

CATERINA ALTISSIMI

Istruzione e Titoli

- 01/2022 – in corso **Dottorato di Ricerca in Sanità e Scienze Sperimentali Veterinarie**, curriculum in Sanità Pubblica Veterinaria e Igiene degli Alimenti, XXXVII ciclo, Dottorato Internazionale e Industriale con Borsa di Studio a valere sulle risorse PON “Ricerca e Innovazione 2014-2020 di cui al D.M. 1061/2021
Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Perugia
Progetto di ricerca: “Green safety delle carni di selvaggina cacciata”
- 20/07/2020 **Abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale** (Sez. A) nella prima sessione relativa all'anno 2020
CONAF – Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e dottori Forestali
- 19/05/2020 **Laurea Specialistica in Scienze Zootecniche** (classe LM-86)
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia
Voto: **110/110 e lode con menzione speciale**
Titolo tesi: “Performance e qualità della carne in suini alimentati con sansa denocciolata ed essiccata di olive”
- 13/07/2017 **Laurea Triennale in Produzioni animali** (classe L-38)
Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Perugia
Voto: **110/110 e lode**
Titolo tesi: “Utilizzo dei fitoderivati nella dieta degli ovini: effetti sulla qualità della carne, del latte e del formaggio”

Esperienze professionali

- 03/2021 - 12/2021 Collaboratore tecnico-commerciale per Cargill S.r.l
Procacciatore e tecnico-commerciale per il marchio PURINA linee Ruminanti per la regione Umbria
- 01/2020 Tirocinio pratico applicativo presso "Agricola Trinei S.A.S. di Trinei Stefano e C."
Allevamento: Casa Castalda, Valfabbrica (PG)
Caseificio: Gualdo Tadino (PG)
Affiancamento nelle operazioni di gestione dell'allevamento di bovine da latte e attività pratiche di produzione e confezionamento presso il caseificio aziendale
- 09/2016 - 11/2016 Tirocinio pratico applicativo presso "Gruppo Grifo Agroalimentare S.a.c"
Ponte San Giovanni (PG)
Attività di laboratorio presso l'ufficio controllo qualità dell'azienda.
Analisi microbiologica di prodotti lattiero-caseari come formaggi freschi e stagionati, latte UHT, latte fresco alta qualità e latte fresco pastorizzato

Esperienze presso istituti di ricerca esteri

- 10/2022 - 01/2023 **University of Veterinary Medicine Vienna**, Austria, presso "Food Hygiene and
09/2023 - 12/2023 Technology"
Attività di ricerca riguardante lo studio dell'applicazione di estratti polifenolici ricavati da acque di vegetazione derivanti dall'estrazione di olio d'oliva applicati a campioni di carne di selvaggina per migliorarne le caratteristiche igienico-sanitarie e qualitative
- 07/2017 - 09/2017 **University College Dublin**, Irlanda presso "Food Science and Nutrition"
Attività di ricerca post-lauream orientata allo studio e al perfezionamento di attività analitiche di laboratorio, con particolare focus sulla qualità della carne di bovini allevati con sistemi estensivi e grass-fed

Attività di ricerca

Valutazione *in vitro* dell'efficacia antimicrobica di estratti derivanti da sottoprodotti dell'industria agro-alimentare, quali fondi di caffè ed acque di vegetazione ricavate dall'estrazione di olio d'oliva mediante microdiluizione in brodo e test di diluizione in agar nei confronti di microrganismi frequenti in alcuni alimenti di origine animale, con particolare riferimento alle carni e ai prodotti a base di carne di selvaggina. In particolare, la valutazione di tali estratti viene condotta nei confronti di microrganismi patogeni di significativa rilevanza per la salute umana (quali *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*) e di spoilage in grado di ridurre notevolmente la vita commerciale dei prodotti (*Pseudomonas* spp.).

Prelievo di campioni di ungulati selvatici cacciati e relative analisi di laboratorio volte a valutare l'evoluzione di diverse flore microbiche ed eventuali contaminanti. Tale attività viene svolta anche per il **Progetto di Ricerca Corrente RC0092021 "Studio di Indicatori epidemiologici armonizzati nella filiera delle carni di ungulati selvatici cacciati. "Selv.Ind.Ep."** (Responsabile Scientifico IZSUM Dr.ssa Sara Primavilla), collaborazione tra Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" e Dipartimento di Medicina Veterinaria, dove quest'ultima è Unità Operativa.

