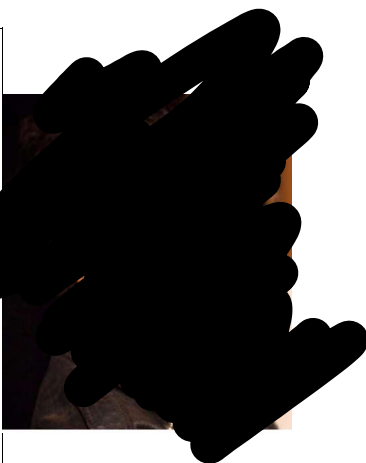




Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome Nome **SERAFINI MAURO**

Indirizzo

Telefono

E-mail personale mserafini@unite.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita



Codice Fiscale



Occupazione

Date 2021

Lavoro o posizione ricoperti Professore Ordinario di Alimentazione e Nutrizione Umana, Commendatore dell'Ordine al Merito del Presidente della Repubblica Italiana per meriti scientifici.

Principali attività e responsabilità Insegnamento "Alimentazione e Nutrizione Umana" , "Nutrizione sostenibile e Benessere".
Presidente Commissione AQR Università di Teramo
Coordinatore Dottorato in Scienze degli Alimenti, Università di Teramo
Membro Consiglio Scientifico Dipartimento di Bioscienze,
Membro Consiglio Direttivo Società Italiana Scienza dell'Alimentazione,
Membro Consiglio Direttivo Gruppo 2003.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Facoltà di Bioscienze, Università di Teramo, Teramo

Tipo di attività o settore Insegnamento e Ricerca Scientifica

ARTA ABRUZZO
Protocollo Generale
Protocollo N.003598/2024 del 02/09/2024

Settore professionale	<p>1. Comprendere il ruolo della modulazione nutrizionale dello stress ossidativo e infiammatorio di fitochimici e alimenti di origine vegetale. L'alimento è testato seguendo un percorso sperimentale che va dall'analisi <i>in vitro</i>, alla ricerca sui modelli cellulari fino allo studio nell'uomo attraverso un approccio multifunzionale. Sono sviluppati studi d'intervento nutrizionali pre-clinici ad hoc su soggetti sani caratterizzati da fattori di rischio specifici, in presenza di fattori stressogeni nutrizionali (post-prandiale) e non. Sono valutati marcatori di protezione antiossidante, stress ossidativo e infiammatorio, immunità cellulo-mediata, profilo lipidico, risposta insulinica e funzione endoteliale nei fluidi biologici e nei tessuti. A livello cellulare è eseguita l'analisi morfologica e ultra strutturale in modelli cellulari "monolayer" per fornire indicazioni complementari e meccanicistiche rispetto al modello uomo. Gli studi sperimentali nell'uomo sono finalizzati alla preparazione di documentazione e dossier scientifici a sostegno di partner privati per la presentazione di richieste di claims all'EFSA. Particolare attenzione è rivolta allo sviluppo di biomarcatori red-ox in modelli cellulari e fluidi biologici.</p> <p>2. Studiare la sostenibilità nutrizionale e le proprietà funzionali di regimi alimentari, delle fonti alternative al consumo di carne (insetti edibili) e sviluppare procedure di riduzione dello spreco alimentare e metabolico al fine di ridurre l'impatto ambientale.</p> <p>3. Studiare le caratteristiche metaboliche, funzionali, nutrizionali e le abitudini alimentari (sdijuno e ricette tradizionali) dei centenari abruzzesi, come modello salutistico e a basso impatto ambientale per fornire alla popolazione raccomandazioni nutrizionali e funzionali, allo scopo di sviluppare linee guida finalizzate alla longevità dell'uomo e del pianeta.</p> <p>Responsabilità e Gestione di Progetti Nazionali e Internazionali finanziati da enti pubblici e privati.</p> <p>Effetto sulla salute e biodisponibilità degli antiossidanti di bevande ad alto contenuto in estratti naturali di frutti diversi (Coca Cola 1).</p> <p>Attività antiossidante e anti-infiammatoria di bevande a base di frutta e a basso apporto calorico (Coca Cola 2).</p> <p>Quantificazione dell'attività antiossidante <i>in vitro</i> di bevande a base di tè (IN VITRO).</p> <p>Effetto dell'ingestione in acuto di tè Rooibos (<i>aspalathus linearis</i>) sui bio-marcatori di stato antiossidante in soggetti sani (BPW).</p> <p>QUALIFU-IDF Sviluppo e applicazione di un indice multifattoriale, Impronta Digitale Funzionale, caratterizzante le proprietà antiossidanti e nutrizionali di alimenti italiani di origine vegetale (MIPAAF).</p> <p>QUALIFU-ALIETA Alimenti funzionali per l'età avanzata: ottimizzazione e valorizzazione dei prodotti italiani in grado di migliorare la qualità della vita delle persone anziane (MIPAAF).</p> <p>ORDET: Valutazione della capacità antiossidante totale su campioni ematici dello studio caso-controllo ORDET.</p> <p>MEDITO: Effetto della dieta mediterranea sullo stato redox ed infiammatorio e sulla funzione endoteliale, in soggetti esposti a fattori di rischio per malattie cardiovascolari. Coordinatore U.O (MIPAAF).</p> <p>SuperLupino: MISE. PROPRIETÀ ANTIMICROBICHE, BIOATTIVE E MODULAZIONE NUTRIZIONALE DELLO STRESS OSSIDATIVO E INFIAMMATORIO DEI SEMI DI LUPINO. Coordinatore U.O.</p> <p>MOdello di progettazione della rete dei sistemi di sicurezza alimentare e nutrigenomica della dieta mediterranea per la difesa della salute in Italia: applicazione del processo Nutrient Analysis of Critical Control Point. MOOD. Ministero della Salute. Responsabile di U.O.</p> <p>Innovation, digitalisation and sustainability for the diffused economy in Central Italy. VITALITY. PNRR. Responsabile di WP.</p> <p>Role of ultraPROcessed foods in Modulating the effect of mEditerraNeAn Diet on human and planet hEalth – the PROMENADE study. MIUR. PRIN Under40. Partecipante.</p> <p>Dietary ApproachEs to moDulAte the infLammatory response in hUmanS: the NII index (DAEDALUS). MIUR. PRIN Under40. Partecipante.</p>
------------------------------	--

