



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome Nome **SERAFINI MAURO**

Indirizzo

Telefono

E-mail personale mserafini@unite.it

Cittadinanza

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

Settore professionale

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 *in vitro*, 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.

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.

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.

Responsabilità e Gestione di Progetti Nazionali e Internazionali finanziati da enti pubblici e privati.

Esperienza professionale

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., Bellocchio 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 EJC dal 1996 al 2002, "highly cited paper" in medicina clinica (top 1%) secondo ISI Essential Science Indicators. (EJC 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=KBqLzyAAAAAJ>

<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, 3 Luglio 2023

Prof. Comm. Mauro Serafini

