

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **RANUCCI DAVID**  
Indirizzo **31A, VIA DEI FILOSOFI, 06123, PERUGIA (PG),**  
Telefono **++393381627546 – 075/5857931**  
Fax **075/5857928**  
E-mail **david.ranucci@unipg.it**

Nazionalità Italiana

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) 1996-1997
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Esercito Italiano
  - Tipo di azienda o settore Corpo Veterinario Militare
  - Tipo di impiego Ufficiale Veterinario del Presidio Militare di Viterbo
- Principali mansioni e responsabilità Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale nelle mense militari
  
- Date (da – a) 2001-2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Medicina Veterinaria ed ex Dipartimento di Scienze Biopatologiche ed Igiene delle Produzioni Animali e Alimentari, Via San Costanzo 4, 06126, Perugia
  - Tipo di impiego Ricercatore Universitario
  
- Date (da – a) 2017-oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Via San Costanzo 4, 06126, Perugia
  - Tipo di impiego Professore Associato

**FORMAZIONE**

- Data 1989  
Diploma di maturità scientifica presso il Liceo Scientifico “Galeazzo Alessi” di Perugia
- Data 1995  
Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Perugia a votazione di 110/110 e lode
- Data 1996  
Abilitazione professionale presso l'Università degli Studi di Perugia superando l'Esame di Stato nella sessione di novembre
- Data 2000  
Specializzazione in “Ispezione degli alimenti di origine animale” presso l'Università degli studi di Perugia a votazione 50/50 e lode
- Data 2010  
Auditor di Sistema di Gestione Qualità secondo sistema ISO 19011 e ISO 9001 (Corso Qualificato Cepas)

## ATTIVITÀ SCIENTIFICA

Ha svolto e sta svolgendo studi sulle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti di origine animale con particolare riferimento alla contaminazione microbica e chimica e alle garanzie della sicurezza dei prodotti per il consumatore finale. In particolare ha svolto ricerche sul livello igienico delle carcasse e delle carni di specie allevate e di selvaggina selvatica in relazione a diversi fattori in grado di influenzarne lo stato. In tale ambito si è focalizzato recentemente sulle carni di ungulati selvatici dove sta svolgendo ricerche su principali microrganismi patogeni e su sistemi green per la riduzione dello sviluppo dei microrganismi sulle carcasse e sulle carni. I microrganismi patogeni maggiormente investigati nelle attività di ricerca sono Salmonella spp., Campylobacter spp., Listeria monocytogenes e Toxoplasma gondii. Nei selvatici, vista la scarsa disponibilità di dati epidemiologici ha svolto studi anche su Escherichia coli STEC, Mycobacterium bovis, Virus dell'Epatite E e Staphylococcus aureus.

Il filone di ricerca sull'impiego di estratti polifenolici da differenti matrici è stato inoltre investigato mediante studi in vitro, in situ, da integrazione nell'alimentazione animale o impiegandoli direttamente in prodotti alimentari (o nelle materie prime da trasformare) per valutarne l'effetto sia sul livello igienico sia su quello qualitativo (chimico, colorimetrico, reologico, organolettico, nutrizionale).

Ulteriore filone di ricerca investigato è quello relativo alle contaminazioni chimiche (aflatossine nel latte e contaminanti ambientali) di rilievo negli alimenti di origine animale e i rapporti rischio beneficio relativo, con particolare riferimento ai prodotti della pesca.

Ha inoltre condotto e sta conducendo studi sulle caratteristiche chimico/fisiche, nutrizionali e organolettiche dei principali alimenti di origine animale in relazione alle condizioni di allevamento, di benessere degli animali e agli aspetti produttivi e tecnologici.

Autore e Co-autore di oltre 120 pubblicazioni su riviste internazionali e relatore presso convegni e congressi nazionali e internazionali (H index 25, n. citazioni 1800 al luglio 2025)

Membro dell'Editorial board delle riviste Italian Journal of Food Safety e Large Animal Review  
Guest Editor per le riviste Foods e Applied Science. Revisore di articoli scientifici per riviste Q1 nel settore Food Science.