Chief Editor di *Frontiers in Nutritional Epidemiology*, Editore Associato di *Nutrition and Aging*, *Frontiers in Nutrition and Ecological Sustainability*, *Frontiers in Immunological Nutrition*, *Food Technology and Biotechnology*.

Esperto della Task force dell'ILSI Europe "Application of PASSCLAIM criteria on polyphenols antioxidative activity".

Esperto della Task force dell'ILSI Europe "Nutrition and Immunity in Man"

Membro del programma EU "Eurofir"

Valutazione di sostanze antiossidanti vitaminiche e non (Vitamina C, vitamina E, carotenoidi, gruppi sulfidrilici, vitamina A, acido urico), di marcatori di protezione antiossidante totale (TAC), di stress ossidativo (danni alle proteine, lipidi e DNA) e infiammatorio (citochine circolanti) sia negli alimenti che in modelli cellulari e fluidi biologici.

Modelli sperimentali di stress ossidativo in vitro ed ex-vivo: tecniche fluorimetriche (test dell'acido parinarico) per la valutazione dello stato red-ox in membrane fisiologiche (LDL e globuli rossi) sottoposte a stimoli ossidanti, tecniche spettrofotometriche per la valutazione dell'attività antiossidante in vitro nei confronti del radicale perossile, idrossile e anione superossido

Esperienza nell'isolamento e nella coltura di cellule primarie e secondarie (splenociti e macrofagi), nella valutazione della proliferazione cellulare e della produzione di ossido nitrico, citochine (IL-2 e IL-4) e prostaglandine infiammatorie (PGE₂) in modelli cellulari

Tecniche ELISA per misurare la proliferazione linfocitaria e la produzione di specifiche citochine (IL-1, IL-2, IL-6, IFN- γ e TNF- α) tecniche di citofluorimetria per determinare il profilo linfocitario (CD2, CD3, CD4, CD8 e CD56), la fagocitosi leucocitaria e la produzione ossidativa leucocitaria.

Premio SINU, riservato a giovani ricercatori XXV° Riunione Generale SINU Roma

"III° European Nutrition Leadership Programme" Lussemburgo

Borsa di studio CNR-Enti di Ricerca Italiani ed Istituzioni di Ricerca Straniere. Visiting Scientist Facoltà di Farmacia Università di Coimbra, Portogallo

Vincitore borsa di studio della Comunità Europea "Short-term scientific mission within COST Action 916" Università Complutense, Madrid

Lettera di apprezzamento da parte della società giapponese di anti-invecchiamento

Vincitore del Premio "Gusto" della Stampa Estera per la migliore comunicazione in nutrizione.

Lettera Apprezzamento Scientifico e Accademico Università Zagabria

Esperto internazionale nella valutazione dell'attività antiossidante in vivo degli alimenti.

Direttore del Programma "Alimenti funzionali e Prevenzione Stress Metabolico" (INRAN)

Incluso nella lista redatta dalla Thomson Reuters relativa ai Ricercatori più citati nel periodo 2002-2013 nel campo agricoltura/nutrizione.

Consulente FAO per argomenti di eco-nutrizione e spreco alimentare.

Componente Gruppo di lavoro per la revisione delle "Linee guida per una sana alimentazione italiana": Sostenibilità alimentare e Frutta e verdura

Consulente Scientifico per la Nutrizione del Commissario del CREA e Gruppo Supporto Stesura Piano Triennale CREA.

Organizzatore dell'Evento Expo: "Menù Funzionali e Sostenibili per l'Uomo e il Pianeta".

Visiting Professor alla Kyoto Women University. Titolare di una borsa di studio Japan Society for Promotion of Sciences per tenere seminari in Università e Centri di Ricerca giapponesi.

Membro Consiglio Direttivo "Gruppo 2003" che riunisce gli Highly Cited Scientist Italiani.