Valutazione degli estratti derivanti dalle acque di vegetazione ottenute dall'estrazione dell'olio d'oliva nella decontaminazione *in situ* nei confronti dei principali microrganismi presenti su carcasse e carne di selvaggina cacciata.

Applicazione di estratti polifenolici su prodotti a base di carne di selvaggina durante il periodo all'estero presso "University of Veterinary Medicine Vienna" e valutazione degli effetti di tali estratti sia su aspetti microbiologici sia su parametri qualitativi (pH, colore, aW, TBARS, texture profile analysis).

Studio di sistemi di trappolamento volti al contenimento dei cinghiali, all'interno del **Progetto "S.U.S. - SCREENING UNGULATES SYSTEMS" Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020 misura 16.2.** Definizione di protocolli operativi, campionamento e attività analitica riguardante sia aspetti qualitativi sia microbiologici delle carni di cinghiale ottenute mediante trappolamento.

Ispezione degli alimenti di origine animale, analisi microbiologiche degli alimenti ed elaborazione dei dati.

Pubblicazioni scientifiche

1. **Altissimi, C.**, Roila, R., Primavilla, S., Branciarì, R., Valiani, A., Ranucci, D. (2024). Surface carcass treatment with olive mill wastewater polyphenolic extract against *Salmonella enteritidis* and *Listeria monocytogenes*: *in vitro* and *in situ* assessment. *Italian Journal of Food Safety*.
2. Roila, R., Stefanetti, V., Carboni, F., **Altissimi, C.**, Ranucci, D., Valiani, A., Branciarì, R. (2024). Antilisterial activity of olive-derived polyphenols: an experimental study on meat preparations. *Italian Journal of Food Safety*.
3. **Altissimi, C.**, Sechi, P., Roila, R., Primavilla, S., Branciarì, R., Ranucci, D. (2024). Effect of reusing heat-treated scalding water on carcass hygiene in industrial pig slaughterhouse. *LWT*, 199, 116085.
4. **Altissimi, C.**, Primavilla, S., Roila, R., Gavaudan, S., Morandi, B., Di Lullo, S., Coppini, M., Baldinelli, C., Cai, D., Branciarì, R., Valiani, A., Paulsen, P., Ranucci, D. (2024). *Salmonella* in wild boar meat: prevalence and risk assessment in Central Italy (Umbria and Marche Region). *Foods*, 13(8), 1156.
5. Roila, R., Primavilla, S., Ranucci, D., Galarini, R., Codini, M., Giusepponi, D., **Altissimi C.**, Valiani, A., Casagrande-Proietti, P., Branciarì, R. (2024). Measuring the antimicrobial activity of natural extracts against food spoilage bacteria to enhance food hygiene: preliminary *in vitro* results. *Acta IMEKO*, 13(2), 1-5.
6. Roila, R., Primavilla, S., Ranucci, D., Galarini, R., Paoletti, F., **Altissimi, C.**, Valiani, A., Branciarì, R. (2024). The effects of encapsulation on the *in vitro* anti-clostridial activity of olive mill wastewater polyphenolic extracts: a promising strategy to limit microbial growth in food systems. *Molecules*, 29(7), 1441.
7. **Altissimi, C.**, Roila, R., Ranucci, D., Branciarì, R., Cai, D., Paulsen, P. (2024). Preventing microbial growth in game meat by applying polyphenolic extracts from olive mill vegetation water. *Foods*, 13(5), 658.
8. **Altissimi, C.**, Torregiani, E., Cambiotti, F., Roila, R., Branciarì, R., Giovannini, S., Ranucci, D. (2023). Wild boar captured in a large corral-style trap or hunted: preliminary comparison of meat quality traits. *Italian Journal of Food Safety*.
9. **Altissimi, C.**, Noé-Nordberg, C., Ranucci, D., Paulsen, P. (2023). Presence of foodborne bacteria in wild boar and wild boar meat – a literature survey for the period 2012–2022. *Foods*, 12, 1689.
10. Primavilla, S., Farneti, S., Roila, R., Branciarì, R., **Altissimi, C.**, Valiani, A., Ranucci, D. (2023). Retrospective study on the prevalence of *Yersinia enterocolitica* in food collected in Umbria region (central Italy). *Italian Journal of Food Safety*, 12, 10996.
11. Roila, R., **Altissimi, C.**, Branciarì, R., Primavilla, S., Valiani, A., Cambiotti, F., Cardinali, L., Cioffi, A., Ranucci, D. (2022). Effects of spray application of lactic acid solution and aromatic vinegar on the microbial loads of wild boar carcasses obtained under optimal harvest conditions. *Applied Sciences*, 12, 10419.

Partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico nazionali e internazionali

- **Altissimi, C.**, Stefanetti, V., Roila, R., Branciarì, R., Veneziani, G., Ranucci, D. *Antimicrobial effects of polyphenolic extracts from agri-food by-products against Listeria monocytogenes strains*. VI. International Conference on Agricultural, Biological and Life Science (AGBIOL), 18-20 Settembre 2024, Trakya University Balkan Congress Center, Edirne, Turchia. *Partecipazione accettata*.
- **Altissimi, C.**, Venuto, M., Coppini, M., Branciarì, R., Roila, R., Esposto, S., Ranucci, D. *Valutazioni preliminari del livello igienico di carni di cinghiale conservate sottovuoto in regime di refrigerazione*. XXXIII Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.), 11-13 Settembre 2023, Castellamare di Stabia. *Partecipazione accettata*.
- **Altissimi, C.**, Roila, R., Primavilla, S., Branciarì, R., Valiani, A., Ranucci, D. *Trattamento superficiale delle carcasse con estratti polifenolici da acque di vegetazione dell'industria elaiotecnica nei confronti di Salmonella enteritidis e Listeria monocytogenes: valutazioni in vitro e in situ*. XXXII Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.), 13-15 Settembre 2023, Maierato-Vibo Valentia.

- **Altissimi, C.**, Torregiani, E., Cambiotti, F., Roila, R., Branciarì, R., Giovannini, S., Ranucci, D. *Cattura del cinghiale in recinti a corral: dati preliminari sulla qualità delle carni e confronto con il prelievo venatorio*. III Congresso Nazionale Filiere delle Carni di Selvaggina Selvatica, 10-12 Maggio 2023, Foligno.
- **Altissimi, C.**, Paulsen, P., Roila, R., Branciarì, R., Ranucci, D. *Studio preliminare sull'impiego di estratti polifenolici da sottoprodotti dell'industria elaiotecnica applicati alle carni di cinghiale*. XXIII Congresso Nazionale CIRIAF, 13-14 Aprile 2023, Perugia.

Contributi a congressi scientifici nazionali e internazionali

- Roila, R., **Altissimi, C.**, Ranucci, D., Branciarì, R. *Listeria monocytogenes growth kinetics during the shelf life of experimentally formulated pork burgers*. VI. International Conference on Agricultural, Biological and Life Science (AGBIOL), 18-20 Settembre 2024, Trakya University Balkan Congress Center, Edirne, Turchia. *Partecipazione accettata*.
- Roila, R., Primavilla, S., Stefanetti, S., Valiani, A., **Altissimi, C.**, Ranucci, D., Branciarì, R. *Crescita e inattivazione di Listeria monocytogenes in vitro e convalida in preparazioni di carne durante la simulata conservazione domestica*. XXXII Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.), 13-15 Settembre 2023, Maierato-Vibo Valentia.
- Giovannini, S., **Altissimi, C.**, Ranucci, D., Sarti, F.M. *Il cinghiale: reservoir di geni utili per migliorare l'adattabilità di popolazioni di suini domestici a contesti d'allevamento marginali*. III Congresso Nazionale Filiere delle Carni di Selvaggina Selvatica, 10-12 Maggio 2023, Foligno.
- Primavilla, S., Borghi, M., **Altissimi, C.**, Di Giacinto, G., Roila, R., Branciarì, R., Ranucci, D., Morandi, B., Di Lullo, S., Gavaudan S., Valiani, A. *Escherichia coli produttori di Shiga-Tossina nel capriolo - Risultati preliminari*. III Congresso Nazionale Filiere delle Carni di Selvaggina Selvatica, 10-12 Maggio 2023, Foligno.
- Roila, R., Primavilla, S., Ranucci, D., Galarini, R., Codini, M., Giusepponi, D., **Altissimi, C.**, Valiani, A., Branciarì, R. *Measuring the antimicrobial activity of natural extracts against food spoilage bacteria to enhance food hygiene: preliminary in vitro results*. IEEE International workshop on measurement and applications in veterinary and animal sciences (MeAVeAS 2023), 26-28 Aprile 2023, Napoli.
- Roila, R., Branciarì, R., Primavilla, S., **Altissimi, C.**, Perioli, L., Valiani, A., Pagano, C., Veneziani, G., Ranucci, D. *Revalorization of agrifood industry by-products: natural extracts as sustainable strategy to enhance food safety*. XXIII Congresso Nazionale CIRIAF, 13-14 Aprile 2023, Perugia.
- Primavilla, S., Farneti, S., Roila, R., Branciarì, R., **Altissimi, C.**, Valiani, A., Ranucci, D. *Studio retrospettivo della prevalenza di Yersinia enterocolitica in alimenti prevalenti nella Regione Umbria (Italia centrale)*. XXXI Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), 23-24 Settembre 2022, Teramo.
- Roila, R., Primavilla, S., Ranucci, D., **Altissimi, C.**, Valiani, A., Galarini, R., Giusepponi, D., Branciarì, R. *Enhancing food safety and hygiene by exploiting the antimicrobial activity against foodborne pathogens and spoilage bacteria of a sustainable natural extract: preliminary in vitro results*. IV International Agricultural, Biological & Life Science Conference (AGBIOL 2022), 28-31 Agosto 2022, Turchia.
- Franceschini, R., Ranucci, D., Roila, R., Valiani, A., Haouet, N., Framboas, M., **Altissimi, C.**, Branciarì, R. *Improved utilization of Trasimeno undervalued fish towards a valuable food*. XXII Congresso Nazionale CIRIAF, 7-8 Aprile 2022, Perugia.
- Roila, R., Ranucci, D., Primavilla, S., **Altissimi, C.**, Pettas, D., Valiani, A., Branciarì, R. *Natural extract exerting antimicrobial activity against food-borne pathogen: a 'green' strategy as processing aid treatment to ensure the hygiene and safety food industry*. XXII Congresso Nazionale CIRIAF, 7-8 Aprile 2022, Perugia.

