

INFORMAZIONI PERSONALI

David Ranucci

 Via dei Filosofi 31A, 06123, Perugia, Italia

 0755857931

 david.ranucci@unipg.it

Sesso M | [Data di nascita](#) 18/07/1971 | [Nazionalità](#) Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Ricercatore Universitario a tempo indeterminato

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

2001-2017

Ricercatore Universitario a tempo indeterminato

Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Perugia, via San Costanzo 4, 06126 Perugia. www.medvet.unipg.it

- Direttore del Master di primo livello in Feed and Food Safety for Human Health dal 2016 ad oggi
- Delegato del Rettore per il settore Alta formazione dal 2014;
- Delegato del Rettore per il consorzio AlmaLaurea dal 2014;
- Rappresentante d'Ateneo per il Cluster Nazionale agri-food dal 2015;
- Rappresentante d'Ateneo per la promozione del Cluster regionale agri-food dal 2014;
- Referente dell'accordo internazionale con la Sichuan Agricultural University (Cina) dal 2016;
- Referente d'ateneo per la programmazione triennale 2016-2018 (PRO3) MIUR;
- Referente d'Ateneo per Osservatorio Università-imprese dal 2015;
- Referente d'Ateneo per la programmazione triennale 2013-2015 (PRO3) MIUR;
- Membro del Senato Accademico dell'Università degli Studi di Perugia dal 2010 a 2013;
- Membro della commissione per la piattaforma e-learning UNISTUDIUM dell'Ateneo di Perugia dal 2015;
- Membro della Commissione d'Area 07 (Scienze agrarie e veterinarie) dell'Università degli Studi di Perugia dal 2010 a 2012;
- Membro del Consiglio scientifico del Centro Interuniversitario di Ricerca sull'Inquinamento da Agenti Fisici dal 2002 a oggi;
- Membro del comitato scientifico del Centro Interuniversitario per l'Ambiente dal 2014 a oggi;
- Membro del gruppo di Riesame per il Corso di Laurea in Scienze Zootecniche dell'Università degli studi di Perugia nel 2015.
- Membro della Commissione Didattica Paritetica del Corso di Laurea in Medicina veterinaria dal 2014;
- Membro del Consiglio di Corso di Laurea in Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia (anno 2005-2007);

Attività o settore

- Attività di ricerca nell'ambito dell'Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale;
- Attività didattica nei corsi di Laurea in Medicina Veterinaria, Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Igiene e Qualità delle Produzioni Animali, Scienze Zootecniche (SSD VET/04);
- Attività didattica presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale;
- Attività didattica nell'ambito del Master Universitario di Primo livello, anno 2006, in "Potenziamento delle produzioni di origine animale e loro controllo sanitario finalizzato alla salute umana", Università di Tirana /Albania;
- Attività didattica nell'ambito del Corso di Perfezionamento in "Igiene delle produzioni animali e alimentari: ruolo del veterinario nella filiera agroalimentare", anno 2007, Università degli Studi di

Perugia;

1996-1997 **Ufficiale Veterinario**

Presidio Militare di Viterbo c/o CALE, Strada Tuscanese, 71, 01100, Viterbo.

Attività o settore

Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale nelle mense militari

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

6 settembre – 11 ottobre 2010

Audiotor di Sistema Gestione Qualità

CEPAS

- Sistema qualità e pertinenze delle ISO 19011 e ISO 9001

1997-2000

Specialista in Ispezione Controllo e Certificazione degli Alimenti di origine animale

Università degli Studi di Perugia – Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale

- Ispezione degli alimenti di origine animale

1990-1995

Dottore in Medicina Veterinaria

Università degli Studi di Perugia – Corso di Laurea in Medicina Veterinaria

- Medicina Veterinaria

1985-1990

Diploma di Maturità Scientifica

Liceo Scientifico “Galeazzo Alessi”, Perugia

- Materie varie di ambito letterario , scientifico e artistico

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
First certificate in English languages					

Competenze comunicative

- possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza da docente universitario, relatore a congressi e conferenze.
- Ho fatto parte di differenti commissioni di Ateneo (quali commissione per accreditamento dell'Ateneo, commissione per la stesura di linee guida per il reclutamento di Ateneo).
- Ho fatto parte di differenti commissioni della Facoltà di Medicina Veterinaria e Dipartimento di Medicina Veterinaria;

