

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

SALVATORI GIANCARLO

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (2005 – 31/10/23)

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA E SUCCESSIVAMENTE DIPARTIMENTO DI
MEDICINA E SCIENZE DELLA SALUTE "V. TIBERIO"

• Nome e indirizzo del datore di
lavoro

Università degli Studi del Molise

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

Professore universitario di II fascia confermato in pensione (2005 idoneità a procedura comparativa per il SSD MED/49 - Scienze Tecniche Dietetiche Applicate. 2008 confermato nel ruolo).

• Principali mansioni e responsabilità

Presidente del Consiglio di Corso di Laurea in Dietistica fino a maggio 2020

Attività e competenze scientifiche: epidemiologia nutrizionale ed educazione alimentare; valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti; valutazione dello stato nutrizionale dell'uomo; genetica nutrizionale; effetti della vitamina E sullo stato ossidativo e sull'assetto lipidico sierico e tissutale; caratteristiche nutrizionali della carne in differenti specie animali; lipogenesi adipocitaria e tissutale. Partecipazione a progetti di ricerca PRIN nel: 2008; 2020.

L'attività di ricerca ha condotto alla pubblicazione di 90 (<https://iris.unimol.it>) memorie scientifiche a stampa (lavori originali, proceedings ed estratti di comunicazioni a congressi nazionali ed internazionali) numerose delle suddette memorie sono state pubblicate su riviste internazionali referizzate. Partecipazioni e relazioni o Poster a numerosi Convegni e Congressi Nazionali ed Internazionali sia in ambito delle Scienze degli Alimenti che in quello della Nutrizione presentando comunicazioni sia in veste di collaboratore sia di relatore.

Attività di ricerca degli ultimi anni

Le attività, in collaborazione con altri gruppi di ricerca dell'Università degli Studi del Molise, fanno riferimento alla valutazione della qualità nutrizionale di alimenti di origine vegetale come la cioccolata. In un primo studio, pubblicato nel 2016, dopo aver valutato gli apporti di elementi minerali essenziali per la nutrizione umana come ad esempio il magnesio, il fosforo, il ferro, lo zinco e il selenio, ha fatto seguito lo studio, pubblicato nel 2019, del profilo nutrizionale e degli effetti salutistici di campioni di cioccolata (e di fave di cacao) di diversa origine. Dal contenuto di minerali si è osservato soprattutto nel "dark chocolate" che magnesio fosforo contribuiscono in modo significativo a un'adeguata assunzione giornaliera. Inoltre, attraverso la valutazione degli acidi grassi si è determinato l'indice di aterogenicità che risulta leggermente superiore ai valori raccomandati, effetti che possono essere contrastati dalle proprietà antiossidanti della cioccolata valutate attraverso le concentrazioni dei polifenoli totali e per la presenza di catechina epicatechina, che possono ridurre, in sinergia con le metilxantine (teobromina e caffeina), l'effetto negativo dei SFA.

Inoltre, in relazione alla qualità nutrizionale di alimenti di origine animale, è stato avviato uno

studio con lo scopo di valutare oltre al pH e al colore, i lipidi totali, gli acidi grassi e i metalli pesanti nella carne di cinghiale destinata al consumo umano. Infatti, negli ultimi decenni, la popolazione di cinghiali in Italia e anche nel Molise ha manifestato un consistente aumento. I risultati, pubblicati nel 2019, hanno messo in evidenza che i cinghiali più leggeri hanno mostrato un migliore indice di aterogenicità e complessivamente una migliore qualità della carne dal punto di vista nutrizionale. Inoltre, il basso contenuto di metalli pesanti nella carne indica un basso livello di inquinamento antropico delle aree oggetto di studio, rendendo la carne di cinghiale sicura dal punto di vista della salute. Un altro studio ha avuto lo scopo di valutare la qualità della carne nei polli a crescita rapida stimolati in ovo con prebiotici trans-galattoligosaccaridi (GOS) ed esposti a stress da calore. I risultati di questa indagine, pubblicati nel 2019, hanno mostrato che l'iniezione in ovo di prebiotici non ha avuto esito negativo effetto sulle proprietà fisico-chimiche e nutrizionali della carne; inoltre i GOS potrebbero contrastare il negativo effetto dell'esposizione al calore sulla composizione degli acidi grassi, con positivo effetto dal punto di vista nutrizionale.

