

## Curriculum Vitae

### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i)

Raffaella Branciarì

E-mail

raffaella.branciarì@unipg.it

### Occupazione desiderata/Settore professionale

**Ricercatore Universitario (SSD Ispezione degli Alimenti di Origine Animale-VET/04)**

### Esperienza professionale

Data

Da Novembre 2000 ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti

Ricercatore Universitario

Principali attività e responsabilità

Didattica e Ricerca

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Università degli Studi di Perugia

Tipo di attività o settore

Settore Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Data

Da Agosto a Settembre 2001

Lavoro o posizione ricoperti

Ricercatore Universitario

Principali attività e responsabilità

Ricerca

Nome e indirizzo del datore di lavoro

National Mycobacteria Reference laboratori, National Institute of Public Health and Environment Olanda

Tipo di attività o settore

Ricerca nel settore: Sicurezza Alimenti

Data

Da Agosto 1998 a Novembre 1998

Lavoro o posizione ricoperti

Visiting Scholar

Principali attività e responsabilità

Ricerca

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Institute of Infectious Disease and Immunology Faculty of Veterinary Medicine of Utrecht Olanda

Tipo di attività o settore

Ricerca nel settore: Identificazione di Specie negli Alimenti di Origine Animale mediante metodi biomolecolari

### Istruzione e formazione

Data

2012

Titolo della qualifica rilasciata

Panel Leader in analisi sensoriali negli alimenti "Sensory Panel Management"

Principali tematiche/competenze professionali acquisite

Analisi sensoriali negli alimenti

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Società Italiana di Scienze Sensoriali

Data

Novembre 2009

Titolo della qualifica rilasciata

Corso Qualificato Cepas n°61 secondo ISO 19011 e ISO 9001 dal titolo "Auditor di Sistema di Gestione Qualità" CEPAS 40 ore n°896/2009.

Principali tematiche/competenze professionali acquisite

Auditor di Sistema Gestione Qualità Sistema qualità e pertinenze delle ISO 19011 e ISO 9001

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Cermet

Data Febbraio 2009  
 Titolo della qualifica rilasciata Responsabile Auditor Interno del Sistema Gestione per la Qualità organizzato dall'Università degli Studi di Perugia ai sensi della e ISO 9001:2008  
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Responsabile Auditor ai sensi della UNI EN ISO 9001:2008  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Perugia

Data 2002  
 Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (50/50 e lode)  
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Competenze nell'ambito dell'Ispezione degli Alimenti di Origine Animale  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Perugia

Data 2000  
 Titolo della qualifica rilasciata Università degli Studi di Torino- Dottorato in Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti XII° Ciclo.  
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Competenze nell'attività di Ricerca nell'Ispezione degli Alimenti di Origine Animale  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Torino

Data 1996  
 Titolo della qualifica rilasciata Abilitazione all'esercizio professionale di Medico Veterinario  
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Medico Veterinario  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Perugia

Data 1996  
 Titolo della qualifica rilasciata Laurea in Medicina Veterinaria (110/110 e Lode)  
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Medico Veterinario  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Perugia

Data 2017  
 Titolo della qualifica rilasciata Consegue l'abilitazione nazionale come Professore associato

**Capacità e competenze personali**

Madrelingua(e) **Italiana**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Lingua**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B2	Upper Intermediate	B2	Upper Intermediate	B2	Upper Intermediate	B2	Upper Intermediate	B2	Upper Intermediate

## Principali titoli, obiettivi raggiunti

Qualificazione professionale di Sensory Project Manager Junior  
(art. 7 e 8 Legge 14 gennaio 2013, n. 4) 2014

Consulente tecnico per l'attività nell'ambito del PSR per l'Umbria 2007-2013 misura 1.1.1. azione a) attività informative interventi a favore del settore zootecnico DGR 261/2013 (dall'11/08/2015 al 31/05/2015)

Membro dell'Editorial Board della rivista Italian Journal of Food Safety

Esperto disciplinare ANVUR per la valutazione dei corsi di Studio dal 25 giugno 2015

Membro del Presidio Qualità dell'Università degli Studi di Perugia dal 2014 ad oggi

Membro scientifico del CiPLA (Centro Interuniversitario per l'Ambiente) dal 2014 ad oggi

Membro del Consiglio Scientifico del Ciriad dal 2002 ad oggi

Responsabile Qualità di Dipartimento di Medicina Veterinaria maggio 2013-luglio 2014

Responsabile Qualità del Corso di Studio in Produzioni Animali- Università degli Studi di Perugia- 2009-2013 certificato secondo UNI EN ISO 9001:2008

Membro del Comitato Scientifico del Co.An.An. (Consorzio Anagrafe Animale) Ente strumentale di Assistenza tecnica del Ministero della Salute e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 2012

Membro del comitato scientifico al Corso: Il Controllo veterinario dei prodotti della pesca e dei molluschi Bivalvi vivi 2007

Svolge attività di ricerca nei seguenti settori:

Aspetti igienico-sanitari e tecnologici, reologici, qualitativi e nutrizionali delle seguenti matrici alimentari: carne fresca degli animali da macello e di specie non convenzionali, nonché di preparazioni a base di carne, latte e prodotti lattiero-caseari, prodotti della pesca freschi e trasformati. **In particolare relativamente agli aspetti igienico-sanitari si occupa dello studio dei contaminanti chimici emergenti negli alimenti (aflatossina, acrilamide) e della messa a punto di challenge test (microbiologici e contaminanti chimici) nelle produzioni locali. E' inoltre interessata allo studio dell'implementazione di sostanze naturali come antiossidanti e antimicrobici per l'allungamento della shelf-life di prodotti di origine animale.**

E' autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali, internazionali e atti di congressi nazionali ed internazionali.

