887-887, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2016.09.045
42. RODA B, MIRASOLI M, ZATTONI A, CASALE M, OLIVERI P, BIGI A, RESCHIGLIAN P, SIMONI P, RODA A (2016). A new analytical platform based on field-flow fractionation and olfactory sensor to improve the detection of viable and non-viable bacteria in food. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*, vol. 408, p. 7367-7377, ISSN: 1618-2642, doi: 10.1007/s00216-016-9836-x
43. RODIONOVA OY, OLIVERI P*, POMERANTSEV AL (2016). Rigorous and compliant approaches to one-class classification. *CHEMOMETRICS AND INTELLIGENT LABORATORY SYSTEMS*, vol. 159, p. 89-96, ISSN: 0169-7439, doi: 10.1016/j.chemolab.2016.10.002
44. OLIVERI P* (2017). Class-modelling in food analytical chemistry: development, sampling, optimisation and validation issues - A tutorial. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 982, p. 9-19, ISSN: 00032670, doi: 10.1016/j.aca.2017.05.013
45. BINELLO A, GIORGIS M, CENA C, CRAVOTTO G, ROTOLO L, OLIVERI P, MALEGORI C, CAVALLERO MC, BUSO S, CASALE M (2018). Chemical modifications

of Tonda Gentile Trilobata hazelnut and derived processing products under different infrared and hot-air roasting conditions: a combined analytical study. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 98(12), p. 4561-4569, ISSN: 00225142, doi: 10.1002/jsfa.8984

46. BURATTI S, MALEGORI C, BENEDETTI S, OLIVERI P, GIOVANELLI G (2018). E-nose, e-tongue and e-eye for edible olive oil characterization and shelf life assessment: A powerful data fusion approach. *TALANTA*, vol. 182, p. 131-141, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2018.01.096
47. DE STEFANO C, LANDO G, MALEGORI C, OLIVERI P*, SAMMARTANO S (2019). Prediction of water solubility and Setschenow coefficients by tree-based regression strategies. *JOURNAL OF MOLECULAR LIQUIDS*, vol. 282, p. 401-406, ISSN: 0167-7322, doi: 10.1016/j.molliq.2019.03.029
48. BALDO MA, OLIVERI P*, FABRIS S, MALEGORI C, DANIELE S (2019). Fast determination of extra-virgin olive oil acidity by voltammetry and Partial Least Squares regression. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 1056, p. 7-15, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2018.12.050
49. CROSERA M, BARACCHINI E, PRENESTI E, GIACOMELLO A, CALLEGHER B, OLIVERI P, ADAMI G (2019). Elemental characterization of surface and bulk of copper-based coins from the Byzantine-period by means of spectroscopic techniques. *MICROCHEMICAL JOURNAL*, vol. 147, p. 422-428, ISSN: 0026-265X, doi: 10.1016/j.microc.2019.03.025
50. OLIVERI P*, MALEGORI C, SIMONETTI R, CASALE M (2019). The impact of signal pre-processing on the final interpretation of analytical outcomes – A tutorial. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*, vol. 1058, p. 9-17, ISSN: 0003-2670, doi: 10.1016/j.aca.2018.10.055
51. OLIVERI P*, MALEGORI C, CASALE M, TARTACCA E, SALVATORI G (2019). An innovative multivariate strategy for HSI-NIR images to automatically detect defects in green coffee. *TALANTA*, vol. 199, p. 270-276, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2019.02.049
52. MALEGORI C, OLIVERI P, POMERANTSEV A, RODIONOVA O (2019). Conference report: The first “food and drug testing workshop” (FDT-2018), 12–14 December, Genoa, Italy. *FOOD CHEMISTRY*, vol. 292, p. 106-107, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2019.03.110

- di essere coautore dei seguenti **capitoli di libro** scritti su invito di *Elsevier* e *CRC Press* e sottoposti a peer review (* = Corresponding Author):

1. FORINA M, CASALE M, OLIVERI P (2009). Application of Chemometrics to Food Chemistry. In: BROWN S, TAULER R, WALCZAK B (Eds), *Comprehensive Chemometrics*. vol. 4, p. 75-128, Elsevier B.V., ISBN: 978-0-444-52701-1, doi: 10.1016/B978-044452701-1.00124-1
2. OLIVERI P*, CASOLINO MC, FORINA M (2010). Chemometric Brains for Artificial Tongues. In: TAYLOR SL (Ed), *Advances in Food and Nutrition Research*. vol. 61, p. 57-117, Academic Press (Elsevier), ISBN: 978-0-12-374468-5, doi: 10.1016/B978-0-12-374468-5.00002-7
3. OLIVERI P*, FORINA M (2012). Data Analysis and Chemometrics. In: PICÓ Y (Ed), *Chemical Analysis of Food: Techniques and Applications*. vol. 1, p. 25-57, Elsevier, ISBN: 9780123848628, doi: 10.1016/B978-0-12-384862-8.00002-9
4. OLIVERI P, DOWNEY G (2013). Discriminant and class-modelling chemometric techniques for food PDO verification. In: DE LA GUARDIA M, GONZALVES ILLUECA A (Eds), *Food Protected Designation of Origin*. *COMPREHENSIVE ANALYTICAL CHEMISTRY*,

vol. 60, Elsevier, ISBN: 9780444595621, ISSN: 0166-526X, doi: 10.1016/B978-0-444-59562-1.00013-X