In collaborazione con la prof. Mariantonietta SUCCI, responsabile del PSR Campania NUOVINO (Sviluppo di NUOVI prodotti a base di latte OVINO a forte connotazione territoriale) di cui l'azienda capofila del progetto è la Carmasciando srl è stato avviato un progetto di ricerca finalizzato alla valorizzazione dell'autenticità di latte e formaggi ovisi prodotti in Campania attraverso la loro caratterizzazione tramite la presenza di markers composizionali (chimici e/o microbiologici) e nutrizionali. Infatti, il latte ovino è caratterizzato dalla presenza di spiccate note aromatiche e di componenti di interesse nutrizionale e con valenze salutistiche quali: microelementi, acidi grassi w3 e w6, CLA, acidi grassi insaturi etc.. Inoltre, alcuni allevamenti sono situati in aree vulcaniche dove il latte si arricchisce, attraverso il pascolo, di componenti tipiche del territorio di provenienza. L'insieme di queste caratteristiche potrebbe consentire l'affermazione sul territorio nazionale di formaggi a base di latte ovino prodotti nella regione Campania.

Un ulteriore e differente campo di ricerca è stato finalizzato alla valutazione dell'adeguatezza nutrizionale di famiglie italiane con differenti stili alimentari come quello del consumo di alimenti "convenzionali" o "biologici". In particolare, lo studio, effettuato in collaborazione con il II Centro di ricerca CREA-Alimenti e Nutrizione di Roma, ha avuto lo scopo di valutare se gli individui che seguivano un regime dietetico "biologico", avevano o meno un comportamento alimentare più equilibrato rispetto ai "convenzionali". I risultati della ricerca, pubblicati su *Progress in Nutrition*, hanno messo in evidenza che i consumatori più assidui di alimenti biologici sembrano avere livelli di assunzione di micronutrienti, fibre, frutta e verdura più adeguati rispetto alle raccomandazioni di riferimento. Inoltre, i risultati dello studio offrono informazioni su potenziali aree di carenze e squilibri nutrizionali, che potrebbero essere utili per impostare campagne educative volte a migliorare la qualità delle scelte alimentari e della dieta tra la popolazione. Infine, va notato che nessuno dei gruppi del nostro campione mostra abitudini alimentari scorrette e soprattutto lontano dalle raccomandazioni nazionali. Va comunque ricordato che una sola dieta, sebbene adeguata, non è sufficiente a garantire il raggiungimento e / o il mantenimento di un buono stato di salute, se non da considerarsi parte di uno stile di vita sano

Attività di ricerca in collaborazione con altre Università:

valutare, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano, in modelli animali (suini), l'effetto che l'estratto di incenso indiano "Boswellia Serrata" (considerando che negli ultimi anni, l'interesse pubblico e scientifico per gli estratti vegetali alimentari è fortemente aumentato a causa dei loro benefici biologici), noto soprattutto per le sue proprietà antinfiammatorie, possa avere nei suinetti nel periodo post svezzamento, quando l'infiammazione gioca un ruolo cruciale. Dai primi dati pubblicati su "Journal of Animal and Feed Sciences" risulterebbe che lo stato ossidativo misurato come metaboliti reattivi dell'ossigeno (ROM) tende ad essere più ridotto nel gruppo con una dieta integrata con l'estratto di "Boswellia Serrata" rispetto a quello di controllo. Comunque, saranno necessari ulteriori indagini, con dosi crescenti di estratto di B. Serrata, nella dieta dei suinetti dopo lo svezzamento, e differenti tempi di somministrazione, per capire meglio l'effetto, potenzialmente promettente, di questo estratto di origine vegetale come agente anti-infiammatorio.