Fondatore e partecipante a SPINOFF Universitario FARE (Filiera Avicola Rurale Estensiva) dove si occupa di igiene e strutture per la macellazione mobile degli avicoli dal 2014 al 2017.

Partecipazione ai seguenti progetti di ricerca:

2024/oggi Progetto COST CA22166 SAFEGAMEMEAT. Partecipante al progetto e referente subtask WG4 biological risk.

2023/oggi Progetto PRIN MUR 2022 – PERILS: Persistence and food safety: an in-vitro study of the persist state in Listeria monocytogens strains to simulate the persistence in the food environment. Responsabile di unità di ricerca.

2023/oggi progetto Ministero della salute 2023 RCIZSUM 08/23. Stafilococchi isolati nella ristorazione collettiva resistenti a disinfettanti chimici: valutazione di metodi alternativi per ridurre il fenomeno di una resistenza combinata a biocidi ed antibiotici. Partecipante al progetto.

2022/2024 progetto Programma Sviluppo Rurale dell'Umbria misura 16.2.2. 2021/2027. S.U.S. Screening Ungulate System. Responsabile scientifico per UNIPG.

2022/2025 progetto FAR UNICAM PNR 2022. Titolo: Social Inclusion of communities: the halal POoultry Ritual slaughtering Key. Partecipante al progetto.

2021/2024 PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse IV "Istruzione e ricerca per il recupero" con riferimento all'Azione IV.5 "Dottorati su tematiche green". DM 1061/2021. Progetto dal titolo: Green Safety of Game Meat. Responsabile Scientifico – tutor nel progetto della Dottoranda Caterina Altissimi.

2021/2023 progetto Ministero della Salute 2021 RCIZSUM 09/21: SelvIndEp Studio di indicatori epidemiologici armonizzati nella filiera di ungulati selvatici cacciati. Responsabile di unità di ricerca.

2018/2022 progetto Programma di Sviluppo Rurale dell'Umbria misura 16.2.1 gruppi operativi 2014/2020: "Nuovi alimenti di origine animale". Partecipante al progetto.

2017/2020 progetto Programma di Sviluppo Rurale dell'Umbria misura 16.2.2 2014/2020: "ECOSSELVOFILIERA": ruralità e valorizzazione qualitativa delle carni degli ungulati selvatici. Responsabile scientifico per UNIPG.

2017/2020 progetto Programma di Sviluppo Rurale dell'Umbria misura 16.2.2 2014/2020: Progetto MoSeUm: Mosti e senapi dall'Umbria. Partecipante al progetto.

2016/2019 progetto Fondo per la Ricerca di Base di Ateneo: Presenza e vitalità di Toxoplasma gondii in latte e formaggi tipici a latte crudo ovino. Responsabile scientifico.

2015/2017 Progetto Ministero della salute 2014 RCIZSUM 03/14: Approcci alternativi per il

controllo delle infezioni enteriche nella filiera suinicola ed avicola. Partecipante al progetto 2015/2017 Progetto Bando Competitivo Ricerca di Base (2014), Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia. "Genotipizzazione applicata allo studio epidemiologico dell'infezione da *Toxoplasma gondii* in suini e cinghiali provenienti dalla regione Umbria". Partecipante al progetto.

2014/2015 Progetto PSR Umbria 2007-2013 misura 124: "La farsiccia di Acheofood: antico e innovativo prodotto di farro e maiale". Partecipante al progetto.

2014/2015 Progetto PSR Umbria 2007-2013 misura 124: "Il patè omega tre del Trasimeno buono e sicuro". Partecipante al progetto.

2013/2020 Progetto MIUR Cluster Agrifood Nazionale (CTN01\_00230) : "PROmozione della Salute del consumatore: valorizzazione nutrizionale dei prodotti agroalimentari della tradizione Italiana ProS.IT (CTN01\_00230\_413096)". Partecipante al progetto.

