

# **CURRICULUM VITAE**

## **Dott. Ranucci David**

### **GENERALITÀ**

- Nome: David
- Cognome: Ranucci
- Data di nascita: 18 luglio 1971
- Luogo di nascita: Perugia
- Residenza: Via dei Filosofi 34A, 06123, Perugia (PG)
- Telefono: 338/1627546
- e-mail: david.ranucci@unipg.it

### **TITOLI**

- 2017 – Vince il concorso per Professione Associato per il settore disciplinare VET/04 presso l'Università degli Studi di Perugia.
- 2010 – Auditor di Sistema di Gestione Qualità secondo sistema ISO 19011 e ISO 9001 (Corso Qualificato Cepas).
- 2001 - Vince il concorso per Ricercatore Universitario per il settore disciplinare VET/04 presso l'Università degli Studi di Perugia.
- 2000 – Consegue la specializzazione in “ Ispezione degli alimenti di origine animale” presso l'Università degli studi di Perugia a votazione 50/50 e lode.
- 1995 – Consegue l'abilitazione professionale presso l'Università degli Studi di Perugia superando l'Esame di Stato nella sessione di novembre.
- 1995 – Consegue la Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Perugia a votazione di 110/110 e lode.
- 1989 – Consegue il Diploma di maturità scientifica presso il Liceo Scientifico “Galeazzo Alessi” di Perugia.

### **INCARICHI RICOPERTI**

- Referente di Ateneo del Progetto Mobilità Erasmus tra Università degli Studi di Perugia e Università Agricola di Tirana (Albania) dal 2017 a oggi.
- Direttore del Master Internazionale di I livello in “Feed and Food Safety for Human Health” dal 2016 al oggi.
- Referente di Ateneo per l'accordo di cooperazione e scambio tra l'Università degli Studi di Perugia e la Sichuan Agricultural University, Chengdu, Sichuan, Cina dal 2016 a oggi.
- Coordinatore della Programmazione strategica triennale di Ateneo 2016-2018 dal 2016 ad oggi.
- Componente del Comitato Scientifico del Provider ECM di Ateneo (già della Facoltà di Medicina e Chirurgia) dal 2016 a oggi.
- Rappresentante di Ateneo nell'Associazione Cluster Nazionale Agrifood dal 2015 ad oggi.
- Referente di Ateneo per l'osservatorio Università-Imprese dal 2015 ad oggi.
- Rappresentante di Ateneo nell'Organismo di Coordinamento e Gestione del Cluster Tecnologico Umbria Agrifood dal 2015 ad oggi.

- Membro della commissione paritetica tra Università degli Studi di Perugia e 3AParco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl dal 2015 ad oggi.
- Iscritto all'Albo Esperti della Valutazione - Profilo Esperti Disciplinari ANVUR dal 2015 ad oggi.
- Delegato del Rettore per i rapporti con il consorzio AlmaLaurea dal 2014 ad oggi.
- Delegato del Rettore per il settore dell'Alta Formazione dal 2014 ad oggi.
- Membro del Collegio docenti del Dottorato in "Sanità e Scienze Sperimentali Veterinarie" dal 2014 ad oggi. Tutor della Dott.ssa Rossana Roila per il XXXII ciclo.
- Membro del Centro Interuniversitario per l'Ambiente – Area igienico-sanitaria dal 2014 ad oggi.
- Membro della Commissione Paritetica per la Didattica del Dipartimento di Medicina Veterinaria dal 2014 a oggi.
- Membro del consiglio scientifico del Centro Interuniversitario di Ricerca sull'inquinamento e sull'ambiente "Mauro Felli" CIRIAF dal 2002 a oggi;
- Membro del Senato Accademico dell'Università degli Studi di Perugia dal 2010 a 2013;
- Membro della Commissione d'Area Scientifico Disciplinare 07 (Scienze agrarie e veterinarie) dell'Università degli Studi di Perugia dal 2010 a 2011;
- Membro del Collegio docenti del Dottorato in "Sanità animale, produzioni zootecniche e sicurezza alimentare" dal 2009 al 2014;
- E' docente, membro del Consiglio e quindi del Comitato di Coordinamento della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso la ex Facoltà di Medicina Veterinaria /ex Dipartimento di Scienze Biopatologiche ed Igiene delle Produzioni Animali e Alimentari/ Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia dal 2001-2014
- Membro della Commissione Biblioteca della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia dal 2005 al 2007;
- Vincitore di un contratto di collaborazione con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti nell'ambito del progetto di Ateneo "pollo biologico". Nell'ambito del contratto svolge attività di ricerca sulle caratteristiche qualitative della carne di pollo allevato secondo metodo biologico dal 2000 al 2001.
- Ufficiale Veterinario dell'Esercito e svolge attività di ispezione e controllo degli alimenti nelle mense militari del Presidio Militare di Viterbo dal 1997 al 1998.