Competenze organizzative e gestionali

- leadership (come delegato del Rettore e coordinatore di gruppi di lavoro e di ricerca)
- buona attitudine alla gestione di progetti e di gruppi acquisita in ambito professionale
- senso dell'organizzazione come Direttore di Master
- responsabile del coordinamento per il cluster regionale agri-food (cl@ud)
- Fa parte del comitato di coordinamento della scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale
- fa parte del coordinamento dei ricercatori dell'ateneo di Perugia
- fa parte di numerosi gruppi di lavoro di Ateneo

Competenze professionali

- buona dei processi di qualità della didattica (accreditamento corsi con particolare riferimento ai corsi di Dottorato,)
- Utilizzo di apparecchiature scientifiche (bilance di precisione, pHmetri, colorimetri, tenderometro, spettrofotometro) e tecniche di laboratorio chimiche e microbiologiche per gli alimenti di origine animale.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente base	Utente base

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione statistica dei dati (Statview, Sigmaplot)

Altre competenze

- suona il pianoforte (scuole medie del Conservatorio Francesco Morlacchi di Perugia

Patente di guida

A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- Forte, C., Ranucci, D., Beghelli, D., Branciarri, R., Acuti, G., Todini, L., ... & Trabalza-Marinucci, M. (2017). Dietary integration with oregano (*Origanum vulgare* L.) essential oil improves growth rate and oxidative status in outdoor-reared, but not indoor-reared, pigs. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*. In press.
- Veronesi, F., Santoro, A., Milardi, G. L., Diaferia, M., Branciarri, R., Miraglia, D., ... & Ranucci, D. (2017). Comparison of PCR assays targeting the multi-copy targets B1 gene and 529 bp repetitive element for detection of *Toxoplasma gondii* in swine muscle. *Food Microbiology*, 63, 213-216.
- Veronesi, F., Santoro, A., Milardi, G. L., Diaferia, M., Morganti, G., Ranucci, D., & Gabrielli, S. (2017). Detection of *Toxoplasma gondii* in faeces of privately owned cats using two PCR assays targeting the B1 gene and the 529-bp repetitive element. *Parasitology Research*, 1-7.
- Ranucci, D., Garofalo, A., Urbani, E., Rea, S., Loschi, A. R., Stocchi, R., ... & Branciarri, R. (2016). Seasonal variations of Italian Mediterranean Buffalo (*Bubalus bubalis*) Mozzarella cheese quality. *Journal of Dairy Research*, 83(4), 476-478.
- Branciarri, R., Balzano, M., Pacetti, D., Trabalza-Marinucci, M., Della Casa, G., Miraglia, D., ... & Ranucci, D. (2016). Dietary CLA supplementation of pigs confers higher oxidative stability to Ciauscolo and Fabriano salami produced from their meat with no negative impact on the physico-chemical, microbiological and sensorial characteristics. *European Journal of Lipid Science and Technology*.
- Dal Bosco, A., Mugnai, C., Mattioli, S., Rosati, A., Ruggeri, S., Ranucci, D., & Castellini, C. (2016). Transfer of bioactive compounds from pasture to meat in organic free-range chickens. *Poultry science*, 95(10), 2464-2471
- Branciarri, R., Ranucci, D., Ortenzi, R., Roila, R., Trabalza-Marinucci, M., Servili, M., ... & Valiani, A.