5. FORINA M, LANTERI S, CASOLINO C, OLIVERI P* (2015). Chemometrics. In: NOLLET L.M.L., TOLDRA F. (Eds), Handbook of Food Analysis, Third Edition, p. 429-459 CRC Press, ISBN: 978-1-4665-5654-6, e-ISBN: 978-1-4822-9784-3, doi: 10.1201/b18668-65
 6. OLIVERI P*, SIMONETTI R (2015). Chemometrics for Food Authenticity Applications. In: DOWNEY G. (Ed), Woodhead Publishing – Elsevier, p. 702-728, Elsevier Inc., ISBN: 978-0-0810-0220-9, doi: 10.1016/B978-0-08-100220-9.00025-4
 7. OLIVERI P*, MALEGORI C, CASALE M (2019) Multivariate Classification Techniques, in: Encyclopedia of Analytical Science 3rd edition, Reference Module in Chemistry, Molecular Sciences and Chemical Engineering, p. 481-486, ISBN: 978-0-12-409547-2, doi: 10.1016/B978-0-12-409547-2.14239-8
 8. MALEGORI C, OLIVERI P* (2019). Malegori, C. and Oliveri, P. (2018). Principal Component Analysis (Chapter 7). In: NOLLET L.M.L., TOLDRA F. (Eds.), Hyperspectral Imaging Analysis and Applications for Food Quality, CRC Press Book, p. 85-107, ISBN 978-1-1386-3079-6
 9. OLIVERI P*, MALEGORI C, CASALE M (2019). Chemometrics: multivariate analysis of chemical data. In: PICÓ Y (Ed), Chemical Analysis of Food, 2nd edition, Elsevier Ltd. In press
 10. CASALE M, MALEGORI C, OLIVERI P (2019). Chemometrics: basic principles (Chapter 7.1). In: TRANCHIDA P.Q. (Ed), Advanced gas chromatography in food analysis, Royal Society of Chemistry. ISBN-13: 978-1-7880-1127-3
- di essere autore e coautore delle seguenti **comunicazioni (orali e poster) presentate a congressi nazionali e internazionali**:
1. OLIVERI P. Recenti sviluppi del metodo di modellamento di classe Multivariate Range Modelling. In: Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI. Modena, 15-16/02/2007 (comunicazione orale).
 2. FORINA M, LANTERI S, CASALE M, OLIVERI P. Some remarks on multivariate calibration and classification. In: VI Colloquium Chemiometricum Mediterraneum. St. Maximin la Sainte Baume, France, 05-07/09/2007 (comunicazione orale).
 3. OLIVERI P, CAPRON X, JÄGER H, RÖMISH U, SMEYERS-VERBEKE J, VAN JAARSVELD F, FORINA M. Class modeling techniques for the control of the geographical origin of wines. In: VI Colloquium Chemiometricum Mediterraneum. St. Maximin la Sainte Baume, France, 05-07/09/2007 (poster).
 4. FORINA M, LANTERI L, CASALE M, OLIVERI P. La metrologia nella spettroscopia NIR. In: La Spettroscopia NIR: Luce nel futuro - Soluzioni innovative di aspetti analitici in tempo reale mediante il vicino infrarosso. ISBN: 9788890406416, Milano, 02-05/10/2007 (conferenza su invito).
 5. OLIVERI P, CASALE M, FORINA M. Chemometric models for characterization of typical food, IV Journées Franco-Italiennes de Chimie, Nice Sophia Antipolis, France, 16-17/04/2008 (comunicazione orale).
 6. OLIVERI P, BALDO MA, DANIELE S, FORINA M. Messa a punto di una lingua artificiale per la caratterizzazione dell'olio d'oliva, Workshop del Gruppo di Lavoro di Chemiometria SCI, Pisa, 14-15/05/2008 (comunicazione orale).
 7. CASALE M, OLIVERI P, CASOLINO C, FORINA M. Spettroscopia NIR e stoccaggio dell'olio extra-vergine d'oliva, Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI, Pisa, 14-15/05/2008 (comunicazione orale).

8. OLIVERI P, CASALE M, LANTERI S, FORINA M. Strumenti chemiometrici per la NIR. Multivariate Range Modeling: basi teoriche e confronto con UNEQ e SIMCA, III Simposio Italiano Spettroscopia NIR, Lazise (VR), 22-23/05/2008 (comunicazione orale).
9. CASALE M, OLIVERI P, CASOLINO C, FORINA M. Studio NIR dell'olio di oliva dalla produzione alla scadenza, III Simposio Italiano Spettroscopia NIR, Lazise (VR), 22-23/05/2008, (comunicazione orale).
10. OLIVERI P, BALDO MA, DANIELE S, FORINA M. A voltammetric approach based on the use of platinum microelectrodes coupled with principal component analysis for the discrimination of olive oils, 12th International Conference on Electroanalysis (ESEAC), Prague, Czech Republic, 16-19/06/2008 (poster).
11. BALDO MA, OLIVERI P, PEROSA A, DANIELE S. Use of Room Temperature Ionic Liquids as Supporting Electrolytes for Voltammetric Investigations in Vegetable Oils by Platinum Microelectrodes, 59th Annual Meeting of the International Society of Electrochemistry (ISE), Seville, Spain, 07-12/09/2008 (poster).
12. FORINA M, CASALE M, OLIVERI P. Classification and class modeling techniques: problem, sampling, method, evaluation, III Workshop de Quimiometría, Burgos, Spain, 15-16/09/2008 (conferenza su invito).
13. CASALE M, OLIVERI P, CASOLINO C, FORINA M. Studio dell'olio e.v. di oliva durante lo stoccaggio mediante NIR e metodi chemiometrici, XXI Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Arcavacata di Rende (CS), 21-25/09/2008 (comunicazione orale).
14. OLIVERI P, BALDO MA, DANIELE S, FORINA M. Messa a punto di una lingua artificiale voltammetrica per la discriminazione di oli di oliva, XXI Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Arcavacata di Rende (CS), 21-25/09/2008 (poster).
15. OLIVERI P, FORINA M, CASALE M, BALDO MA, DANIELE S. Wavelet transform with an alternative common basis for the compression of data provided by an artificial tongue for the verification of olive oil provenance, XXIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Sorrento (NA), 05-10/07/2009 (comunicazione orale).
16. OLIVERI P, DI EGIDIO V, WOODCOCK T, DOWNEY G. Authentication of Extra Virgin Olive Oil from Liguria by Means of Near Infrared Spectroscopy and Class-Modelling Techniques, XXIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Sorrento (NA), 05-10/07/2009 (poster).
17. BALDO MA, OLIVERI P, FORINA M, DANIELE S. Development of a voltammetric electronic tongue for the discrimination of edible oils, XXIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Sorrento (NA), 05-10/07/2009 (poster).
18. CASALE M, OLIVERI P, SINELLI N, FORINA M. Alternative common basis for wavelet compression of NIR spectra and its application to food samples, The 14th international Conference on Near Infrared Spectroscopy, Bangkok, Thailand, 09-13/11/2009 (poster).
19. FORINA M, CASALE M, OLIVERI P. Non-specific physical information: a chemometric bestseller. In: Conferencia inaugural del IX Memorial Enric Casassas. Revista de la Societat Catalana de Química. vol. 10 (2011), p. 55-62, doi: 10.2436/20.2003.01.29, IQS, Barcelona, 02/12/2009 (conferenza su invito).
20. CASALE M, OLIVERI P, FORINA M. Classifying aroma of two Italian red wines by headspace-mass spectrometry and chemometrics, 1st MS-Food Day, Parma, 02-03/12/2009 (comunicazione orale).
21. OLIVERI P. Strategie per il pretrattamento di voltammogrammi ciclici acquisiti in campioni complessi: applicazioni relative all'utilizzo di una lingua artificiale, Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI, Alessandria, 04-05/02/2010 (comunicazione orale).
22. CASALE M, OLIVERI P, CASOLINO MC, ARMANINO C, LANTERI S. Comparison of four fingerprinting techniques for the characterisation of Barbera and Dolcetto d'Alba wines,