valutare, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano, attraverso una "Review" pubblicata sulla rivista "Animals", gli effetti dell'integrazione alimentare di polifenoli sulla qualità dei prodotti derivati da animali da carne e da latte. Il crescente interesse per la produzione di prodotti animali più sani, con un rapporto più elevato tra acidi grassi polinsaturi e saturi, è però associato ad un aumento della lipoperossidazione dei prodotti derivati. Per questo motivo è fondamentale attenuare questo deterioramento ossidativo. Gli antiossidanti naturali, come i polifenoli, rappresentano dei buoni candidati a questo riguardo e sono anche ben accettati dai consumatori in quanto considerati sicuri. La prima parte della rassegna mette in evidenza la presenza, la biodisponibilità e il ruolo dei polifenoli negli animali

da carne e da latte che, soprattutto nei sistemi intensivi, sono esposti a situazioni stressanti in cui l'ossidazione gioca un ruolo cruciale. La seconda parte offre una panoramica degli effetti dei polifenoli sia integrati nella dieta dei monogastrici e dei ruminanti sia aggiunti direttamente alle carni e ai latticini sulle proprietà fisico-chimiche e sensoriali del prodotto. Da questa rassegna emerge che i polifenoli svolgono un ruolo importante, anche se non sempre chiaro, sulla qualità delle carni e dei prodotti a base di carne, latte e latticini. Non si può escludere che diversi composti e/o differenti quantità di polifenoli possano portare a risultati diversi. Tuttavia, l'inclusione di sottoprodotti agroindustriali ricchi di polifenoli nei mangimi, rappresenta una fonte innovativa e alternativa di antiossidanti oltre ad essere utile nella riduzione dell'impatto sia economico sia ambientale.

valutare se la contaminazione con Enniatina B e Beauvericina influisce sulla capacità antiossidante dei cereali comunemente usati nell'alimentazione degli animali. L'aumento del consumo di cereali è stato associato a un ridotto rischio di diverse malattie croniche, poiché contengono sostanze fitochimiche che combattono lo stress ossidativo. La contaminazione dei cereali da parte delle "micotossine emergenti" beauvericina (BEA) ed enniatine (EN) è un problema sanitario mondiale che non ha ancora ricevuto un'adeguata attenzione scientifica. La loro presenza nei mangimi rappresenta un rischio per gli animali e un rischio potenziale per l'uomo a causa della loro possibile presenza nei prodotti di origine animale. Questo studio preliminare, pubblicato su "Plants", mirava a indagare se la capacità antiossidante totale (TAC) di mais, orzo e farine di frumento potesse essere influenzata dalla contaminazione con livelli crescenti di BEA ed ENN B. Dai risultati dello studio si evince che l'orzo si conferma un'ottima fonte alimentare di antiossidanti naturali con potenzialità antiradicali. Inoltre, la contaminazione, nell'ambito delle presenti condizioni sperimentali, non hanno prodotto una riduzione del potere antiossidante in questo cereale. Se invece i risultati trovati, in questo studio pilota, sul grano contaminato con ENN B saranno confermati da ulteriori lavori, con una dimensione del campione più ampia, questi potrebbero rappresentare un dato cruciale. Infatti, è da notare che, per le preparazioni alimentari destinate agli animali, sono utilizzati grani di bassa qualità con una possibile maggiore presenza di muffe e di micotossine.

Collaborazione scientifica, con la prof. Nurhan UNUSAN (School of Health Sciences, Head of Department of Nutrition and Dietetics, Karatay University, Konya/TURKEY). Collaborazione iniziata nel 2019, quando la ricercatrice Muteber Gizem Keser, che si occupa di Diabete, metabolismo e Nutrizione nel gruppo di ricerca della prof. Unusan, è stata ospite, dal 11/3 al 22/3 2019, presso il CdL in Dietistica. La dr. Muteber ha tenuto un seminario, il 14 marzo 2019, agli studenti del terzo anno del CdL di Dietistica, su alcune delle attività di ricerca svolte presso il Dipartimento di Nutrizione e Dietetica dell'Università Karatay. In seguito, la prof Unusan è stata ospite presso la nostra università dal 09.11 al 17.11 2019. Il 12/11/2019, ha tenuto un seminario dal titolo "Nutrition status, and nutrition education in Turkey" presso il corso di Alimentazione dello Sportivo e dell'atleta del CdL di scienze motorie e sportive.