Relatore invitato a numerosi congressi nazionali, internazionali e in vari Istituti di Ricerca nazionali ed internazionali per tenere seminari su argomenti riguardanti la modulazione nutrizionale dello stress ossidativo nell'uomo.

Insegnamento "Modulazione nutrizionale dello stress ossidativo ed infiammatorio nell'uomo" al Master in Dietologia e Nutrizione Clinica, IAF

Insegnamento "I radicali liberi e il danno ossidativo nell'uomo" al Corso di Formazione per Operatori Sanitari. Accademia Italiana di Medicina Anti-Aging

Insegnamento di Dietologia Fisiologica presso la Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione. Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli studi di Roma "La Sapienza"

Professore ad invito di Nutrizione all'Università di Zagabria, Facoltà di Tecnologie Alimentari e Biotecnologie.

Insegnamento "Antiossidanti della dieta e prevenzione" al Master in Prevenzione dell'obesità" dell'Università di Roma "La Sapienza"

Insegnamento "Antiossidanti della dieta, stato redox e patologie" al Master in Fitoterapia dell'Università di Siena

Visiting professor alla Kyoto University Department of inflammation. Titolare di una borsa di studio della Japan Society for Promotional of Sciences allo scopo di tenere seminari in Università e Centri di Ricerca giapponesi.

Visiting Scientist alla Kyoto Women University. Titolare di una borsa di studio Japan Society for Promotion of Sciences per condurre ricerca e tenere seminari in Università e Centri di Ricerca giapponesi.

Vincitore del Premio Gusto" della Stampa Estera per la sana e giusta divulgazione alimentare.

Selezionato per l'argomento "Alimenti funzionali e salute" come esperto del quotidiano online "Repubblica".

Coordinatore Dottorato in Scienze degli Alimenti. Università di Teramo.

Incluso nella lista di Highly Cited (carriera) per il settore Nutrition and Dietetics (Plos Biology, 2019 <https://doi.org/10.1371/journal.pbio.3000384>).

I lavori del Prof. Serafini hanno ricevuto 15112 citazioni, Indice H 58, i10-index 116 (Fonte Google Scholar).

Articoli di particolare rilevanza sono:

Serafini M., Bugianesi R, Maiani M, Valtueña S, De Santis S & Crozier A. Plasma antioxidants from chocolate. Nature 2003: 424:1013.

Serafini M., & Crozier A. Milk and absorption of dietary flavonols. Nature 2003: 426:788.

Serafini M., Bellocco R., Wolk A., & Ekström AM. Total Antioxidant Potential of Fruit and Vegetables and risk of gastric cancer. Gastroenterology 2003;123:985-991. La copertina di Gastroenterology è stata dedicata alla pubblicazione.

Serafini M., Ghiselli A. & Ferro-Luzzi A. In vivo antioxidant effect of green and black tea in man. Eur J Clin Nutr 1996: 50:28-32. *** Lavoro con il maggior numero di citazioni pubblicato su EJCEN dal 1996 al 2002, "highly cited paper" in medicina clinica (top 1%) secondo ISI Essential Science Indicators. (EJCEN 2002: 56).

Serafini M., Ghiselli A., Ferro-Luzzi A. Red wine, tea, and antioxidants. The Lancet 1994; 344:626.

Link alle pubblicazioni

<https://scholar.google.com/citations?hl=it&user=KBgLzyAAAAAJ>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=7103228287>

Istruzione e formazione

Data 1992.

Titolo della qualifica rilasciata Laurea con lode in Scienze Biologiche, discutendo una tesi sperimentale effettuata presso l'Unità di Nutrizione Umana dell'Istituto Nazionale della Nutrizione

Principali tematiche dal titolo "Livelli medi di antiossidanti naturali provenienti da gruppi di popolazione diversi". Relatori: Dr. Annamaria Paolucci e Dr. Giuseppe Maiani

Nome e tipo d'organizzazione presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"

Data 1999.

Titolo della qualifica rilasciata Dottorato di ricerca in Fisiopatologia Sperimentale discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Modulazione red-ox dello stress ossidativo da parte dei composti fenolici: meccanismo d'azione e impatto sulla risposta immunitaria cellulo-mediata". Coordinatore

Nome e tipo d'organizzazione presso la facoltà di Medicina dell'Università degli studi di Pavia

2017. Master Primo livello in "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche". Università degli Studi di Tor Vergata.

Madrelingua Italiano

Altra lingua	Inglese
Capacità di lettura	ottima
Capacità di scrittura	Ottima

Altra lingua	Spagnolo
Capacità di lettura	buono
Capacità di scrittura	buono

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze informatiche

Altre capacità e competenze

Patente

Ulteriori informazioni

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Dichiaro di essere informato ai sensi e per gli effetti del Regolamento Europeo 2016/79, che il presente CV verrà allegato al programma dell'evento formativo e pubblicato nella banca dati presente nel sito <http://ecm.agenas.it> e a tal fine presto il consenso al trattamento dei dati personali ivi contenuti

Teramo, 15/08/ 2024

Prof. Comm. Mauro Serafini