- V Giornate Italo-Francesi di Chimica, Genova, 26-27/04/2010 (poster, primo premio miglior poster).
23. CASALE M, CASOLINO MC, OLIVERI P, LANTERI S, ARMANINO C, FORINA M. Un metodo di classificazione basato su decisioni binarie (TREE) per la caratterizzazione della DOP 'Chianti Classico', IV Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso - NIRITALIA 2010, Sestri Levante (GE), 13-14/05/2010 (comunicazione orale).
 24. ARMANINO C, CASALE M, CASOLINO MC, LANTERI S, OLIVERI P, Forina M. NIRS fingerprints per la caratterizzazione di due vini rossi italiani: modellamento con SIMCA (Soft Independent Modeling of Class Analogy), IV Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso - NIRITALIA 2010, Sestri Levante (GE), 13-14/05/2010 (poster).
 25. FORINA M, OLIVERI P, CASALE M. Alternative common bases for wavelets application in chemometrics, VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum, Granada, Spain, 21-24/06/2010 (comunicazione orale).
 26. OLIVERI P, CASALE M, CASOLINO MC, FORINA M. A comparison between classical and innovative class-modelling techniques for the characterisation of a PDO olive oil, VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum, Granada, Spain, 21-24/06/2010 (poster).
 27. ARMANINO C, CASOLINO MC, CASALE M, FORINA M, LANTERI S, OLIVERI P. Ageing and oxidation processes of olive oil samples during storage followed by near-infrared spectroscopy, VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum, Granada, Spain, 21-24/06/2010 (poster).
 28. GARCÍA-LAVANDEIRA J, OLIVERI P, MARTÍNEZ-PONTEVEDRA JA, BOLLAÍN MH, FORINA M, CELA R. Computer-assisted optimization of high-temperature liquid chromatographic separations, VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum, Granada, Spain, 21-24/06/2010 (poster).
 29. OLIVERI P, BALDO MA, DANIELE S, FORINA M. Voltammetry at microdisk electrodes as a potential analytical tool for evaluating the acidity level in olive oil, XXII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Como, 13-16/09/2010 (poster).
 30. OLIVERI P, CASOLINO MC, CASALE M, LANTERI S, ARMANINO C, FORINA M. Authenticity verification of Chianti Classico PDO olive oil by means of non-specific analytical techniques and class-modelling methods, XXII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Como, 13-16/09/2010 (comunicazione orale).
 31. BALDO MA, OLIVERI P, DANIELE S. Application of Aprotic Ionic Liquids as Supporting Electrolytes for Electrochemical Measurements in Edible Oils, 61st Annual Meeting of the International Society of Electrochemistry (ISE), Nice, France, 26/09-01/10/2010 (poster).
 32. BAGNASCO L, OLIVERI P, COSULICH ME, SPERANZA G. Valutazione del gusto 'umami' mediante lingua elettronica voltammetrica ed analisi multivariata, X Sigma-Aldrich Young Chemists Symposium (SAYCS), Pesaro, 18-19/10/2010 (poster).
 33. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, MAZZEO R. Multivariate chemical mapping of μ FTIR-ATR data for the characterisation of organic components in paint cross-sections, 3rd International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2010), Dublin, Ireland, 18-19/11/2010 (poster).
 34. LANTERI S, CASOLINO MC, CASALE M, OLIVERI P, BAGNASCO L, COSULICH ME, MARE F, MEDINI L. Near infrared spectroscopy and class modelling techniques for the verification of authenticity of Taggiasca table olives, XXIV Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Lecce, 11-16/09/2011 (poster).
 35. EBRAHIMI-NAJAFABADI H, LEARDI R, OLIVERI P, CASOLINO C, JALALI-HERAVI C, LANTERI S. Detection of fraudulent addition of barley to coffee powder by means of NIR spectroscopy and multivariate regression, XXIV Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Lecce, 11-16/09/2011 (poster).

36. EBRAHIMI-NAJAFABADI H, LEARDI R, OLIVERI P, CASOLINO C, JALALI-HERAVI M, LANTERI S. Detection of addition of barley to coffee using near infrared spectroscopy and chemometric techniques. AGROSTAT 2012, 12èmes Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques, Paris, France, 29/02-02/03/2012 (comunicazione orale).
37. PIRRO V, OLIVERI P, SALOMONE A, VINCENTI M. Sviluppo di una nuova strategia multivariata per la diagnosi di screening di abuso alcolico cronico. Convegno “Tossicologia Forense e Farmaco-Tossicologia Clinica: Punti di incontro e relative competenze”, Gruppo Tossicologi Forensi Italiani, Milano, 31/03/2012 (poster).
38. PIRRO V, OLIVERI P, SCIUTTERI B, SALOMONE A, VINCENTI M. Multivariate strategies for screening evaluation of chronic alcohol abuse, VI Journées Franco-Italiennes de Chimie, Marseille, France, 16-17/04/2012 (comunicazione orale).
39. PIRRO V, EBERLIN LS, OLIVERI P, COOKS RG. Interactive hyperspectral approach for exploring and interpreting DESI-MS images of cancerous and normal tissue sections, 60th ASMS Conference on Mass Spectrometry and Allied Topics, Vancouver, USA, 20-24/05/2012 (poster).
40. OLIVERI P, SCIUTTO G, PIRRO V. Multivariate exploratory strategies for analysis of hyperspectral maps. Applications in the fields of cultural heritage and clinical diagnostics. Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI. Pavia, 21-23/05/2012 (comunicazione orale).
41. BALDO MA, OLIVERI P, LANTERI S, DANIELE S. Voltammetry at microdisk electrodes for monitoring the acidity degree in olive oil, 14th International Conference on Electroanalysis (ESEAC 2012), Portorož, Slovenia, 03-07/06/2012 (poster).
42. BOGGIA R, CASOLINO MC, HYSENAJ V, OLIVERI P, ZUNIN P. A rapid method to assess authenticity of “100% pure” pomegranate juices by UV-Visible spectroscopy and multivariate analysis, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (ChimAlSi), Ischia (NA), 03-07/06/2012 (comunicazione orale).
43. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, LANTERI S, MAZZEO R. Analysis of paint cross-sections: a combined multivariate approach for the interpretation of μ ATR-FTIR hyperspectral data arrays, Symposium on FT-IR Spectroscopic Imaging: New Trends and Emerging Applications, London, UK, 26/06/2012 (poster).
44. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, QUARANTA M, BERSANI S, MAZZEO R. An advanced multivariate approach for processing XRF spectral and hyperspectral data from non-invasive in situ analyses on painted surfaces, CHEMCH 2012 II International Congress Chemistry for Cultural Heritage, Istanbul, 9-12/07/2012 (comunicazione orale).
45. OLIVERI P, CASOLINO MC, CASALE M, LANTERI S, MEDINI L, MARE F. Authenticity of commercial olives in brine: two laboratories, two different NIR spectrophotometers, a spectral transfer correction. XIII Conference on Chemometrics in Analytical Chemistry (CAC), Budapest, Hungary, 25-29/06/2012 (poster).
46. PIRRO V, EBERLIN LS, OLIVERI P, COOKS RG. Interactive hyperspectral approach for exploring and interpreting DESI-MS images of cancerous and normal tissue sections. 4th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2012), Jurmala, Latvia, 12-14/09/2012 (comunicazione orale).
47. BAGNASCO L, SANGUINETI E, ZOTTI M, OLIVERI P, LANTERI S. A PCA-based hyperspectral approach for identification of mycophilic fungi infection on edible mushrooms. 4th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2012), Jurmala, Latvia, 12-14/09/2012 (poster)
48. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, QUARANTA M, BERSANI S, MAZZEO R. XRF hyperspectral mapping of painted surfaces for painting characterisation – a multivariate exploratory approach. 4th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2012), Jurmala, Latvia, 12-14/09/2012 (poster).