2013/2015 Progetto PSR Umbria 2007/2013 misura 1.2.4: "Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici del lago Trasimeno attraverso innovazione tecnologica di prodotto e di processo". Partecipante al progetto.

2012/2014 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 al progetto.

2012/2014 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 al progetto.

2011/2013 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

2010/2012 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 al progetto.

2008/2011 PRIN 2007: Impiego di metodi chemiometrici innovativi per la valutazione della sicurezza e qualità di latte e formaggi ovini. Partecipante al progetto.

2006/2009 MIPAAF 2006: Verso un corretto rapporto fra gli acidi grassi della serie omega 3 ed omega 6 negli alimenti. Partecipante al progetto.

2004/2007 PRIN 2004: Rischio sanitario delle carni avicole fresche e trasformate e tutela del consumatore. Partecipante al progetto.

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE  
INTERNAZIONALI (ULTIMI 5  
ANNI)

Ciriacci, M., Roila, R., Tavoloni, T., Branciarì, R., Griffoni, F., Palombo, P., M Siracusa, S Bacchiocchi, D Ranucci, ... & Piersanti, A. (2025). Comprehensive inorganic elements profile in sea-food from central Italy: nutritional properties, risk characterization and benefit-risk assessment. *Food Control*, 111505.

Altissimi, C., Venuto, M., Coppini, M., Branciarì, R., Roila, R., Esposto, S., & Ranucci, D. (2025). Preliminary evaluation of the hygienic level of refrigerated vacuum-packed wild boar meat. *Italian Journal of Food Safety*.

Roila, R., Valiani, A., Servili, M., Ranucci, D., Galarini, R., Ortenzi, R., ... & Branciarì, R. (2025). Control of *Listeria monocytogenes* on Frankfurters by Surface Treatment with Olive Mill Waste-water Polyphenolic Extract. *Foods*, 14(5), 774.

Todini, L., Menchetti, L., Stocchi, R., Ranucci, D., Barbato, O., & Ricci, G. (2025). Measuring corticosterone concentrations in broiler muscle: analytical validation of an Enzyme Immuno Assay kit and relationships with total plasma concentrations. *Poultry Science*, 105475.

Torricelli, M., Felici, A., Branciarì, R., Tralbalza-Marinucci, M., Galarini, R., Biagetti, M., ... Ranucci, D., & Agnetti, F. (2024). Gene expression study in gilthead seabream (*Sparus aurata*): effects of dietary supplementation with olive oil polyphenols on immunity, metabolic, and oxidative stress pathways. *International Journal of Molecular Sciences*, 25(22), 12185.

Altissimi, C., Primavilla, S., Roila, R., Gavaudan, S., Morandi, B., Di Lullo, S., ... & Ranucci, D. (2024). Salmonella in Wild Boar Meat: Prevalence and Risk Assessment in Central Italy (Umbria and Marche Region). *Foods*, 13(8), 1156. Rivista Q1 in Food Science.

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. Rivista Q1 in Food Science.

Altissimi, C., Sechi, P., Roila, R., Primavilla, S., Branciarì, R., & Ranucci, D. (2024). Effect of re-using heat-treated scalding water on carcass hygiene in industrial pig slaughterhouse. *LWT*, 199, 116085. Rivista Q1 in Food Science.

Roila, R., Primavilla, S., Ranucci, D., Galarini, R., Paoletti, F., Altissimi, C., ... & Branciarì, R. (2024). The Effects of Encapsulation on the In Vitro Anti-Clostridial Activity of Olive Mill Waste-

water Polyphenolic Extracts: A Promising Strategy to Limit Microbial Growth in Food Systems. *Molecules*, 29(7), 1441. Rivista Q1 in Chemistry.

Rondini, T., Branciarri, R., Franceschini, E., Acito, M., Fatigoni, C., Roila, R., Ranucci, D., Villarini, M., Galarini, R., Moretti, M. (2024). Olive Mill Wastewater Extract: In Vitro Genotoxicity/Antigenotoxicity Assessment on HepaRG Cells. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 21(8), 1050. Rivista Q2 in Public Health.