Attività didattica e Insegnamenti ufficiali tenuti negli ultimi Anni Accademici:

Fisiologia; Facoltà di SMFN CdL in Scienze e Tecnologie Biologiche. Fisiologia umana; Facoltà di Scienze del Benessere; CdL in Scienze Motorie. Fisiologia; CdL Infermieristica. Principi di nutrizione ed educazione alimentare; Facoltà di Scienze Umane e Sociali, CdL in Scienze della Formazione Primaria. Alimentazione e nutrizione umana; Facoltà di Agraria CdL in Scienze e Tecnologia Agraria. Alimentazione dello sportivo e dell'atleta; Facoltà di Medicina e Chirurgia; CdL in Scienze Motorie. Fondamenti di nutrizione applicata I e Fondamenti di nutrizione applicata II;; Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "V. Tiberio"; CdL in Dietistica Scienze dietetiche applicate; Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "V. Tiberio"; CdL in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro. Alimentazione e nutrizione umana; Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute "V. Tiberio", CdL in Medicina e Chirurgia.

Attività organizzativa dal 16.01.2006 referente per l'istituzione del CdL in Dietistica. Organizzatore, docente e responsabile scientifico in numerosi Corsi di Aggiornamento, accreditati ECM, in vari ambiti della nutrizione Umana (Tecniche antropometriche e studio della composizione corporea per la valutazione dello stato di nutrizione; Educazione alimentare e valutazione dello stato di nutrizione; L'alimentazione nello Sport; Problemi Nutrizionali dell'Anziano; Obesità Infantile e Attività fisica; Tecniche per la valutazione della composizione corporea: metodiche tradizionali e nuove metodiche; Nutrizione e osteoporosi; Uso corretto di alimenti salutistici: Allergie alimentari e prodotti dietetici, integratori alimentari e alimenti probiotici; Prevenzione dell'obesità: metodi e prospettive).

<ul style="list-style-type: none"> • Date (1989-2005) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1989 – 2002 Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Microbiologiche (STAM) e, successivamente, Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente (SAVA) Facoltà di Agraria; 2002 Centro Ricerca e Servizio di Ateneo per la Formazione "G.A. Colozza"; 2003-2004 Facoltà di Scienze del Benessere. Dal 24 luglio 2004 Dipartimento di Scienze per la Salute'</p> <p>Università degli Studi del Molise</p> <p>Ricercatore Universitario (1988 - primo nella graduatoria di merito al concorso a posti di Ricercatore Universitario di ruolo, per il raggruppamento disciplinare n°148; 1992 - confermato nel ruolo per la disciplina "Fisiologia della Nutrizione e Razionamento"). Dall'a.a 2001-2002 afferisce per interessi scientifici al SSD BIO/09 (Fisiologia)</p> <p>Attività di ricerca nel settore della fisiologia della nutrizione con partecipazione a progetti di ricerca PRIN negli anni 1997; 2002; 2004. Partecipazioni e Relazioni o Poster a Convegni e Congressi Nazionali ed Internazionali. Attività didattica nel settore della Fisiologia della Nutrizione in vari CdL dell'Università degli Studi del Molise e dell'Università degli Studi di Bari. Responsabile del laboratorio di Fisiologia della Nutrizione presso il Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (1994) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Dr. Jacques Mourot, Station de Recherches dell'INRA di St. Gilles (Rennes, F)</p> <p>INRA: Laboratorio sulla lipogenesi</p> <p>Stage di ricerca</p> <p>Attività scientifica e acquisizione di tecniche applicabili allo studio del tenore lipidico e qualità della carne.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (1992) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>prof Franco Salvatore, Università degli Studi "Federico II" di Napoli</p> <p>Istituto di Biochimica Analitica e Biochimica Clinica del Dipartimento di Biochimica e Biotecnologie Mediche</p> <p>Stage di ricerca</p> <p>Attività scientifica e utilizzo di apparecchiature (HPLC; GC; etc.) e metodiche per la determinazione dei livelli ematici di amminoacidi e di vitamine</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (1980-1989) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Provveditorato agli Studi di Campobasso</p> <p>Scuola Secondaria di I e II grado</p> <p>Professore (non abilitato e successivamente abilitato: in Scienze naturali, chimica e geografia nei licei e in Matematica, osservazioni ed elementi di scienze naturali nella scuola media) di discipline scientifiche, in qualità di supplente (anni scolastici '80-'84) e, successivamente, a seguito di concorso, in qualità di docente di ruolo</p> <p>Attività didattica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (1982-1985) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Scuola per la Formazione Professionale del Personale Paramedico, di Campobasso.</p> <p>USL (Unità Sanitaria Locale) di Campobasso</p> <p>Docente di Microbiologia e Immunologia</p> <p>Attività didattica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (1982) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Duncan del gruppo Glaxo di Verona.</p> <p>Industria Farmaceutica</p> <p>Informatore Medico Scientifico</p>