Premi per l'attività scientifica e di ricerca

- Vincitrice del premio **"Migliori Papers"**, ottenuto nell'ambito del III Congresso Nazionale Filiera delle Carni di Selvaggina Selvatica (10-12 Maggio 2023, Foligno) per il contributo *"Cattura del cinghiale in recinti a corral: dati preliminari sulla qualità delle carni e confronto con il prelievo venatorio"*.

Collaborazione con gruppi di ricerca nazionali e internazionali

- Unit of Food Hygiene and Technology, Centre for Food Science and Veterinary Public Health, Clinical Department for Farm Animals and Food System Science, University of Veterinary Medicine Vienna, Vienna, Austria (pubblicazioni n. 4, 7, 9)
- College of Veterinary Medicine, Sichuan Agricultural University, Chengdu, Cina (pubblicazioni n. 4, 7).
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati", Perugia (pubblicazioni n. 1, 3, 4, 5, 6, 10, 11)
- USL Umbria1—Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Distretti: Alto Chiascio, Alto Tevere, Perugino (pubblicazioni n. 3, 4, 8, 11)
- Dipartimento di Medicina Veterinaria, Unità di ricerca Malattie Infettive degli animali domestici. (pubblicazione n. 5)
- Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Unità di ricerca Scienze Zootecniche (pubblicazione n. 8)

Attività formative

- Webinar Springer Nature "Publishing with impact and Open Science: what is it and where it's going", 5 Aprile 2024
- Webinar Springer Nature "Come scrivere un articolo scientifico", 4 Aprile 2024
- **European Food Safety Authority (EFSA) Parma Summer School, "Innovative Food Products"**, 26-28 Settembre 2023. Principali argomenti trattati: Valutazione della sicurezza di nuove fonti alimentari attraverso la gestione e valutazione del rischio, quadro legislativo dell'UE, sistemi alimentari sostenibili e alternativi, percezione dei consumatori nei confronti di alimenti innovativi.
- Corso di formazione **"Successful Grant Writing"** presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" dal 19/09/2022 al 23/09/2022.
- Corso di "Etica della comunicazione e cultura della complessità", del CdD in Etica della Comunicazione, della Ricerca Scientifica e dell'Innovazione, Prof. Dominici, 23-24 Febbraio 2022
- Corso di "Metodologia della sperimentazione in agricoltura" presso DSA3, Prof. Onofri, 54 ore totali (Febbraio-Giugno 2022)
- Corso di "Metodologia statistica avanzata per la sperimentazione biologica", Prof Onofri, 14-15 Giugno 2022 e 21-23 Giugno 2022
- Webinar "Metodologia statistica e disegno sperimentale – Siamo in grado di riprodurre una ricerca scientifica? Istruzioni per l'uso" organizzato da Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (A.S.P.A.), Sassari, 24 Marzo 2022.
- Webinar "Allevamento e Servizi Ecosistemici – Transizione agro-ecologica e implicazioni per i sistemi zootecnici italiani" organizzato da Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (A.S.P.A.), Sassari, 31 Marzo 2022.
- Webinar "One Health, la salute della terra è la nostra salute" all'interno del percorso formativo "Scuola di Ecologia", in collaborazione con Arpa Umbria e ISDE - Associazione medici per l'ambiente e con il

patrocinio del comune di Perugia, Università degli studi di Perugia, con il contributo di Aboca Edizioni, 20 gennaio 2022.