- (2016). Dietary Administration of Olive Mill Wastewater Extract Reduces *Campylobacter* spp. Prevalence in Broiler Chickens. *Sustainability*, 8(9), 837.
- Roila, R., Branciarì, R., Ranucci, D., Ortenzi, R., Urbani, S., Servili, M., & Valiani, A. (2016). Antimicrobial activity of olive mill wastewater extract against *Pseudomonas fluorescens* isolated from mozzarella cheese. *Italian Journal of Food Safety*, 5(2).
 - Castellini, C., Mattioli, S., Piottoli, L., Cartoni Mancinelli, A., Ranucci, D., Branciarì, R., ... & Dal Bosco, A. (2016). Effect of transport length on in vivo oxidative status and breast meat characteristics in outdoor-reared chicken genotypes. *Italian Journal of Animal Science*, 15(2), 191-199.
 - Branciarì, R., Valiani, A., Franceschini, R., Ranucci, D., Lupattelli, A., Urbani, E., & Ortenzi, R. (2016). Thermal inactivation and growth potential of *Listeria monocytogenes* in smoked tench. *Italian Journal of Food Safety*, 5(3).
 - Haouet, N., Pistolesse, S., Branciarì, R., Ranucci, D., & Altissimi, M. S. (2016). Study of acrylamide level in food from vending machines. *Italian Journal of Food Safety*, 5(4).
 - Rea, S., Marino, L., Stocchi, R., Branciarì, R., Loschi, A. R., Miraglia, D., & Ranucci, D. (2016). Differences in chemical, physical and microbiological characteristics of Italian burrata cheeses made in artisanal and industrial plants of Apulia Region. *Italian Journal of Food Safety*, 5(3).
 - Branciarì, R., Ranucci, D., Miraglia, D., Valiani, A., Veronesi, F., Urbani, E., ... & Franceschini, R. (2016). Occurrence of parasites of the genus *Eustrongylides* spp. (Nematoda: Dioctophymatidae) in fish caught in Trasimeno lake, Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 5(4).
 - Ranucci, D., Loschi, A. R., Miraglia, D., Stocchi, R., Branciarì, R., & Rea, S. (2016). Effect of selected starter cultures on physical, chemical and microbiological characteristics and biogenic amine content in Protected Geographical Indication Ciauscolo salami. *Italian Journal of Food Safety*, 5(1).
 - Miraglia, D., Esposito, S., Branciarì, R., Urbani, S., Servili, M., Perucci, S., & Ranucci, D. (2016). Effect of a phenolic extract from olive vegetation water on fresh salmon steak quality during storage. *Italian Journal of Food Safety*, 5(4).
 - Branciarì R, Caffarelli M, Ranucci D, Panella F, Miraglia D, Urbani E, Sarti FM, (2016). Caratteristiche reologiche, nutrizionali e sensoriali della carne di Suino Nero Cinghiato. *Large Animal Review*, 22, 71-75.
 - Tralbalza- Marinucci M, Mughetti L, Ranucci D, Acuti G, Olivieri O, Miraglia D, Branciarì R. (2016) Influence of Maternal and Postweaning Linseed Dietary Supplementation on Growth Rate, Lipid Profile, and Meat Quality Traits of Light Sarda Lambs. *Scientific World Journal Volume 2016, Article ID 5391682*.
 - Franceschini R, Orrù M, Miraglia D, Ranucci D, Asdrubali F, Altissimi S, Valiani A, Branciarì R (2016) Fatty acids profile and sensory properties of a Trasimeno Lake fish product. *Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 92, 235-240.
 - Branciarì R, Ranucci D, Miraglia D, Urbani S, Esposito S, Servili M (2015). Effect of dietary treatment with olive oil by-product (olive cake) on physico-chemical, sensory and microbial characteristics of beef during storage. *Italian Journal of Food Safety*, 4(4), 225-229.
 - Ranucci, D, Miraglia D, Marinucci MT, Acuti, G, Codini M, Ceccarini MR, Forte C, Branciarì R (2015). Dietary effects of oregano (*Origanum vulgare* L.) plant or sweet chestnut (*Castanea sativa* Mill.) wood extracts on microbiological, chemical-physical characteristics and lipid oxidation of cooked ham during storage. *Italian Journal of Food Safety*, 4(4), 216-219.
 - Ortenzi, R, Branciarì R, Primavilla S, Ranucci D, Valiani, A (2015). Behaviour of *Listeria monocytogenes* in artisanal raw milk Pecorino Umbro cheese: a microbiological challenge test. *Italian Journal of Food Safety*, 4(3), 169-171.
 - Ercoli L, Farneti S, Ranucci D, Scuota S, Branciarì R (2015). Role of verocytotoxigenic *Escherichia coli* in the swine production chain. *Italian Journal of Food Safety*, 4(2), 116-122.
 - Ranucci D, Beghelli D, Tralbalza Marinucci M, Branciarì R., Forte C, Olivieri O., Badillo Pazmay GV, Cavallucci C, Acuti G (2015). Dietary effects of a mix derived from oregano (*Origanum vulgare* L.) essential oil and sweet chestnut (*Castanea sativa* Mill.) wood extract on pig performance, oxidative status and pork quality traits. *Meat Science*. 100, 319-326.
 - Branciarì R., Ranucci D., Tralbalza Marinucci M., Codini M., Orru M., Ortenzi R., Forte C. Ceccarini M.R., Valiani A. (2015). Evaluation of the antioxidant properties and oxidative stability of Pecorino cheese made from the raw milk of ewes fed *Rosmarinus officinalis* L. leaves. *International Journal Food Science and Technology*. 50, 558-565.
 - Branciarì R., Castellini C., Dal Bosco A., Mammoli R., Rea S., Ranucci D. (2014). The occurrence of giant fibres in different muscles of two chicken genotypes. *British Poultry Science*. 55, 181-185.
 - Ranucci D., Branciarì R., Miraglia D., Stocchi R. Rea S., Loschi A.R. (2014). Evaluation of carcass hygiene in sheep subjected to gas de-pelting with different skinning procedures. *Italian Journal Food Safety*. 3:4143, 188-191.
 - Branciarì R., Mughetti L., Ranucci D., Miraglia D., Valiani A., Acuti G., Selvaggini R., Tralbalza Marinucci M. (2014). Influence of manufacturing procedure on the compositional and sensory properties of n-3 fatty acid-enriched pecorino cheese. *Journal Dairy Research*. 81, 455-461.
 - Miraglia D., Ranucci D., Valiani A., Tralbalza Marinucci M., Acuti G., Servili M., esposito S., Branciarì R. (2014). Influence of ewe milk somatic cell count on the sensory characteristics of Pecorino cheese. *Large Animal Review*. 20, 35-39.
 - Branciarì R., Ranucci D., Forte C., Acuti G., Miraglia D., Olivieri O., Tralbalza Marinucci M. (2014) Impiego di *Saccharomyces cerevisiae* nell'alimentazione del pollo da carne: 2. Effetto su qualità reologica della carne e proprietà sensoriali percepite dal consumatore. *Progress in nutrition*. 16, 303-309
 - Acuti G., Forte C., Miraglia D., Branciarì R., Ranucci D., Tralbalza -Marinucci M., Pacetti D., Balzano M., Frega N.G. (2014). Impiego di *Saccharomyces cerevisiae* nell'alimentazione del pollo da carne: 1. Effetto su performance e composizione della carne. *Progress in nutrition*. 16, 292-302.
 - Ranucci D., Veronesi F., Moretti A., Branciarì R., Miraglia D., Manfredi M.T., Piregilli Fioretti D. (2013). Seroprevalence of *Toxoplasma gondii* in wild boars (*Sus scrofa*) from Central Italy. *Parasite*. 20,48.