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (1979-1981)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Attività di informazione scientifica per il personale medico.

Laboratorio di Igiene e Profilassi di Campobasso

Laboratorio provinciale pubblico

Tirocinio formativo

Partecipazione attiva al lavoro di analisi e di ricerca connesso con i compiti d'Istituto

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (1987 – 1988)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Scuola di Perfezionamento - Università degli Studi "La Sapienza" di Roma - Dipartimento di Scienze dell'Educazione. Direttore del Corso prof. Benedetto Vertecchi.
Abilità all'insegnamento.

Perfezionamento post-laurea in "Metodi di Valutazione Scolastica"

- Date (1981)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Ordine Nazionale dei Biologi

Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo

Biologo abilitato e iscrizione all'Ordine Nazionale dei Biologi

Biologo Nutrizionista

- Date (1973 –1978)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Università degli Studi di Roma

Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali

Laurea in Scienze Biologiche'

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale
- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

ITALIANO

FRANCESE

ECCELLENTE

BUONO

BUONO

INGLESE

BUONO

BUONO

ELEMENTARE

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

DIREZIONE DEL LABORATORIO DI FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE PRESSO
L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

VALUTAZIONE DEI FABBISOGNI NUTRITIVI DELL'UOMO IN RELAZIONE ALLA COMPOSIZIONE CORPOREA ED ALLE CARATTERISTICHE DEI SOGGETTI (ETÀ, SESSO, TIPO DI ATTIVITÀ) ED ELABORAZIONE DELLE CONSEGUENTI DIETE. IN PARTICOLARE LA DETERMINAZIONE DELLA DIETA OTTIMALE INDIVIDUALE IN RELAZIONE AD ACCERTATE CONDIZIONI FISIO-PATOLOGICHE; LA DETERMINAZIONE DELLE DIETE OTTIMALI PER MENSE AZIENDALI, COLLETTIVITÀ, GRUPPI SPORTIVI, ECC., LA DETERMINAZIONE DI DIETE SPECIALI PER PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE IN OSPEDALI, NOSOCOMI.

ALTRE COMPETENZE: TECNICHE (HPLC; GC) PER LO STUDIO DEL TENORE LIPIDICO E QUALITÀ DELLA CARNE E PER LA DETERMINAZIONE DEI LIVELLI EMATICI DI AMMINOACIDI E VITAMINE. TECNICHE DI ANALISI DI CHIMICA CLINICA (SIERO, PLASMA, SANGUE INTERO, URINE). TECNICHE (BIOIMPEDENZIOMETRICHE E ANTROPOMETRICHE) PER LA VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA. TECNICHE IN CALORIMETRIA INDIRETTA (K4) PER LA VALUTAZIONE DELLA SPESA ENERGETICA E DEI SUBSTRATI UTILIZZATI NELL'UOMO

Patente di Guida (B)

Società Scientifiche: Socio ordinario della Società Italiana di Nutrizione Umana (fino al 2018)

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

In fede,
f.to