## **ATTIVITA' DIDATTICA**

**A.A. 2001-2018:** Ha svolto, per affidamento, insegnamenti di materie pertinenti al settore VET/04 presso il corso di Laurea in Medicina Veterinaria, Corso di Laurea in Scienze Zootecniche, Corso di Laurea in Igiene e Qualità delle Produzioni Animali, Laurea specialistica in Scienze e Tecnologia delle Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Perugia. Ha svolto, per affidamento, insegnamenti presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti dell'Università degli Studi di Perugia. Ha svolto per affidamento lezioni presso il Master di I livello in Feed and Food Safety for Human Health, Università degli Studi di Perugia e presso il Master di II livello in Gestione Sanitaria e produttiva dell'allevamento ovino e caprino, Università degli Studi di Perugia. Guest Lecturer presso la Sichuan Agricultural University– College of Food Science (Yaan, Sichuan, Cina) in data 5 ottobre 2016 con l'intervento dal titolo "Meat quality improvement: Meat safety and microbiology".

Guest Lecturer presso la Sichuan Agricultural University – College of Veterinary Medicine (Chengdu, Sichuan, Cina) in data 8 ottobre 2016 con l'intervento dal titolo "Meat quality

improvement: form animal to meat”.

E' stato invited speaker il 6 novembre 2009 come esperto nel settore al 2nd Intercountry Workshop on Food Safety and HACCP systems per la WHO/Mediterranean Zoonoses Control Programme.

Ha svolto nell'A.A. 2007-2008 come docente e responsabile il modulo 2 “Il sistema qualità nel settore agro-alimentare” del Corso di Perfezionamento in Igiene delle Produzioni Animali e Alimentari, Ruolo del Veterinario nella Filiera Agroalimentare. Università degli Studi di Perugia.

Ha svolto nell'A.A. 2007-2008, per affidamento, in qualità di esperto del settore, lezione di differenti moduli didattici al Master Universitario Internazionale di I livello co-finanziato dal MIUR in: “Potenziamento delle produzioni di origine animale e loro controllo sanitario finalizzato alla salute umana”. Il Master si è svolto in Albania presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Tirana.

Svolge un intervento programmato dal titolo” Decisione 471/2001 CE: esperienze di campo” nel seminario E.C.M. “Attualità e prospettive del veterinario nelle filiere alimentari e suo ruolo nell'autocontrollo”, 17 ottobre 2003, Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia.

Svolge nell'A.A. 2003-2004 un intervento programmato, come cultore della materia, su “basi per il controllo di qualità e HACCP, nell'ambito del MAE – Protocollo bilaterale Italia/Albania. presso l'Università di Tirana.

Svolge nel 2003 alcune lezioni, nel progetto Taste.net presso la Scuola Nazionale Alimentazione di Perugia, relativi all'andamento del mercato della carne in seguito al problema BSE e alle nuove norme sull'etichettatura delle carni bovine.

Quale affidatario nel 2003 del corso “ Caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti a base di carne” e del corso “contaminazioni esogene degli alimenti di origine animale”, presso l'IFTS “tecnico della ristorazione”, svolge le lezioni dei suddetti corsi.

Ha partecipato agli esami di profitto dei sopracitati corsi.

Ha svolto attività di tutorato agli studenti dei corsi sopracitati.

Relatore e co-relatore di Tesi di Laurea in Medicina Veterinaria, Scienze Zootecniche e di elaborato finale di IQPA. Relatore di tesi di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine.

## **ATTIVITA DI RICERCA SCIENTIFICA (INTERESSE SPECIFICO NEL SETTORE)**

Il Prof. David Ranucci ha svolto attività scientifiche che hanno riguardato diversi filoni di ricerca:

- Qualità delle carni fresche e trasformate sotto il profilo igienico-sanitario, chimico-fisico e organolettico. Ha svolto studi sugli effetti della somministrazione di differenti composti bioattivi con la dieta o direttamente applicati sulle caratteristiche qualitative delle carni e prodotti trasformati con particolare riferimento a estratti di piante (origano, castagno, altri estratti in combinazione anche derivanti da sottoprodotti industriali), a alimenti che possono migliorare la caratteristiche nutrizionali delle carni (lino estruso, acido linoleico coniugato) e a sottoprodotti derivati da industria di trasformazione di prodotti vegetali (estratti polifenolici derivati dall'industria elaiotecnica) mediante valutazione del loro effetto sulle caratteristiche compositive (determinazione della composizione chimica centesimale e della composizione acidica dei grassi), chimico-fisiche (pH, WHC, drip e cooking loss, shear force), allo stato ossidativo e alla stabilità ossidativa (determinazione del potere antiossidante e saggio per la determinazione delle sostanze reattive all'acido tiobarbiturico) e igienico-sanitarie. Per quest'ultimo aspetto ha svolto studi relativi a uso di sostanze ad azione antiossidante e antimicrobica anche direttamente applicate agli alimenti di origine animale. Inoltre ha svolto ricerche per la valutazione del possibile effetto della

somministrazione della dieta di composti antimicrobici naturali sulla prevalenza di alcuni microrganismi patogeni responsabili di tossinfezioni alimentari (*Campylobacter* spp. e *Salmonella* spp.).