Autore di 54 pubblicazioni indicizzate su scopus h-index:10

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6602378587>

<https://scholar.google.it/citations?user=8SFSLc8AAAAJ&hl=it>

E' stato revisore per le seguenti riviste internazionali: Meat Science, Journal of Dairy Research, Large Animal Review, Italian Journal of Animal Science, Italian Journal of Food Safety, International Journal of Food Science and Nutrition,

Peer reviewer della rivista Journal Dairy Research.

Membro dell'Editorial Board di Italian Journal of Food Safety.

Ha svolto attività didattica nei corsi di Laurea in Medicina Veterinaria, Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Igiene e Qualità delle Produzioni Animali, Scienze Zootecniche; Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale e Sanità Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria.

Ha svolto attività didattica nell'ambito del Master Internazionale Universitario di Primo livello, anno 2006, in "Potenziamento delle produzioni di origine animali loro controllo sanitario finalizzato alla salute umana", Università di Tirana (Albania);

Ha svolto attività didattica nell'ambito del Master Internazionale Universitario di Primo livello, anno 2017, in "Feed and Food Safety for human health".

Ha svolto 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;

E' docente attualmente dei seguenti insegnamenti:

- Industrie e Tecnologie Alimentari dei Prodotti di Origine Animale – Corso di Laurea in Produzioni Animali
- Gestione sanitaria e produttiva dell'allevamento ovino e caprino.

## Progetti recenti

### Responsabile di diverse unità di ricerca di rilevanza nazionale

- PRIN 2004: Rischio sanitario delle carni avicole fresche e trasformate e tutela del consumatore
- MIPAAF 2006: Verso un corretto rapporto fra gli acidi grassi della serie omega 3 ed omega 6 negli alimenti
- PRIN 2007: Impiego di metodi chemiometrici innovativi per la valutazione della sicurezza e qualità di latte e formaggi ovini. **Coordinatore Nazionale del Progetto**
- 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 **Responsabile Unità operativa**
- Ministero della salute RC0092011 IZSUM 09/2011 progetto biennale: 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. **Responsabile Unità operativa**
- 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.
- Ministero della salute 2012 RC IZSUM 07/12 progetto biennale: 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 **Responsabile Unità operativa**
- Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2007/2013 mis. 1.2.4. Domanda di aiuto n. 94751362214 Progetto Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici del lago Trasimeno attraverso innovazione tecnologica di prodotto e di processo – 2013-2015
- Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2007/2013 mis. 1.2.4. Domanda n. 44750051540 44750254045 Progetto La Farsiccia di Archeofood: antico e innovativo insaccato di farro e di maiale (2015)
- Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2007/2013 mis. 1.2.4. Domanda n. 44750072959/ 44750144378 Il patè omega tre del Trasimeno buono e sicuro (2015) **Responsabile Unità Operativa**
- Ministero della salute 2014 RC IZSUM 07/14 progetto biennale: Approcci alternativi per il controllo delle infezioni enteriche nella filiera suinicola ed avicola **Responsabile Unità operativa**
  - 2013 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)" progetto triennale
  - Progetto Fondazione Cassa di Risparmio 2016 Codice 2016 / 3493: Tipicità delle produzioni locali: l'oca in vigna
  - Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014/2020 mis. 16.sottomis.16.2.2. Progetto FishFood Trasimeno(2017). **Responsabile Unità operativa**
  - Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014/2020 mis. 16.sottomis.16.2.2. Progetto Mo.Se.Um (2017).

## Ulteriori informazioni

### Premi scientifici

**Coautore del contributo ESPOSIZIONE ALL'ACRILAMMIDE ATTRAVERSO IL CONSUMO DI STREET FOOD (Raffaella Branciarì, Serena Altissimi, Rossana Roila, Dino Miraglia, David Ranucci, Marisa Framboas, M. Naceur Haouet) che ha conseguito il Premio migliori contributi scientifici, riservato a giovani soci A.I.V.I. presenting author.**

**Socio fondatore dell'ArcheoFood** Associazione culturale volta alla promozione della conoscenza della storia e della cultura dell'alimentazione umana.

Agosto 2014- Ha conseguito un incarico di consulente per il CESAR nell'ambito del PSR per l'Umbria 2007-2013, misura 1.1.1. azione Attività informative- Interventi a favore del settore zootecnico- DGR 261/2013. Ha svolto Verifiche Ispettive presso Aziende di Produzioni Alimentari secondo ISO 19011 e verifiche Ispettive Interne presso sedi certificate ISO 9001 dell' Università degli Studi di Perugia

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 (facoltativo)".