

## CURRICULUM VITAE

Dott. Dino Miraglia

### Notizie Biografiche:

- Nato a Napoli l'11 maggio 1969.
- Il 9 ottobre 1998 consegue la Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Perugia.
- Nel 1999 consegue l'abilitazione professionale presso l'Università degli Studi di Perugia.
- Il 7 dicembre 2001 Consegue la qualifica di Dottore di Ricerca in "Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti" – XIV Ciclo.
- Il 25 giugno 2004 consegue il Diploma di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale.
- Dal 1 gennaio 2004 è Ricercatore universitario a tempo indeterminato presso l'Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Medicina Veterinaria, Dipartimento di Scienze Biopatologiche e Igiene delle Produzioni Animali e Alimentari, SSD VET/04.

### Esperienze Formative:

- Nel 1998 vince il concorso per l'ammissione al corso di Dottorato di ricerca in "Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti" XIV ciclo, con sede amministrativa presso l'Università degli Studi di Torino e nel febbraio dello stesso anno ha iniziato la frequenza del suddetto corso presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sezione di Sicurezza e Qualità degli Alimenti di Origine Animale, sede consorziata del Dottorato. Durante la frequenza del corso svolge ricerche sulla diffusione di *Staphylococcus* spp. e di *Enterococcus* spp. antibiotico-resistenti, collaborando alla messa appunto di metodi alternativi per l'isolamento di tali germi.
- Nell'anno accademico 1998-99 svolge attività didattica integrativa di supporto nell'ambito del Modulo Didattico di attività pratica, Tab. 1, Area 15, "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione e all'igiene degli alimenti".
- Nel 2001 vince la selezione per un assegno di ricerca finanziato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche della durata di un anno, nell'ambito del progetto biennale, approvato dal Ministero della Sanità: "Ricerca di ceppi antibioticoresistenti di *Enterococcus* spp, *Staphylococcus* spp. ed *Enterobacteriaceae* nella filiera alimentare dall'animale all'uomo e valutazione di elementi genetici di resistenza".
- Nel 2002 viene rinnovato il suddetto assegno per l'anno 2002-03.
- Ha frequentato con profitto il Corso di Formazione per Responsabile Auditor Interno del Sistema Gestione per la Qualità organizzato dall'Università degli Studi ai sensi della UNI EN ISO 9001:2008 in Febbraio 2009.
- Ha frequentato e superato l'esame finale del Corso Qualificato Cepas secondo ISO 19011 e ISO 9001 dal titolo "Auditor di Sistema di Gestione Qualità" nei giorni 19-20-23-27 ottobre e novembre 2009 (durata 40 ore).

### Attività Didattica:

Dal 2004 al 2013 è stato docente affidatario dei seguenti insegnamenti:

- "Legislazione e certificazione dei prodotti alimentari di O.A." del CdL in Igiene e Qualità delle Produzioni Animali (A.A. 2004-11).
- "Ispezione Sanitaria dei Prodotti Carnei" del Corso di Spec. in Ispezione degli Alimenti di O.A. (A.A. 2004-05).
- "Metodologie e Biotecnologie Applicate alla Produzione e all'Igiene degli Alimenti" del CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (A.A. 2004-05).
- "Controllo igienico-sanitario e legislazione del latte e derivati, delle uova e derivati e del miele" del CdL in Medicina Veterinaria (A.A. 2004-05).
- "Tecnologia delle Produzioni Alimentari" del CdL in Medicina Veterinaria (A.A. 2005-06).
- "Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: Latte, Miele, Uova e Derivati" del CdL in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali (A.A. 2005-06).
- "Ispezione del Latte" del Corso di Spec. in Ispezione degli Alimenti di OA (A.A. 2005-06).
- "Isolamento e Identificazione dei Microrganismi" del CdL in Medicina Veterinaria (A.A. 2005-09).
- "Controllo igienico qualitativo degli alimenti di origine animale trasformati" del CdL in Medicina Veterinaria (A.A. 2006-07).
- "Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti di O.A. II" del CdL in Medicina Veterinaria (A.A. 2006-11).
- "Legislazione" del Corso di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A. (A.A. 2006-08).
- "Igiene Applicata ai Processi di Produzione degli Alimenti" del CdL in Igiene e Qualità delle Produzioni Animali (A.A. 2006-10).
- "Microbiologia degli Alimenti di O.A." del Corso di Spec. in Ispezione degli Alimenti di O.A. (A.A. 2007-08).
- "Ispezione degli Alimenti di O.A." del Corso di Spec. in Ispezione degli Alimenti di O.A. (A.A. 2008-10).
- "Tirocinio di Microbiologia degli Alimenti di O.A." del Corso di Spec. in Ispezione degli Alimenti di O.A. (A.A. 2009-10).
- "Sicurezza degli Alimenti di O.A." del CdL in Produzioni Animali (A.A. 2011-13).
- "Microbiologia degli Alimenti di O.A." del Corso di Spec. in Ispezione degli Alimenti di O.A. (A.A. 2012-13).
- "Tirocinio di Microbiologia degli Alimenti di O.A." del Corso di Spec. in Ispezione degli Alimenti di O.A. (A.A. 2012-13).