49. OLIVERI P, CASOLINO MC, CASALE M, LANTERI S, MEDINI L, MARE F. Authenticity assessment of commercial olives in brine. XXIII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, La Biodola, Isola d'Elba (LI), 17-20/09/2012 (poster).
50. SCIUTTO G, PRATI S, BONACINI I, OLIVERI P, MAZZEO R. FTIR microscopy in the near region: an advanced spectroscopic approach for the investigation of paint cross-sections. XXIII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, La Biodola, Isola d'Elba (LI), 17-20/09/2012 (poster).
51. PIRRO V, OLIVERI P, SCIUTTERI B, SALOMONE A, VINCENTI M. Multivariate Strategies for screening evaluation of chronic alcohol abuse. XXIII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, La Biodola, Isola d'Elba (LI), 17-20/09/2012 (comunicazione orale).
52. OLIVERI P, SCIUTTO G, PIRRO V, PRATI S, MAZZEO R, EBERLIN LS, COOKS RG. Multivariate chemical maps from μ -FTIR and DESI-MS hyperspectral data. XXIII Congresso Nazionale della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, La Biodola, Isola d'Elba (LI), 17-20/09/2012 (comunicazione orale).
53. OLIVERI P, CASOLINO MC, CASALE M, LANTERI S, MEDINI L, MARE F. A spectral transfer procedure for application of a single class-model to spectra recorded by different instruments for olive authentication purposes. V Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso - NIRITALIA 2012, AGRIPOLIS, Legnaro (PD), 26-28/09/2012 (comunicazione orale).
54. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, QUARANTA M, BERSANI S, MAZZEO R. XRF Hyperspectral Mapping of Painted Surfaces for Painting Characterisation – A Multivariate Exploratory Approach. ChemomeTRICs in Time-Resolved and Imaging Spectroscopy, Lille, France, 03-04/12/2012 (poster).
55. PIRRO V, EBERLIN LS, OLIVERI P, COOKS RG. Interactive hyperspectral approach for exploring and interpreting DESI-MS images of cancerous and normal tissue sections. ChemomeTRICs in Time-Resolved and Imaging Spectroscopy, Lille, France, 03-04/12/2012 (poster).
56. OLIVERI P, PIRRO V, EBERLIN LS, COOKS RG. Identification of neoplastic condition in biopsied human tissues by supervised analysis of hyperspectral DESI-MS images. II International Workshop on Multivariate Image Analysis, Valencia, Spain, 23-24/05/2013 (poster).
57. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, QUARANTA M, BERSANI S, MAZZEO R. An advanced multivariate approach for processing XRF spectral and hyperspectral data from non-invasive in situ analyses on painted surfaces. XIV Congresso Nazionale di Chimica dell'Ambiente e dei Beni Culturali, Rimini, 02-05/06/2013 (comunicazione orale).
58. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, LANTERI S, MAZZEO R. Analysis of paint cross-sections: a combined multivariate approach for the interpretation of μ ATR-FTIR hyperspectral data arrays. International workshop: Analyses of paintings, new advances in the development of microdestructive and nondestructive techniques, Bologna, 14/06/2013 (comunicazione orale).
59. PIRRO V, FERREIRA CR, OLIVERI P, GONZÁLEZ-SERRANO AF, EBERLIN LS, HEINZMANN J, LUCAS-HAHN A, NIEMANN H, COOKS RG. Embryonic metabolic status evaluated by combining desi-hrms positive and negative ion mode mass spectral data by data fusion strategy. 61th ASMS Conference On Mass Spectrometry and Allied Topics, Minneapolis, USA, 09-13/06/2013 (comunicazione orale).
60. MORANDI S, BRASCA M, LAVERMICOCCA P, FERRARI C, FOCA G, ULRICI A, SCIUTTO G, PRATI S, LANTERI S, OLIVERI P. Investigating the potential of spectral and hyperspectral-imaging techniques for detecting lactic acid bacteria as food contaminants. VIII Colloquium Chemometricum Mediterraneum, Bevagna (PG), 30/06-04/07/2013 (poster).