Altissimi, C., Roila, R., Primavilla, S., Branciarri, 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*. Rivista Q3 in Food Science

Roila, R., Stefanetti, V., Carboni, F., Altissimi, C., Ranucci, D., Valiani, A., & Branciarri, R. (2024). Antilisterial activity of olive-derived polyphenols: an experimental study on meat preparations. *Italian Journal of Food Safety*. Rivista Q3 in Food Science

Di Bella, S., Branciarri, R., Haouet, N. M., Framboas, M., Mercuri, M. L., Codini, M., ... & Ranucci, D. (2024). Does hunted wild boar meat meet modern consumer nutritional expectations?. *Italian Journal of Food Safety*. Rivista Q3 in Food Science

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(8), 1689. Rivista Q1 in Food Science

Altissimi, C., Torregiani, E., Cambiotti, F., Roila, R., Branciarri, 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*, 12(4). Rivista Q3 in Food Science

Roila, R., Piersanti, A., Valiani, A., Ranucci, D., Tavoloni, T., Stramenga, A., ... & Branciarri, R. (2023). *Carassius auratus* as a bioindicator of the health status of Lake Trasimeno and risk assessment for consumers. *Italian Journal of Food Safety*, 12(3). Rivista Q3 in Food Science

Primavilla, S., Pagano, C., Roila, R., Branciarri, R., Ranucci, D., Valiani, A., ... & Perioli, L. (2023). Antibacterial Activity of *Crocus sativus* L. Petals Extracts against Foodborne Pathogenic and Spoilage Microorganisms, with a Special Focus on Clostridia. *Life*, 13(1), 60. Rivista Q2 in biochemistry.

Cai, D., Tian, B., Liu, X., Liu, J., Ranucci, D., Ma, X., ... & Zuo, Z. (2023). The characterization and pathogenicity of *Morganella morganii* strains isolated from beef cattle in Sichuan Province, China. *Thai Journal of Veterinary Medicine*, 53(2). Rivista Q3 in Veterinary Medicine.

Primavilla, S., Roila, R., Rocchegiani, E., Blasi, G., Petruzzelli, A., Gabucci, C., ... & Valiani, A. (2023). Assessment of the Microbiological Safety and Hygiene of Raw and Thermally Treated Milk Cheeses Marketed in Central Italy between 2013 and 2020. *Life*, 13(12), 2324. Rivista Q2 in Biochemistry

Dottori, I., Urbani, S., Sordini, B., Servili, M., Selvaggini, R., Veneziani, G., Ranucci, D., ... & Esposito, S. (2023). Frozen Ready-to-eat Meals: Evolution of Their Quality during a Real-Time Short Shelf Life. *Foods*, 12(5), 1087. Rivista Q1 Food Science

Primavilla, S., Farneti, S., Roila, R., Branciarri, 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(1). Rivista Q3 Food Science.

Franceschini, R., Valiani, A., Ranucci, D., Roila, R., Palma, G., Agnetti, F., ... & Branciarri, R. (2023). *Eustrongylides* spp. parasite risk management in *Atherina boyeri* from Lake Trasimeno. *Italian Journal of Food Safety*, 12(3). Rivista Q3 Food Science.

Roila, R., Altissimi, C., Branciarri, R., Primavilla, S., Valiani, A., Cambiotti, F., ... & 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(20), 10419. Rivista Q2 Process chemistry and technology.

Roila, R., Sordini, B., Esposito, S., Ranucci, D., Primavilla, S., Valiani, A., ... & Servili, M. (2022). Effect of the Application of a Green Preservative Strategy on Minced Meat Products: Antimicrobial Efficacy of Olive Mill Wastewater Polyphenolic Extract in Improving Beef Burger Shelf-Life. *Foods*, 11(16), 2447. Rivista Q1 Food Science.

Branciarri, R., Ranucci, D. (2022). Editorial for the Special Issue: Game Meat and Game Meat Products: Safety, Quality and Consumer Perception. *Foods*, 2022, 11(14), 2073- Rivista Q1 Food Science.