### **Attività di Ricerca:**

Il percorso scientifico è iniziato con lo studio dei microrganismi patogeni, alteranti e tecnologici presenti negli alimenti di origine animale e con l'apprendimento di tecniche di laboratorio per l'isolamento ed identificazione dei suddetti microrganismi.

L'interesse scientifico è stato rivolto agli aspetti igienico-sanitari e tecnologici degli alimenti di origine animale. Le ricerche hanno riguardato in particolare l'isolamento e l'identificazione biomolecolare di stipiti di *Enterococcus* spp. da produzioni lattiero-casearie e da prodotti fermentati, l'impiego di colture starter in prodotti tipici e la presenza di *S. aureus* e produzione di enterotossina in relazione alla flora microbica presente.

Si è interessato della presenza di microrganismi patogeni a diversi stadi della filiera di produzione (in allevamento, al macello e nella distribuzione).

Le ricerche hanno riguardato la diffusione di batteri antibiotico resistenti nella filiera alimentare, con particolare attenzione al latte e ai prodotti lattiero-caseari e a preparazioni di carne prese dal commercio. Per questi ultimi prodotti è stata indagata prevalentemente la presenza di stipiti di *Salmonella* spp. con caratteristiche di multi resistenza.

Ha svolto ricerche per la valutazione delle caratteristiche igieniche della macellazione attraverso la comparazione di diversi metodi di prelievo per la determinazione della contaminazione superficiale delle carcasse di bovino, ovino e suino.

Ha svolto ricerche riguardanti la qualità della carne con particolare attenzione al pollo, mettendo in relazione l'ibrido, l'alimentazione e la tipologia di allevamento con le caratteristiche delle fibre muscolari.

Sempre nel pollo ha svolto ricerche riguardanti la prevalenza di *Campylobacter* termo tolleranti in allevamenti di tipo convenzionale e "free-range" in funzione della tipologia di ibrido allevato. Lo studio ha riguardato la prevalenza di detti microrganismi durante l'accrescimento degli animali, nelle diverse fasi della macellazione e nel prodotto finito.

Ha svolto studi di tipo epidemiologico per la valutazione della prevalenza di *Toxoplasma gondii* negli allevamenti umbri. Lo studio ha riguardato anche la valutazione dei fattori di rischio correlati alla presenza del parassita nell'allevamento suino e la comparazione di diversi metodi per la valutazione degli anticorpi anti-toxoplasma gondii nel siero e nel succo carneo.

Ha svolto ricerche per valutare la presenza e la rilevabilità di composti organici volatili in latte e formaggio ovino, in relazione al numero di cellule somatiche e alla flora microbica presenti. Lo studio aveva come obiettivo l'individuazione di composti "marker" che permettessero una precoce valutazione delle caratteristiche igienico-sanitarie del latte. Altri aspetti di questo filone di ricerca hanno riguardato la valutazione di alcune caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche di formaggi fatti con latte a basso e ad alto contenuto di cellule somatiche al fine di stabilire l'influenza delle cellule somatiche stesse su tali caratteristiche.

Ha svolto indagini sulla ristorazione scolastica del Comune di Perugia andando a valutare le non conformità riscontrate con le verifiche analitiche eseguite in regime di autocontrollo.

Ha svolto ricerche atte a valutare l'effetto dell'integrazione di lino nella dieta di ovini sulle caratteristiche chimiche e sensoriali della carne, del latte e del formaggio.

Attualmente sta svolgendo ricerche riguardanti l'integrazione della dieta con fitoderivati in polli da carne, ovini e suini, per la valutazione del trasferimento di principi attivi nella carne e nei prodotti derivati. Lo studio ha riguardato anche l'effetto dell'integrazione sulle caratteristiche igienico-sanitarie e di qualità dei prodotti. Queste ricerche hanno come obiettivo il miglioramento delle caratteristiche nutraceutiche ed igienico-sanitarie dei prodotti di origine animale.