Ulteriore filone di ricerca è stato quello relativo ad anomalie muscolari nel pollo che possono ingenerare difetti nella qualità delle carni, con particolare riferimento alla presenza di fibre giganti e possibile meccanismo di genesi.

- Dal punto di vista dei prodotti trasformati ha svolto ricerche relativi a prodotti tradizionali e valutazione della loro conservabilità e stato igienico-sanitario, così come la possibilità di sviluppo di prodotti innovativi che possano migliorare le caratteristiche di conservazione e/o nutrizionali. In particolare ha svolto studi per la valutazione delle caratteristiche qualitative e igienico-sanitarie di un prodotto a base di carne di suino, farro e frutta a guscio (mandorle e nocciole) originario da una ricetta reperita da un libro dei I secolo d.C. e riadattata ai gusti dei consumatori odierni; ha svolto studi sull'effetto di innovativi sistemi di confezionamento per il prolungamento dello stato di conservazione e della qualità organolettica di prodotti a base di carne cotti (porchetta); ha svolto e sta svolgendo studi sulla caratterizzazione e il profilo igienico di prodotti a base di carne di selvaggina cacciata.
- Ha inoltre condotto studi relativi alla presenza dell'infezione di *Toxoplasma gondii* nell'allevamento suino e nel cinghiale sia di tipo epidemiologico che sui metodi per la diagnosi. Recentemente ha spostato l'interesse su *Toxoplasma gondii* nel latte e la possibile sopravvivenza delle forme infettanti durante la caseificazione.
- Per quanto riguarda la filiera lattiero-casearia, ha partecipato a ricerche relative all'effetto di integrazione dietetica in pecore in lattazione sulle caratteristiche del latte e dei formaggi. Ha contribuito allo studio delle caratteristiche compositive, organolettiche e microbiologiche di formaggi sia ovini che bufalini.
  - Ha collaborato allo studio delle caratteristiche igienico-sanitarie, chimico-fisiche e organolettiche di innovativi prodotti della pesca ottenuti da pesci di acqua dolce di minor pregio commerciale.
  - Ha preso parte, come socio fondatore, allo Spin Off accademico Filiera Avicola Rurale Umbra dove ha curato gli aspetti normativi e tecnico-scientifici per la progettazione e implementazione di un macello mobile itinerante per polli e volatili da cortile e per lo sviluppo di un macello avicolo presso la casa circondariale di Perugia, sita in località Capanne.
- E' autore di oltre 50 pubblicazioni su riviste indicizzate ISI e Scopus.

Partecipazione a congressi e convegni in qualità di relatore a invito:

- Convegno Nazionale - FARSICCIA- La Farsiccia di Archeofood: antico e innovativo insaccato di farro e di maiale. Relazione dal titolo: aspetti qualitativi, igienico-sanitari e nutrizionali della Farsiccia. Perugia, 26 settembre 2015.
- Convegno Nazionale - FILAVIRU: "Macellazione itinerante: opportunità e limiti per l'avicoltura rurale" -47° AgriUmbria 2015, 27 marzo 2015.
- Convegno Nazionale - GUSTUS: "Il gusto della tradizione umbra nei sapori genuini". Pantalla di Todi, Perugia, 24 settembre 2015.
- Convegno Nazionale – La produzione avicola rurale: situazione attuale, punti critici e prospettive. AgriUmbria 2013, 5 aprile 2013.
- Invited expert presso" 2nd Intercountry workshop in Food safety and HACCP system", WHO /CERSAL , Orvieto 6 novembre 2009.
- intervento programmato dal titolo" Decisione 471/2001 CE: esperienze di campo" nel seminario E.C.M. "Attualità e prospettive del veterinario nelle filiere alimentari e suo ruolo

nell'autocontrollo", 17 ottobre 2003, Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia.

Ha Partecipazione come relatore di contributi scientifici a congressi nazionali e internazionali.