- Ranucci D., Branciarri R., Acuti G., Della Casa G., Trabalza Marinucci M, Miraglia D. (2013). Quality traits of Ciauscolo salami from meat of pigs fed rosemary extract enriched diet. *Italian Journal of Food Safety*. 2:e16, 49-52.
- Miraglia D., Branciarri R., Ranucci D., Scuota S., Cenci T., Mencaroni G. (2012). Analytical investigation during a HACCP programme applied to school catering of the Perugia Municipality: years 2008-2010. *Italian Journal of Food Safety*. 1(3), 47-52.
- Veronesi F., Ranucci D., Papa P., Branciarri R., Miraglia D., Moretta I., Caporali A., Pourquier P., Piergili Fioretti D. (2012). Comparison between a commercial ELISA and IFAT for the detection of anti-Toxoplasma gondii antibodies on serum and meat juice of swine. *Large Animal Review*, 18, 65-70.
- Ranucci D., Veronesi F., Branciarri R., Miraglia D., Moretta I., Piergili Fioretti D. (2012). Evaluation of an immunofluorescence antibody assay for the detection of antibodies against Toxoplasma gondii in meat juice samples from finishing pigs. *Foodborne Pathogen and Disease*, 9, 75-78.
- Veronesi F., Ranucci D., Branciarri R., Miraglia D., Mammoli R., Piergili Fioretti D. (2011). Seroprevalence and Risk Factors for Toxoplasma gondii Infection on Finishing Swine Reared in the Umbria Region, Central Italy. *Zoonoses and Public Health*, 58 (3): 178-184.

Progetti

Partecipazione a progetti di ricerca:

- Progetto bando ricerca di Base, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Perugia: studio epidemiologico e di sopravvivenza di Toxoplasma gondii in latte e formaggi a latte crudo ovisini (2016-2018)
- Progetto PSR Umbria 2007-2013 misura 124: "La farsiccia di Archeofood: antico e innovativo prodotto di farro e maiale" (2014-2015)
- Progetto PSR Umbria 2007-2013 misura 124: "Il patè omega tre del Trasimeno buono e sicuro" (2014-2015)
- 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)" (2013-2018)
- 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" (2013-2015)
- 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. (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. (2012-2015)
- 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. (2011-2013).
- 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 ovisini. (2010-2012)
- PRIN 2007: Impiego di metodi chemiometrici innovativi per la valutazione della sicurezza e qualità di latte e formaggi ovisini. (2008-2011)
- MIPAAF 2006: Verso un corretto rapporto fra gli acidi grassi della serie omega 3 ed omega 6 negli alimenti (2006-2009)
- PRIN 2004: Rischio sanitario delle carni avicole fresche e trasformate e tutela del consumatore (2004-2006).

Appartenenza a gruppi / associazioni

Faparte di associazioni culturali con finalità intellettuali e ludiche/sportive (Circolo san Martino, Archeofood);

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

David Ranucci