Franceschini, R., Guardone, L., Armani, A., Ranucci, D., Roila, R., Valiani, A., ... & Branciarri, R. (2022). Five-years management of an emerging parasite risk (*Eustrongylides* sp., Nematoda) in a fishery supply chain located on Trasimeno Lake (Italy). *Food Control*, 136, 108858. Rivista Q1 Food Science

Barbani, R., Lalinga, G., Bardasi, L., Branciarri, R., Miraglia, D., Roila, R., & Ranucci, D. (2021). Effect of time and temperature before chilling on the hygiene of carcasses in wild boar hunted in central Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4), 9959. Rivista Q3 Food Science

Ranucci, D., Di Giacomo, L., Martina, R., Branciarri, R., Miraglia, D., Rea, S., ... & Loschi, A. R. (2021). Food chain information systems in medium-and small-sized slaughterhouses of central

Italy and organ and carcass condemnations: A five-year survey. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4), 9833. Rivista Q3 Food Science

Musa, L., Casagrande Proietti, P., Marenzoni, M. L., Stefanetti, V., Kika, T. S., Blasi, F., Magistrali, C., Toppi, V., Ranucci, D. ... & Franciosini, M. P. (2021). Susceptibility of Commensal *E. coli* Isolated from Conventional, Antibiotic-Free, and Organic Meat Chickens on Farms and at Slaughter toward Antimicrobials with Public Health Relevance. *Antibiotics*, 10(11), 1321. Rivista Q1 Pharmacology, toxicology and pharmaceuticals.

Roila, R., Branciarì, R., Ranucci, D., Stramenga, A., Tavoloni, T., Stecconi, T., ... & Piersanti, A. (2021). Risk Characterization and Benefit–Risk Assessment of Brominated Flame Retardant in Commercially Exploited Freshwater Fishes and Crayfish of Lake Trasimeno, Italy. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(16), 8763. Rivista Q1 Health, toxicology and mutagenesis.

Primavilla, S., Roila, R., Zicavo, A., Ortenzi, R., Branciarì, R., Shtylla Kika, T., ... & Ranucci, D. (2021). Salmonella spp. in Pigs Slaughtered in Small and Medium-Sized Abattoirs in Central Italy: Preliminary Results on Occurrence and Control Strategies. *Applied Sciences*, 11(16), 7600. Rivista Q2 Process chemistry and technology.

Ranucci, D., Roila, R., Onofri, A., Cambiotti, F., Primavilla, S., Miraglia, D., ... & Branciarì, R. (2021). Improving hunted wild boar carcass hygiene: Roles of different factors involved in the harvest phase. *Foods*, 10(7), 1548. Rivista Q1 Food Science.

Roila, R., Branciarì, R., Verdini, E., Ranucci, D., Valiani, A., Pelliccia, A., ... & Pecorelli, I. (2021). A Study of the Occurrence of Aflatoxin M1 in Milk Supply Chain over a Seven-Year Period (2014–2020): Human Exposure Assessment and Risk Characterization in the Population of Central Italy. *Foods*, 10(7), 1529. Rivista Q1 Food Science.

Branciarì, R., Galarini, R., Tralbalza-Marinucci, M., Miraglia, D., Roila, R., Acuti, G., ... & Ranucci, D. (2021). Effects of olive mill vegetation water phenol metabolites transferred to muscle through animal diet on rabbit meat microbial quality. *Sustainability*, 13(8), 4522. Rivista Q2 Renewable energy, sustainability and environment.

Roila, R., Branciarì, R., Ranucci, D., Miraglia, D., Cristofani, E., Carloni, C., ... & Fioroni, L. (2021). Incidence of ionophore and non-ionophore anticoccidials residues in poultry meat and eggs and their risk characterization. *Italian Journal of Food Safety*, 10(1), 9332. Rivista Q3 Food Science

Andoni, E., Ozuni, E., Bijo, B., Shehu, F., Branciarì, R., Miraglia, D., & Ranucci, D. (2021). Efficacy of non-thermal processing methods to prevent fish spoilage. *Journal of Aquatic Food Production Technology*, 30(2), 228-245. Rivista Q3 Food Science.