- Workshop “Qualità igienico-sanitaria delle carni di selvaggina cacciata: esperienze a confronto e proposte di gestione della filiera”, organizzato dal Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, Università di Parma, Parma, 27 Maggio 2022.

Superamento di selezioni pubbliche

- Idonea alla selezione pubblica presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati” per la formazione di un elenco di idonei da utilizzare per l'affidamento di borse di studio per la collaborazione ad attività di ricerca riservata a soggetti in possesso di laurea triennale in materie tecnico – scientifico di interesse DG 86/2023 (Deliberazione del Direttore Generale n. 253/2023). Perugia, 4 Luglio 2023
- Idonea al concorso pubblico presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati” per la copertura a tempo pieno e determinato di n. 1 posto di collaboratore professionale di ricerca sanitaria categoria D di supporto alle attività tecniche e di laboratorio - area produzioni animali e sicurezza alimentare (Deliberazione del Direttore Generale n. 216/2022). Perugia, 9 Giugno 2022
- Vincitrice della selezione pubblica per il Corso di Dottorato di Ricerca in Sanità e Scienze Sperimentali Veterinarie, XXXVII ciclo, Dottorato Internazionale e Industriale con Borsa di Studio, a valere sulle risorse PON “Ricerca e Innovazione 2014-2020 di cui al D.M. 1061/2021. Perugia, 10 Novembre 2021
- Idonea alla selezione pubblica presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati” per la formazione di un elenco di idonei da utilizzare per l'affidamento di borse di studio per la collaborazione ad attività di ricerca riservata a soggetti in possesso di laurea triennale in materie tecnico – scientifico di interesse DG 481/2020 (Deliberazione del Direttore Generale n. 166/2021). Perugia, 30 Aprile 2021
- Idonea alla selezione pubblica presso il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA) finalizzata al conferimento di n. 1 assegno di ricerca tramite selezione pubblica per titoli ed esame-colloquio sulla tematica “Produzioni animali sostenibili” nell'ambito dei progetti PERILBIO e VALUESHELL da svolgersi presso il Centro di Ricerca Zootecnica e Acquacoltura (CREA-ZA) sede di Monterotondo (Determinazione direttoriale n. 81 del 05/02/2021), 5 Febbraio 2021

Altre esperienze significative

Partecipazione al programma di studio all'estero World Education Program (WEP) **della durata di 9 mesi** in Alaska (USA). **IV anno di liceo svolto presso il “Wasilla High School”, Alaska.**

Partecipazione ad attività di terza missione

- “Game of Research 2023: Veterinary Sharing Day”, 27 Ottobre 2023, Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Medicina Veterinaria. Membro del comitato organizzativo e partecipazione con poster dal titolo: “Effect of olive mill wastewaters polyphenolic extract application on wild boar meat” Altissimi C., Paulsen, P., Roila, R., Branciarri, R., Ranucci, D.
- “Game of Research 2022: Veterinary Sharing Day”, 21 Ottobre 2022, Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Medicina Veterinaria. Membro del comitato organizzativo e partecipazione come relatore alla sessione “PhD Lab – dottorandi XXXVII ciclo”.
- European researchers' night – SHARPER 2022, partecipazione allo spettacolo divulgativo “Climatic travelling: microrganismi in movimento”, 30 Settembre, Perugia.

Partecipazione a Società Scientifiche

2022 – ad oggi	Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.)
2017 – ad oggi	Federazione Italiana Dottori in Scienze della Produzione Animale (F.I.D.S.P.A.)

Lingue straniere

Inglese: Certificazione C1 conseguita presso il Centro Linguistico d'Ateneo – Università degli Studi di Perugia (CLA-unipg)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali contenuti nel CV ai sensi del Dec. Leg. 30/06/2003, n. 196 e art. 13 GDPR 679/16