Ha partecipato/sta partecipando ai seguenti progetti finanziati:

- Responsabilità scientifica del progetto "Ecoselvofiliera" – Programma di Sviluppo Rurale dell'Umbria misura 16.2.2 dal 2017 a oggi
- Responsabilità Scientifica del progetto "Presenza e vitalità di *Toxoplasma gondii* in latte e formaggi tipici a latte crudo ovino"-Bando Competitivo per l'attribuzione della quota dipartimentale Fondo per la Ricerca di Base di Ateneo (esercizio 2015), Università degli Studi di Perugia dal 16-3-2016 ad oggi.
- Ministero della salute 2014 RCIZSUM 03/14: Approcci alternativi per il controllo delle infezioni enteriche nella filiera suinicola ed avicola. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 01-09-2015 a oggi.
- Progetto "Genotipizzazione applicata allo studio epidemiologico dell'infezione da *Toxoplasma gondii* in suini e cinghiali provenienti dalla regione Umbria" ammesso a finanziamento - Bando Competitivo Ricerca di Base (2014), Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia. Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca dal 15-9-2015 al 1-7-2017.
- Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2007/2013. Misura 124 - IV Bando DGR 419/14. Progetto FARSICCIA - La farsiccia di Archeofood: Antico e innovativo insaccato di farro e maiale. Domanda di aiuto n. 44750051540/4475254045. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 27-11-2014 al 30-9-2015.
- Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2007-2013 misura 124: "Il patè omega tre del Trasimeno buono e sicuro". Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 25-11-2014 al 26-10-2015
- Progetto: "Promozione della salute del consumatore: valorizzazione nutrizionale dei prodotti agroalimentari della tradizione italiana (PROS.IT) - Cluster Agrifood Nazionale - CTN01\_00230\_413098. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 2014 ad oggi.
- Ministero della salute 2012 RC IZSUM 07/12: Valutazione dell'effetto di una dieta integrata con polifenoli derivanti da reflui dell'industria elaiotecnica sulle caratteristiche igienico-sanitarie, chimico-fisiche, reologiche e organolettiche della carne fresca e delle preparazioni di carne: filiera del pollo da carne. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 1-9-2013 al 31-8-2015.
- Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2007/2013. Misura 124 - Bando Determinazione Dirigenziale n. 1929/2012. Progetto Va.S.P.I.: Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici del lago Trasimeno attraverso innovazione tecnologica di prodotto e di processo. n. Domanda SIAN 94751362214. Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca dal 23-5-2013 al 24-8-2015.
- Ministero della salute RC0092011 IZSUM 09/2011: Impiego di estratti polifenolici ottenuti da acqua di vegetazione di oliva (*Olea europaea*) per il controllo di *Pseudomonas fluorescens* in formaggi freschi a pasta filata. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 3-9-2012 al 2-8-2014.
- Ministero dello Sviluppo Economico MI 01\_00148 Industria 2015 Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy: Alimentazione funzionale nella filiera agro-alimentare (suino, pollo e coniglio), per il miglioramento del benessere animale e per il trasferimento di componenti nutrizionali funzionali al miglioramento della salute dell'uomo. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 1-9-2010 al 31-12-2014.

- Ministero della salute RC0042009 IZSUM 04/2009: Effetti di una dieta responsabile integrata con fitoderivati sulle caratteristiche microbiologiche, qualitative e nutraceutiche di latte e formaggi ovini. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca.
- PRIN 2007: Impiego di un sistema portatile gas-cromatografo/spettrometro di massa (GC/MS) per la rilevazione di composti volatili indicatori della qualità igienico-sanitaria di latte e formaggio ovino. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 22-9-2008 al 21-10-10.
- MIPAAF 2006: Verso un corretto rapporto fra gli acidi grassi della serie omega 3 ed omega 6 negli alimenti. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 01-01-2006 al 31-12-2009.
- PRIN 2004: Ruolo del *Campylobacter* nelle tossinfezioni alimentari da carni avicole e prodotti derivati. Partecipante alle attività del gruppo di ricerca dal 31-11-2004 al 20-01-2007.

### LINGUE STRANIERE

Buona conoscenza della lingua Inglese scritta e parlata (First Certificate in English Language).

### ALTRE ESPERIENZE

Revisore per riviste scientifiche censite in banca dati Scopus e/o Isi Web of Knowledge quali: Italian Journal of Food Safety; Italian Journal of Animal Science; Folia Parassitologica; Nutrition and Food Science; Large Animal Review; Foodborne Pathogens and Disease; International Journal of Food Science and Technology; Ecohealth.

Membro del comitato organizzatore del XXVII convegno Nazionale AIVI, 13-15 settembre 2017, Perugia.

Membro del comitato scientifico del XVI Congresso Nazionale CIRIAF, 7-9 aprile 2016, Assisi (PG).

Membro del comitato organizzatore del workshop: Sicurezza degli alimenti nel mercato globale: Europa e Cina a confronto. Perugia, 1 giugno 2016

Nell'anno 2003 ha frequentando per un breve periodo i laboratori di batteriologia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise dove ha sviluppato ulteriori conoscenze sulle tecniche di analisi per l'isolamento e l'identificazione di *Mycobacterium paratuberculosis* in feci e tessuti.

Perugia 27/09/2018

Prof. Ranucci David