Branciarì, R., Ortenzi, R., Roila, R., Miraglia, D., Ranucci, D., & Valiani, A. (2020). *Listeria Monocytogenes* in Soft Spreadable Salami: Study of the Pathogen Behavior and Growth Prediction During Manufacturing Process and Shelf Life. *Applied Sciences*, 10(13), 4438. Rivista Q2 Process chemistry and technology.

Branciarì, R., Franceschini, R., Roila, R., Valiani, A., Pecorelli, I., Piersanti, A., ... & Ranucci, D. (2020). Nutritional Value and Contaminant Risk Assessment of Some Commercially Important Fishes and Crawfish of Lake Trasimeno, Italy. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(7), 2545. Rivista Q1 Public Health, Environmental and occupational health.

Branciarì, R., Onofri, A., Cambiotti, F., & Ranucci, D. (2020). Effects of Animal, Climatic, Hunting and Handling Conditions on the Hygienic Characteristics of Hunted Roe Doer (*Capreolus capreolus* L.). *Foods*, 9(8), 1076. Rivista Q1 Food Science.

Ranucci, D., Battisti, E., Veronesi, F., Diaferia, M., Morganti, G., Branciarì, R., ... & Chiesa, F. (2020). Absence of Viable *Toxoplasma gondii* in Artisanal Raw-Milk Ewe Cheese Derived from Naturally Infected Animals. *Microorganisms*, 8(1), 143. Rivista Q2 Microbiology.

Musa, L., Casagrande Proietti, P., Branciarì, R., Menchetti, L., Bellucci, S., Ranucci, D., ... & Franciosini, M. P. (2020). Antimicrobial Susceptibility of *Escherichia coli* and ESBL-Producing *Escherichia coli* Diffusion in Conventional, Organic and Antibiotic-Free Meat Chickens at Slaughter. *Animals*, 10(7), 1215. Rivista Q1 Veterinary.

Menchetti, L., Taticchi, A., Esposito, S., Servili, M., Ranucci, D., Branciarì, R., & Miraglia, D. (2020). The influence of phenolic extract from olive vegetation water and storage temperature on the survival of *Salmonella* Enteritidis inoculated on mayonnaise. *LWT*, 109648. Rivista Q1 Food Science.

Pecorelli, I., Branciarì, R., Roila, R., Ranucci, D., Bibi, R., van Asselt, M., & Valiani, A. (2020). Evaluation of Aflatoxin M1 enrichment factor in different cow milk cheese hardness category. *Italian Journal of Food Safety*, 9(1). Rivista Q3 Food Science

Núñez-Sánchez, N., Acuti, G., Branciarì, R., Ranucci, D., Haouet, N. M., Olivieri, O., & Tralbalza-Marinucci, M. (2020). Estimating fatty acid content and related nutritional indexes in ewe milk using different near infrared instruments. *Journal of Food Composition and Analysis*, 88, 103427. Rivista Q1 Food Science.

Branciarì, R., Roila, R., Ranucci, D., Altissimi, M. S., Mercuri, M. L., & Haouet, N. M. (2020). Es-

timation of acrylamide exposure in Italian schoolchildren consuming a canteen menu: health concern in three age groups. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 71(1), 122-131. *Rivista Q2 Food Science*.