61. OLIVERI P, PIRRO V, EBERLIN LS, COOKS RG. A class-modelling approach for detecting neoplasia in human bladder tissue analysed by DESI-MS hyperspectral imaging. VIII Colloquium Chemometricum Mediterraneum, Bevagna (PG), 30/06-04/07/2013 (comunicazione orale).
62. BAGNASCO L, SANGUINETI E, ZOTTI M, OLIVERI P, LANTERI S. Hyperspectral imaging combined with principal component analysis to detect edible mushrooms infected by mycophilic fungi. VIII Colloquium Chemometricum Mediterraneum, Bevagna (PG), 30/06-04/07/2013 (poster).
63. SIMONETTI R, CASOLINO MC, CASALE M, OLIVERI P, BAGNASCO L, MEDINI L, LANTERI S. NIR application to unmasking adulteration of Taggiasca olives in brine. VIII Colloquium Chemometricum Mediterraneum, Bevagna (PG), 30/06-04/07/2013 (poster).
64. PRIETO N, OLIVERI P, LEARDI R, RODRIGUEZ-MÉNDEZ ML, JIMENEZ FN. Algorithm genetics coupled to partial least squares as strategy for variable reduction of electrochemical signals. 5th Latin American Conference on Networked and Electronic Media (LACNEM-2013), Manizales, Colombia, 01-04/09/2013 (comunicazione orale).
65. BAGNASCO L, CASOLINO MC, MEDINI L, OLIVERI P, LANTERI S. Near infrared spectroscopy for non-destructive characterization of tomato cultivar. A pilot study of 'Cuore di Bue di Albenga'. XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Sestri Levante (GE), 15-19/09/2013 (poster).
66. BALDO MA, OLIVERI P, SIMONETTI R, DANIELE S. Use of room temperature ionic liquids (RTILs) for electrochemical measurement of free acidity in olive oil. XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Sestri Levante (GE), 15-19/09/2013 (poster).
67. BOTTARI F, OLIVERI P, UGO P. Electrochemical analysis of Immunoglobulin-Y with ensembles of nanoelectrodes: detection of egg-yolk as binder in tempera paintings. XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Sestri Levante (GE), 15-19/09/2013 (comunicazione orale).
68. BOTTARI F, OLIVERI P, UGO P. Cultural heritage diagnostics with electrochemical immunosensors based on nanoelectrode ensembles. 247th ACS National Meeting, Dallas, Texas, USA, 16-20/03/2014 (comunicazione orale).
69. BALDO MA, OLIVERI P, SIMONETTI R, DANIELE S. Voltammetric behaviour of ferrocene in olive oils using a phosphonium-based ionic liquid as electrolyte, 15th International Conference on Electroanalysis, Malmo, Sweden, 11-15/06/2014 (poster).
70. SIMONETTI R, LÓPEZ MI, OLIVERI P, MEDINI L, CASOLINO C, MINUTO G, BAGNASCO L, Ligurian Rosmarinus spp. characterisation by NIR spectroscopy, VI Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso - NIRITALIA 2014, Modena, 28-30/05/2014 (comunicazione orale).
71. OLIVERI P, LÓPEZ MI, CASOLINO MC, BAGNASCO L, LANTERI S, MEDINI L, Near Infrared Characterisation of Taggiasca Olives in Brine by a PLS-Based Class-Modelling Method, VI Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso - NIRITALIA 2014, Modena, 28-30/05/2014 (poster).
72. OLIVERI P, LÓPEZ MI, CASOLINO MC, LANTERI S, MEDINI L, Authentication of Taggiasca olives in brine by application of a novel PLS-based class-modelling method on NIR spectra, XXV Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Arcavacata di Rende (CS), 7-12 Settembre 2014 (comunicazione orale).
73. BAGNASCO L, SIMONETTI R, CASALE M, OLIVERI P, CASOLINO C, MEDINI L, LEARDI R, LANTERI S, Characterisation of Ligurian foodstuffs by NIR spectroscopy, Italian Forum on Industrial Biotechnology and Bioeconomy (IFIB 2014), Genova, 25-26/09/2014 (comunicazione orale).
74. SCIUTTO G, OLIVERI P, PRATI S, LANTERI S, MAZZEO R, Multivariate strategies for the processing of spectral and hyperspectral-imaging data in cultural heritage diagnostics,

- XIV Società Chimica Italiana & Sigma-Aldrich Young Chemists Symposium (SCI&SAYCS 2014), Riccione, 27-29/10/2014 (poster).
75. PIRRO V, OLIVERI P, JARMUSCH AK, FERREIRA CR, COOKS RG, Ovarian cycle lipid dynamics revealed by hyperspectral DESI-MS imaging and multivariate statistics, 5th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2014), Roma, 3-5/12/2014 (poster).
 76. OLIVERI P, LEARDI R, Presentazione dei lavori del Gruppo di Genova, Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI. Roma, 25-27/02/2015 (comunicazione orale).
 77. OLIVERI P, CASOLINO MC, SIMONETTI R, LANTERI S, Modelling class spaces for asymmetrical problems by PLS and density functions, 14th Scandinavian Symposium on Chemometrics (SSC14), Chia Laguna (CA), 14-17 Giugno 2015 (poster).
 78. BALDO MA, OLIVERI P, SIMONETTI R, DANIELE S, Determination of Olive Oil Acidity: A Novel Electroanalytical Approach, XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Trieste, 13-17/09/2015 (poster).
 79. BAGNASCO L, ZOTTI M, SITTA N, OLIVERI P, Authentication of *Boletus edulis* and allied species by near infrared spectroscopy and chemometrics, XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Trieste, 13-17/09/2015 (poster).
 80. SIMONETTI R, OLIVERI P, HENRY A, DUPONCHEL L, LANTERI S, Ancient stamps: regummed or not? A pattern recognition-spectroscopic study, XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Trieste, 13-17/09/2015 (poster).
 81. SIMONETTI R, OLIVERI P, HENRY A, DUPONCHEL L, LANTERI S, Has your ancient stamp been regummed? A FT-NIR study, 17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, Foz do Iguassu (Brazil), 18-23/10/2015 (comunicazione orale).
 82. OLIVERI P, BALDO MA, SIMONETTI R, DANIELE S, Use of Room Temperature Ionic Liquids (RTIL) to Accomplish Efficient Electroanalytical Determinations of Olive Oil Acidity, XV Sigma-Aldrich Young Chemists Symposium (SAYCS 2015), Rimini, 27-29/10/2015 (poster).
 83. CASALE M, BAGNASCO L, ZOTTI M, SITTA N, OLIVERI P, Chemometrical approaches to detect infections and fraudulent addition of extraneous species in dried porcini mushrooms. XVI Chemometrics in Analytical Chemistry (CAC 2016), Barcelona (Spain), 6-10/06/2016 (poster).
 84. OLIVERI P, SCIUTTO G, CATELLI E, MAZZEO R, PRATI S, LEARDI R, Enhancing spatial resolution of XRF hyperspectral maps via data fusion and PLS regression – When overfitting can be good. 6th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2016), Chamonix, 3-6/7/2016 (poster).
 85. FOCA G, ULRICI A, CALVINI R, MORANDI S, BRASCA M, OLIVERI P, Hyperspectral imaging for detection of lactic acid bacteria: a preliminary study. 6th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2016), Chamonix, 3-6/7/2016 (poster).
 86. OLIVERI P, GIOVELLI N, DEMELAS A, PARODI E, MARAZZA R, PETRILLO G, Application of XRF spectroscopy and chemometrics to study artistic pigments and their mixtures onto different surfaces. XXV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Giardini Naxos, 18-22/09/2016 (poster).
 87. OLIVERI P, SCIUTTO G, CATELLI E, PRATI S, MAZZEO R, LEARDI R, A multivariate strategy for the enhancement of spatial resolution in hyperspectral maps. XXV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Giardini Naxos, 18-22/09/2016 (poster).
 88. CASALE M, OLIVERI P, LEARDI R, LANTERI S, Chemometrical strategies in order to solve different problems in food science. 2nd IMEKOFOODS - Promoting Objective and Misurable Food Quality & Safety, Benevento, 2-5/10/2016 (comunicazione orale).

