



POSIZIONE RICOPERTA - Già Professore associato in Nutrizione Umana
TITOLO DI STUDIO - Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano

INFORMAZIONI PERSONALI Salvatore Ciappellano

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da 2013-2020 Dipartimento di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
Da 1986-2013 Afferimento al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM)
Da 1985 a 1986 Stage presso l'Università di Aberdeen (Scotland), con il Dr. P. J. Aggett, per la messa a punto di metodiche per la valutazione dell'assorbimento intestinale di nutrienti ed in particolare del selenio
1984 Tecnico laureato – Università degli Studi di Milano
1982 Stage alla Roche di Basilea (CH) per ricerche inerenti le metodiche di valutazione di vitamine in alimenti, nell'ambito di un programma del COST 91

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1976 Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (108/110)
1969 Maturità Classica (56/60)

Sostituire con il livello QEQ o altro, se conosciuto

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	INGLESE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Buone capacità relazionali sia in ambiente lavorativo che non lavorativo

Competenze organizzative e gestionali

- Capacità di pianificare e gestire le attività di piccoli gruppi di ricerca e di studenti (competenza sviluppata presso la sezione Nutrizione Umana del Dipartimento)

-
- 2013-2019 • Presidente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
- Dal 1986-2020 • Responsabilità nella gestione di progetti e attività di tutoraggio di studenti della Facoltà di Agraria (correlatore di numerose tesi di laurea).

argomenti di ricerca

- Modificazioni chimico-fisiche degli alimenti sottoposti a trattamento termico
- Qualità degli alimenti nella Ristorazione Collettiva
- Valutazione del contenuto vitaminico in alimenti pronti al consumo
- Fibra alimentare, interazioni con oligoelementi e azione fisiologica
- Valutazione dello stato di nutrizione in gruppi di popolazione
- Studi sulla biodisponibilità di oligoelementi e “non nutrienti”
- Contaminanti presenti negli alimenti e loro impatto biologico

Competenze professionali

- Dal 2013-2019 • Presidente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
- Dal 2012-2020 • Docente di Principi di Alimentazione e Nutrizione Umana – corso di Laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
- Docente di Nutrizione e attività fisica (Modulo Alimenti) – Corso di Laurea Triennali in Scienze Motorie
- Docente di Valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti – Scuola di Specialità “Scienza dell’Alimentazione”
- 2009-2016 • Docente di Nutrizione Applicata – Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – Facoltà di Agraria – Milano
- 1996-2001 • Docente di Nutrizione umana presso l’università Cattolica – Facoltà di Agraria - Piacenza)
- 2010 - • Componente, in qualità di esperto in diverse commissioni di gara (Monza-Brianza, Pioltello, Segrate, ecc)
- Novembre 2020 - • Collocamento in congedo (pensione)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l’elaborazione digitale delle immagini (livello amatoriale)

Altre competenze

- Buona manualità nella risoluzione di problemi pratici (elettricità, falegnameria, meccanica, ecc.)

Patente di guida A-B-E

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- *Maioli C, Cioni F, Ciappellano S*: COVID-19 and nutrition implications. A review. Progress in Nutrition (accepted 22-06-2021)
- *Moriano ME, Cappa C, Casiraghi MC, Ciappellano S, Romano A, Torri L, Alamprese C*: Reduced-fat biscuits: Interplay among structure, nutritional properties and sensory acceptability (2019) LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE. - ISSN 0023-6438. - 109(2019), pp. 467-474
- *Del Bo' C, Riso P, Gardana G, Brusamolino A, Battezzati A, Ciappellano S*: Effect of two different sublingual dosages of vitamin B12 on cobalamin nutritional status in vegans and vegetarians with a marginal deficiency: A randomized controlled trial (2019) Clinical Nutrition, 38:575-583 <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2018.02.008>
- *Agnoli, C., Baroni, L., Bertini, I., Ciappellano, S., Fabbri, A., Papa, M., Pellegrini, N., Sbarbati, R., Scarino, M.L., Siani, V., Sieri, S.* Position paper on vegetarian diets from the working group of the Italian Society of Human Nutrition (2017) Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases, 27 (12), pp. 1037-1052.
- *Martini, D., Del Bo, C., Porrini, M., Ciappellano, S., Riso, P.* Role of polyphenols and polyphenol-rich foods in the modulation of PON1 activity and expression (2017) Journal of Nutritional Biochemistry, 48, pp. 1-8. DOI: 10.1016/j.jnutbio.2017.06.002
- *Giro, A., Ciappellano, S., Ferrante, A.* Vegetable production using a simplified hydroponics system inside City of Dead (Cairo) (2016) Advances in Horticultural Science, 30 (1), pp. 23-29.
- *Gardana, C., Ciappellano, S., Marinoni, L., Fachechi, C., Simonetti, P.* Bilberry adulteration: Identification and chemical profiling of anthocyanins by different analytical methods (2014) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 62 (45), pp. 10998-11004. DOI: 10.1021/jf504078v
- *Fracassetti, D., Del Bo', C., Simonetti, P., Gardana, C., Klimis-Zacas, D., Ciappellano, S.* Effect of time and storage temperature on anthocyanin decay and antioxidant activity in wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*) powder (2013) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61 (12), pp. 2999-3005. DOI: 10.1021/jf3048884
- *Del Bo', C., Simonetti, P., Gardana, C., Riso, P., Lucchini, G., Ciappellano, S.* Horse meat consumption affects iron status, lipid profile and fatty acid composition of red blood cells in healthy volunteers (2013) International Journal of Food Sciences and Nutrition, 64 (2), pp. 147-154. DOI: 10.3109/09637486.2012.728198
- *Del Bo', C., Kristo, A.S., Kalea, A.Z., Ciappellano, S., Riso, P., Porrini, M., Klimis-Zacas, D.* The temporal effect of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*)-enriched diet on vasomotor tone in the Sprague-Dawley rat (2012) Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases, 22 (2), pp. 127-132. DOI: 10.1016/j.numecd.2010.05.004
- *Del Bo', C., Martini, D., Vendrame, S., Riso, P., Ciappellano, S., Klimis-Zacas, D., Porrini, M.* Improvement of lymphocyte resistance against H₂O₂-induced DNA damage in Sprague-Dawley rats after eight weeks of a wild blueberry (*Vaccinium angustifolium*)-enriched diet (2010) Mutation Research - Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, 703 (2), pp. 158-162. DOI: 10.1016/j.mrgentox.2010.08.013
- *Del Bò, C., Ciappellano, S., Klimis-Zacas, D., Daniela, M., Claudio, G., Patrizia, R., Marisa, P.* Anthocyanin absorption, metabolism, and distribution from a wild blueberry-enriched diet (*vaccinium angustifolium*) is affected by diet duration in the sprague-dawley rat (2010) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58 (4), pp. 2491-2497. DOI: 10.1021/jf903472x
- *Dalla Valle, A.Z., Iriti, M., Faoro, F., Berti, C., Ciappellano, S.* In vivo prion protein intestinal uptake in fish (2008) APMIS, 116 (3), pp. 173-180. DOI: 10.1111/j.1600-0463.2008.00863.x
- *Dalla Valle, A.Z., Mignani, I., Spinardi, A., Galvano, F., Ciappellano, S.* The antioxidant profile of three different peaches cultivars (*Prunus persica*) and their short-term effect on antioxidant status in human (2007) European Food Research and