#### CAPITOLI SU LIBRI

- Ranucci D., Veronesi F., Di Matteo I, Branciarì R., Miraglia D., Marini C, Piregili Fioretti D. (2013). Comparison of Serum and Meat Juice for Detection of Anti-Toxoplasma gondii Antibodies in Hunted Wild Boars (*Sus scrofa*). I C. Boiti et al. (eds.), *Trends in Veterinary Sciences*, DOI: 10.1007/978-3-642-36488-4\_15, Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Branciarì R., Mammoli R., Ranucci D., Miraglia D., Gorziglia G., Feliziani F., Avellini P. (2006). The slaughterhouse as an epidemiological observatory for the surveillance of caseous lymphadenitis in sheep. In: Smulders, *Food safety assurance and veterinary public health – volume 4. Toward a risk-based chain control*, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2006, pp.247-249.
- Ranucci D., Branciarì R., Miraglia D., Severini M. (2005). HACCP system implementation in an Italian abattoir for large animals. In: Smulders, Collins: *Food safety assurance and veterinary public health – volume 3. Risk management strategies: monitoring and surveillance*, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2005, pp. 312-313.
- Ranucci D, Miraglia D, Mammoli R, Aloisio F, Severini M (2004). Efficacy of HACCP system implementation in a medium sized meat plant producing typical Italian salami. In: Smulders and Collins ed., *Food safety assurance and veterinary public health – volume 2. Safety assurance during food processing*, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2004, pp.407-410.
- Ranucci D., Serra S. (2002). Epidemiologic study on postmortem findings recorded in an Italian abattoir for sheep. In: Smulders and Collins ed., *Food safety assurance and veterinary public health – volume 1. Food safety assurance in the pre-harvest phase*, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2002, pp.314-316.

## ATTIVITA' DIDATTICA

**2001-2025:** 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.

Relatore di tesi di Laurea nei corsi sopracitati

E' stato relatore di tesi anche per studenti del Corso di Laurea in Scienze della Nutrizione Umana (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. E' stato relatore di tesi di Diploma di specializzazione nella Scuola di specializzazione sopracitata.

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.

Tutor Co/tutor di dottorandi: Rossana Roila; Francesca Barchiesi; Ivan Pecorelli.

Vincitore Progetto di Dottorato PON "RICERCA E INNOVAZIONE" 2014-2020. AZIONI IV.4 "DOTTORATI E CONTRATTI DI RICERCA SU TEMATICHE DELL'INNOVAZIONE" E AZIONE IV.5 "DOTTORATI SU TEMATICHE GREEN" con Il progetto da titolo: Game Meat Green Safety. Vincitrice del Bando Dott.ssa Caterina Altissimi (Tutor: David Ranucci)

Ha svolto nel 2019 un ciclo di lezioni (16 ore) presso Facoltà di Medicina Veterinaria di Tirana all'interno del progetto ERSAMUS + K107 tra Università degli Studi di Perugia e Università Agricola di Tirana (Albania).

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.

Corsi su incarico esterni all'Ateneo

2020-2022/ 2024-2025: Svolge corsi per ITS Umbria Academy su aspetti di ambito tecnologico nel percorso agroalimentare.

2021: Svolge attività didattica nel corso AGRI\_UMBRIA - Attività: "Soluzione e tecnologie per la salute e la sicurezza alimentare" per Edotto S.r.l.

2021: Svolge attività didattica nel corso di Addetto qualificato alla lavorazione delle carni per Consorzio ITER Innovazione Terziario SC.a.rl.

2017: Incarico conferito da UMANA FORMA s.r.l per analisi dei fabbisogni delle aziende produttive e progettazione del progetto formativo: Esperto nell'Innovazione di prodotto e di processo del settore agroalimentare. POR/FSE Umbria 2014/2020. bando SMART "Percorsi Formativi a Supporto della Specializzazione e dell'Innovazione del Sistema Produttivo Regionale".

2017: Svolge attività didattiche nel corso Esperto nell'Innovazione di prodotto e di processo del settore agroalimentare. POR/FSE Umbria 2014/2020. bando SMART "Percorsi Formativi a Supporto della Specializzazione e dell'Innovazione del Sistema Produttivo Regionale", per UMANA FORMA s.r.l.

2003: svolge 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.

## **INTERNAZIONALIZZAZIONE**

Referente di Ateneo del Progetto Mobilità Erasmus K107 tra Università degli Studi di Perugia e Università Agricola di Tirana (Albania) dal 2020 a 2022.

Invited speaker presso il III° International Congress ICOALS a Tirana (Albania) il 2 Novembre 2021.