89. CASALE M, OLIVERI P, CASOLINO MC, CAVALLERO MC, TOSELLI D, SITTA N, ZOTTI M, NIR spectroscopy: a versatile tool for solving different problems. VII Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso - NIRITALIA 2016, Milano, 12-14/10/2016 (comunicazione orale).
90. OLIVERI P, DE PELLEGRINI R, TARTACCA E, SALVATORI G, CASOLINO MC, CASALE M, A NIR-Hyperspectral approach for automatic detection of defects in green coffee. VII Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso - NIRITALIA 2016, Milano, 12-14/10/2016 (poster).
91. CASALE M, LEARDI R, MALEGORI C, OLIVERI P, Presentazione dei lavori del Gruppo di Chimica Analitica e Chemiometria di Genova. Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI. Vietri sul Mare, 15-17/02/2017 (comunicazione orale).
92. MALEGORI C, OLIVERI P, Advanced strategies in near infrared spectroscopy and multivariate data analysis for food safety and authentication, Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI. Vietri sul Mare, 15-17/02/2017 (comunicazione orale).
93. MALEGORI C, DE PELLEGRINI R, CASOLINO MC, CASALE M, OLIVERI P, Defect detection of green coffee by NIR-Hyperspectral imaging and multivariate pattern recognition. OCM-2017 - Optical Characterization of Materials, Karlsruhe, 22-23/03/2017 (comunicazione orale).
94. MALEGORI C, BURATTI S, BENEDETTI S, RATTI S, OLIVERI P, CAPPÀ C, DEL NERO A, LUCISANO M, Evaluation of Different Storage Conditions on Rice Germ Shelf Life by FT-NIR Spectroscopy and E-Nose, 18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (ICNIRS 2017), Copenhagen (Denmark), 11-15/06/2017 (poster).
95. OLIVERI P, MALEGORI C, DE PELLEGRINI R, CASALE M, CASOLINO C, Proteolysis Mapping During Cheese Ripening by Hyperspectral Imaging, 18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (ICNIRS 2017), Copenhagen (Denmark), 11-15/06/2017 (poster).
96. MALEGORI C, BURATTI S, BENEDETTI S, RATTI S, OLIVERI P, CAPPÀ C, DEL NERO A, LUCISANO M, A modified mid-level data fusion approach for evaluating different storage conditions on rice germ shelf life, IX Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM 2017), Arles (France), 27-30/06/2017 (comunicazione orale).
97. OLIVERI P, MALEGORI C, CASALE M, Unexpected effects of signal pre-processing: the loading paradox, IX Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM 2017), Arles (France), 27-30/06/2017 (poster).
98. MALEGORI C, OLIVERI P, BOGGIANI MA, PASTORINI G, CASALE M, An innovative NIR hyperspectral imaging approach to pattern cheese ripening, XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Paestum, 10-14/09/2017 (comunicazione orale).
99. OLIVERI P, MALEGORI C, BOGGIANI MA, CASALE M, Evaluation of penetration depth for a NIR hyperspectral system at different wavelengths and on different matrices, XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Paestum, 10-14/09/2017 (poster).
100. OLIVERI P, BALDO MA, MALEGORI C, FABRIS S, DANIELE S, Quick Determination of Olive Oil Acidity by Voltammetry and Partial Least Square Analysis, XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Paestum, 10-14/09/2017 (poster).
101. OLIVERI P, SCIUTTO G, YIMINGB J, CATELLI E, MALEGORI C, PRATI S, MAZZEO R, SWIR imaging for cultural heritage: an innovative spectroscopic method for the study of bronze artworks, XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Paestum, 10-14/09/2017 (poster).
102. MAZZEO R, LEGRAND S, SCIUTTO G, PRATI S, CATELLI E, OLIVERI P, JANSSENS K, Macro Mid-Infrared total reflection (MA-FTIR) mapping for the characterization of outdoor bronze surfaces, XXVI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Paestum, 10-14/09/2017 (comunicazione orale).

103. UTCZÁS M, OLIVERI P, MALEGORI C, MARTOS E, MONDELLO L, Exploitation of a unique mass spectral database with embedded linear retention index for volatile fraction characterisation of pistachios with different geographical origin, EuroFoodChem XIX Conference, Budapest (Hungary), 4-6/10/2017 (comunicazione orale).
104. MALEGORI C, OLIVERI P, Hyperspectral NIR imaging for food quality and authentication: overview and applications, Workshop: La Giornata della Chimica Ligure, Genova, 20/10/2017 (comunicazione orale, primo premio miglior comunicazione orale).
105. MALEGORI C, OLIVERI P, TSENKOVA R, CAPPA C, LUCISANO M, How different water activities affect rice germ shelf life: an Aquaphotomics approach, The 11th Winter Symposium on Chemometrics (WSC 11), Saint Petersburg (Russia), 22/2-2/3/2018 (comunicazione orale).
106. OLIVERI P, MALEGORI C, CASALE M, Partial least squares density modelling (PLS-DM) – an efficient approach to one-class classification, The 11th Winter Symposium on Chemometrics (WSC 11), Saint Petersburg (Russia), 22/2-2/3/2018 (poster, terzo premio miglior poster).
107. MALEGORI C, ALLADIO E, OLIVERI P, GAROFANO P, Hyperspectral imaging for forensics sciences: revealing the hidden, IX Giornate Italo-Francesi di Chimica (GIFC 2018), Genova, 16-18/4/2018 (comunicazione orale).
108. HOOSHYARI M, MUSTORGI E, MALEGORI C, OLIVERI P, CASALE M, Effect of storage in plastic bottles on the quality of extra virgin olive oil, IX Giornate Italo-Francesi di Chimica (GIFC 2018), Genova, 16-18/4/2018 (poster).
109. ALLADIO E, MALEGORI C, GAROFANO P, OLIVERI P, NIR Hyperspectral imaging to detect forensic evidences: a proof-of-concept study, VIII Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018), Genova, 30-31/5/2018 (comunicazione orale).
110. CASALE M, HOOSHYARI M, MUSTORGI E, MALEGORI C, OLIVERI P, NIR spectroscopy, an efficient tool for evaluating and enhancing the quality of extra virgin olive oil, VIII Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018), Genova, 30-31/5/2018 (poster).
111. MALASPINA P, MALEGORI C, GIORDANI P, OLIVERI P, CASALE M, Visualizing the wetting and drying cycle in cyanolichens using NIR-hyperspectral imaging, VIII Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018), Genova, 30-31/5/2018 (poster).
112. MUSTORGI E, MALEGORI C, OLIVERI P, CASALE M, How to perform texture analysis on HSI-NIR data: flour case-study, VIII Simposio Italiano di Spettroscopia NIR (NIRITALIA 2018), Genova, 30-31/5/2018 (poster).
113. BALDO MA, OLIVERI P, FABRIS S, MALEGORI C, DANIELE S, Voltammetry coupled with multivariate regression analysis for fast determination of extra-virgin olive oil acidity, 17th International Conference on Electroanalysis (ESEAC 2018), Universities of Athens, Thessaloniki, Ioannine and Crete (Grecia), 3-7/6/2018 (poster).
114. MALEGORI C, OLIVERI P, BOGGIANI MA, PASTORINI G, CASALE M, NIR-HSI for assessing cheese ripening: how to decompose the contribution of dehydration, proteolysis and lipolysis, 7th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2018), Seattle (USA), 17-20/6/2018 (comunicazione orale).
115. OLIVERI P, MALEGORI C, HSI-NIR: simply a surface-analysis technique? insights on penetration depth and transmission mode, 7th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2018), Seattle (USA), 17-20/6/2018 (poster).
116. OLIVERI P, MALEGORI C, ALLADIO E, GAROFANO P, The high-powered eye of HSI-NIR: a decisive tool in forensic sciences, 7th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2018), Seattle (USA), 17-20/6/2018 (poster).
117. MUSTORGI E, MALEGORI C, OLIVERI P, CASALE M, Pros and cons of image texture analysis on hyperspectral datacubes: the flour case-study, 7th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2018), Seattle (USA), 17-20/6/2018 (poster).

118. MANFREDI E, PETRILLO G, DELLEPIANE S, LEARDI R, OLIVERI P, New technologies for the identification of artistic pigments: a comparison of different approaches to image acquisition and analytical data processing, XVII Congresso della Divisione di Chimica dell'Ambiente e dei Beni Culturali della Società Chimica Italiana: "La tutela dell'Ambiente e dei Beni Culturali in un Mondo che cambia", Genova, 24-28/6/2018 (poster).
119. MALEGORI C, MALASPINA P, OLIVERI P, GIORDANI P, CASALE M, NIR-hyperspectral imaging to visualize the wetting and drying cycle in cyanolichens, XVII Chemometrics in Analytical Chemistry (CAC 2018), Halifax (Canada), 25-29/6/2018 (poster).
120. OLIVERI P, MALEGORI C, CASALE M, How signal pre-processing affects interpretation of chemometric procedures – remarks and suggestions, XVII Chemometrics in Analytical Chemistry (CAC 2018), Halifax (Canada), 25-29/6/2018 (poster).
121. MALEGORI C, OLIVERI P, TSENKOVA R, CAPPÀ C, LUCISANO M, Chemical modifications of rice germ during storage: focusing on water by the aquaphotomics approach, XXVII Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Bologna, 16-20/9/2018 (comunicazione orale).
122. OLIVERI P, MALEGORI C, Exploiting the performance of near-infrared hyperspectral imaging: transmittance and transmission analyses, XXVII Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Bologna, 16-20/9/2018 (poster).
123. MUSTORGI E, MALEGORI C, OLIVERI P, CASALE M, Image texture analysis on hyperspectral datacubes: a comparative study, XXVII Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Bologna, 16-20/9/2018 (poster).
124. ALLADIO E, MALEGORI C, GAROFANO P, OLIVERI P, Imaging iperspettrale nella regione NIR: uno studio esplorativo per la valutazione preliminare di tracce forensi, 2° Congresso Nazionale dell'ACISF (Accademia Italiana della Scienze Forensi), Roma, 26-28/9/2018 (comunicazione orale).
125. MALASPINA P, MALEGORI C, GIORDANI P, OLIVERI P, CASALE M, Spettroscopia nel vicino infrarosso e imaging in lichenologia, XXXI Convegno Annuale della Società Lichenologica Italiana, Pistoia, 26-28/9/2018 (comunicazione orale).
126. MALASPINA P, MALEGORI C, GIORDANI P, OLIVERI P, CASALE M, L'imaging iperspettrale per visualizzare il processo di disidratazione in cianolicheni. XXXI Convegno Annuale della Società Lichenologica Italiana, Pistoia, 26-28/9/2018 (poster).
127. MALEGORI C, OLIVERI P, TSENKOVA R, CAPPÀ C, LUCISANO M, Water molecular structure behind water activity: investigating on chemical modifications of rice germ during storage, The 3rd Aquaphotomics International Symposium, Awaji (Japan), 2-6/12/2018 (comunicazione su invito).
128. MALEGORI C, CASALE M, OLIVERI P, Near-infrared hyperspectral imaging and object-based multivariate data processing for the identification of defects in green coffee, Food and Drug Testing 2018 (FDT 2018), Genova, 12-14/12/2018 (comunicazione orale).
129. OLIVERI P, MALEGORI C, CASALE M, Recent chemometric trends for the verification of authenticity: a real alternative to class-modelling?, Food and Drug Testing 2018 (FDT 2018), Genova, 12-14/12/2018 (comunicazione orale).
130. LEARDI R, MUSTORGI E, MALEGORI C, CASALE M, OLIVERI P, Presentazione dei lavori del Gruppo di Chimica Analitica e Chemiometria di Genova, Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI. Bergamo, 25-27/2/2019 (comunicazione orale).
131. SCIUTTO G, OLIVERI P, CATELLI E, PRATI S, MAZZEO R, Chemometrics and Cultural Heritage: New Perspectives, Workshop del Gruppo Divisionale di Chemiometria SCI. Bergamo, 25-27/2/2019 (comunicazione orale).
132. SCIUTTO G, LEGRAND S, CATELLI E, OLIVERI P, PRATI S, JANSSENS K, MAZZEO R, MID-FTIR macro mapping and clustering-based automatic brushing: an advanced diagnostic tool for in situ investigations of artworks, Technart 2019, Bruges (Belgio), 7-10/5/2019 (comunicazione orale).