Referente di Ateneo del Progetto Mobilità Erasmus K107 tra Università degli Studi di Perugia e Università Agricola di Tirana (Albania) dal 2017 a 2019.

Referente di Ateneo per l'accordo di cooperazione e mobilità tra l'Università degli Studi di Perugia e la Sichuan Agricultural University, Chengdu, Sichuan, Cina dal 2016 a oggi.

Direttore del Master Internazionale di I livello in "Feed and Food Safety for Human Health" dal 2016 al 2019 – Nel contesto del Master completamente in lingua inglese e destinato a studenti stranieri, invita docenti delle seguenti Università e strutture internazionali (Prof. Kang Zhou – Sichuan Agricultural University, China e FAO; Prof.ssa Eduarda Gomez Neves – ICBAS, Universidade do Porto, Portugal; Prof. Ozman Kadir Topuz – Akdeniz University, Turkey; Prof.ssa Nunes Sanches Neves – Universidad de Córdoba, Spain; Prof. Karim Rigalma, Université de Bretagne Occidentale, France).

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: from animal to meat".

## **INCARICHI DI ATENEIO RICOPERTI**

Direttore del Centro di Ricerca Veterinario sulla Fauna Selvatica (SELVA-VET) dal 2025 a oggi.

Membro del Presidio Qualità dell'Università degli Studi di Perugia dal 2019 a 2022.

Coordinatore e referente di Ateneo della Programmazione strategica triennale (PRO3) 2016-2018 dal 2016 al 2019.

Referente dell'Accordo quadro tra UNIPG e Team Dev per sviluppo di progetti e scambi tra Università e l'impresa dal 2019 a oggi.

Componente del Comitato Scientifico del Provider ECM di Ateneo (già della Facoltà di Medicina e Chirurgia) dal 2016 a 2019.

Rappresentante di Ateneo nell'Associazione Cluster Nazionale Agrifood dal 2015 ad 2019.

Referente di Ateneo per l'osservatorio Università-Imprese dal 2015 al 2019.

Rappresentante di Ateneo nell'Organismo di Coordinamento e Gestione del Cluster Tecnologico Umbria Agrifood dal 2015 al 2019.

Membro della commissione paritetica tra Università degli Studi di Perugia e 3AParco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria SC.a.rl dal 2015 ad 2019.

Iscritto all'Albo Esperti della Valutazione - Profilo Esperti Disciplinari ANVUR dal 2015 ad oggi.

Incarico ANVUR come esperto disciplinare della valutazione per l'accreditamento iniziale e periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari (AVA) anno 2019 e anno 2021.

Delegato del Rettore per i rapporti con il consorzio AlmaLaurea dal 2015 al 2019.

Delegato del Rettore per il settore dell'Alta Formazione dal 2014 al 2019.

Membro del Collegio docenti del Dottorato in "Sanità e Scienze Sperimentali Veterinarie" dal 2014 ad oggi.

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 2018 e dal 2022 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;

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.

## CONGRESSI E CONVEGNI

Nel comitato organizzatore o scientifico dei seguenti congressi e convegni:

IV Congresso Nazionale Filiera delle Carni di Selvaggina Selvatica. Grugliasco (TO) dal 9 al 11 aprile 2025.

III Congresso Nazionale Filiera delle Carni di Selvaggina Selvatica. Foligno (PG) dal 10 al 12 maggio 2023. Responsabile scientifico dell'evento.

Webinar AIVI: E-commerce e vendita a distanza: tra garanzie sulla sicurezza e sostenibilità della filiera. 6 maggio 2022.

III International Conference on Agriculture and Life Science (ICOALS III) Tirana 1-3 novembre 2021.

XVIII Congresso SIDiLV – Perugia 7-9 Novembre 2018,

XXVII Convegno Nazionale AIVI – Perugia 13-15 settembre 2017,

XVI Congresso Nazionale CIRIAF – Assisi 7-9 aprile 2016,

Moderatore e relatore a diversi congressi SISVet, AIVI e altri pertinenti il settore scientifico disciplinare.

Perugia, 10/07/2025