133. HOOSHYARI M, CASALE M, OLIVERI P, LEARDI R, Near-Infrared Spectroscopy and Spectrofluorimetry combined with Chemometrics In Order to Determine The Performance Level of Gasoline Engine Oils, 3rd International Conference and Exhibition on Petroleum, Refining and Environmental Technologies, PEFTEC, Rotterdam (Netherland), 22-23/5/2019 (poster).
134. MALEGORI C, ALLADIO E, OLIVERI P, MANIS C, VINCENTI M, GAROFANO P, BARNI F, BERTI A, Hyperspectral NIR imaging combined with chemometrics as a screening method for the identification of biological traces, X Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM 2019), Menorca (Spain), 12-14/6/2019 (comunicazione orale).
135. MUSTORGI E, CASALE M, HOOSHYARI M, MALEGORI C, OLIVERI P, OTERI M, MONDELLO L, PLS regression models for the determination of EVOO quality parameters by NIR spectroscopy: a comparative study, X Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM 2019), Menorca (Spain), 12-14/6/2019 (poster).
136. MUSTORGI E, CASALE M, HOOSHYARI M, OLIVERI P, MALEGORI C, BRO R, Excitation-Emission Fluorescence Spectroscopy and PARAFAC for the Characterisation of Green tea, X Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM 2019), Menorca (Spain), 12-14/6/2019 (comunicazione orale).
137. DE STEFANO C, LANDO G, MALEGORI C, OLIVERI P, SAMMARTANO S, A tree-based regression strategy for the prediction of water solubility and Setschenow coefficients, X Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM 2019), Menorca (Spain), 12-14/6/2019 (poster).
138. OLIVERI P, SCIUTTO G, CATELLI E, LEGRAND S, MALEGORI C, PRATI S, JANSSENS K, MAZZEO R, A clustering strategy for the automatic detection of ROIs within HSI-NIR score maps – Applications for on-site investigations of artworks, X Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM 2019), Menorca (Spain), 12-14/6/2019 (comunicazione orale).
139. CATELLI E, SCIUTTO G, PRATI S, OLIVERI P, MID-FTIR macro mapping and clustering-based automatic brushing: an advanced diagnostic tool for in situ investigations of artworks, SPIE - Optical Metrology Conference 11058 "Optics for Arts, Architecture, and Archaeology VII", Munich (Germany), 24-27/6/2019 (comunicazione orale).

- di aver tenuto le seguenti **comunicazioni su invito** a congressi nazionali ed internazionali:

1. OLIVERI P, Tecniche di analisi per la caratterizzazione dell'oliva Taggiasca in salamoia mediante spettroscopia NIR, Workshop Oliva Taggiasca: un patrimonio da tutelare – Nuove tecniche di controllo, Albenga (SV), 15/11/2013 (relazione su invito).
2. OLIVERI P, L'esperienza della sperimentazione universitaria in supporto all'innovazione, Workshop L'innovazione e la qualità a difesa delle tipicità territoriali: l'esempio dell'oliva Taggiasca, Albenga (SV), 5/02/2015 (relazione su invito).
3. OLIVERI P, SIMONETTI R, CASOLINO MC, Use and Abuse of Signal Pre-Processing, XXIV Congresso della Divisione di Chimica Analitica della Società Chimica Italiana, Trieste, 13-17/09/2015 (invited keynote lecture).
4. OLIVERI P, Spettroscopia NIR e chemiometria: un importante binomio nell'analisi agroalimentare. Workshop Nazionale sull'Agroalimentare, Albenga (SV), 17-18/03/2016 (relazione su invito).
5. OLIVERI P, Hyperspectral Image Analysis: The Power of Coupling Chemical and Spatial Information, VIII Journées Franco-Italiennes de Chimie, Avignon (France), 25-26/04/2016 (invited lecture).
6. OLIVERI P, Class-modelling in food analytical chemistry: why it should be our preferred choice and why it is not, XVI Chemometrics in Analytical Chemistry (CAC 2016), Barcelona (Spain), 6-10/06/2016 (invited keynote lecture).

7. OLIVERI P, One-class vs. multiclass classification strategies for food authentication problems. International Symposium on standardisation of non-targeted methods for food authentication, Berlin, 28-29/11/2016 (invited lecture).
8. OLIVERI P, One-class approaches to compliance assessment. Chemometrics in Forensic Sciences, Torino, 26 Gennaio 2017 (relazione su invito).
9. OLIVERI P, Sviluppo di strategie chemiometriche innovative in risposta a problematiche in ambito di caratterizzazione di alimenti: la collaborazione tra Università di Genova e LABCAM, II° Workshop Nazionale Agroalimentare: Innovazione, ricerca, normativa al servizio delle imprese alimentari e professionisti del settore, Albenga (SV), 21-22/3/2018 (relazione su invito).
10. OLIVERI P, Combinazioni di informazioni spettrali e spaziali mediante imaging iperspettrale, Workshop Chemometrics in Forensic Sciences – Uso della statistica multivariata nelle applicazioni cliniche e forensi, Torino, 10/1/2019 (relazione su invito)
11. OLIVERI P, MALEGORI C, ALLADIO E, VINCENTI M, GAROFANO P, BARNI F, BERTI A, Near-infrared hyperspectral imaging (NIR-HSI): a powerful tool in forensic sciences, 2° Seminario di Approfondimento sulla Chimica Analitica Forense: Le indagini forensi ed il contributo della spettrometria di massa, Roma, 1/3/2019 (relazione su invito).
12. OLIVERI P, MALEGORI C, CASALE M, How to survive in the jungle of signal pre-processing: Practical guidelines, 2nd Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health, Sevilla (Spagna), 17-19/9/2019 (invited plenary lecture).

- di aver conseguito i seguenti **indici bibliometrici**: h-index = 22, numero di pubblicazioni = 60, citazioni totali = 1360 (fonte: *Scopus*, aggiornamento in data: 07/07/2019).
- di aver partecipato allo sviluppo del metodo analitico *Riconoscimento chemiometrico della cultivar 'TAGGIASCA'* (Oliveri et al. *Anal. Chim. Acta* 761 (2013) 46-52) accreditato da Accredia (MI_119/14 rev 2 del 2014) presso il Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Savona. Si tratta del **primo metodo analitico basato su spettroscopia NIR e chemiometria ad essere stato accreditato in Italia**.

Il sottoscritto dichiara inoltre di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Leg.vo 30.6.2003, n. 196, che i dati personali raccolti sono trattati dall'Università degli Studi di Genova ai sensi dei Regolamenti in materia, di cui ai DD.R.R. nn.198 dell'11.7.2001 e 165 del 12.4.2006.

Genova, 12 Novembre 2019

Il dichiarante:

Dr. Paolo Oliveri

* N.B.: le norme indicate sono applicabili ai cittadini italiani e ai cittadini dell'Unione Europea. Per l'utilizzo delle norme stesse da parte dei cittadini non appartenenti all'Unione, regolarmente soggiornanti in Italia o autorizzati a soggiornarvi, si veda l'art. 4 del bando.