- Technology, 225 (2), pp. 167-172. DOI: 10.1007/s00217-006-0396-8
- *Inghrosso, L., Novoa, B., Dalla Valle, A.Z., Cardone, F., Aranguren, R., Sbriccoli, M., Bevivino, S., Iriti, M., Liu, Q., Vetrugno, V., Lu, M., Faoro, F., Ciappellano, S., Figueras, A., Pocchiari, M.* Scrapie infectivity is quickly cleared in tissues of orally-infected farmed fish (2006) BMC Veterinary Research, 2, art. no. 21 DOI: 10.1186/1746-6148-2-21
 - *Foti, P., Erba, D., Spadafranca, A., Ciappellano, S., Bresciani, J., Testolin, G.* Daidzein is absorbed by passive transport in isolated small intestine of rats (2006) Nutrition Research, 26 (6), pp. 284-288. DOI: 10.1016/j.nutres.2006.06.005
 - *Bognanno, M., Fauci, L.L., Ritieni, A., Tafuri, A., De Lorenzo, A., Micari, P., Renzo, L.D., Ciappellano, S., Sarullo, V., Galvano, F.* Survey of the occurrence of Aflatoxin M1 in ovine milk by HPLC and its confirmation by MS (2006) Molecular Nutrition and Food Research, 50 (3), pp. 300-305. DOI: 10.1002/mnfr.200500224
 - *F. Rossi, G. Malvicini, A. Pazzoni, M. Maj, S. Ciappellano* Rilevamento preferenze e consumi nella refezione scolastica (2006) J. Food Science and Nutrition 35:25-34
 - *Galvano, F., La Fauci, L., Lazzarino, G., Fogliano, V., Ritieni, A., Ciappellano, S., Battistini, N.C., Tavazzi, B., Galvano, G.* Cyanidins: Metabolism and biological properties (2004) Journal of Nutritional Biochemistry, 15 (1), pp. 2-11. DOI: 10.1016/j.jnutbio.2003.07.004
 - *Riso, P., Brusamolino, A., Ciappellano, S., Porrini, M.* Comparison of lutein bioavailability from vegetables and supplement (2003) International Journal for Vitamin and Nutrition Research, 73 (3), pp. 201-205.
 - *Simonetti, P., Ciappellano, S., Gardana, C., Bramati, L., Pietta, P.* Procyanidins from Vitis vinifera seeds: In vivo effects on oxidative stress (2002) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50 (21), pp. 6217-6221. DOI: 10.1021/jf011412+
 - *Erba, D., Ciappellano, S., Testolin, G.* Effect of the ratio of casein phosphopeptides to calcium (w/w) on passive calcium transport in the distal small intestine of rats (2002) Nutrition, 18 (9), pp. 743-746. DOI: 10.1016/S0899-9007(02)00829-8
 - *Erba, D., Ciappellano, S., Testolin, G.* Effect of caseinphosphopeptides on inhibition of calcium intestinal absorption due to phosphate (2001) Nutrition Research, 21 (4), pp. 649-656. DOI: 10.1016/S0271-5317(01)00280-9
 - *Contato, R., Riso, P., Ciappellano, S., Oriani, G.A., Testolin, G.* Nutritional evaluation of some processed catering foods (2001) International Journal of Food Sciences and Nutrition, 52 (1), pp. 71-77. DOI: 10.1080/09637480020027228
 - *Andreoni, V., Luischi, M.M., Cavalca, L., Erba, D., Ciappellano, S.* Selenite tolerance and accumulation in the Lactobacillus species (2000) Annals of Microbiology, 50 (1), pp. 77-88.
 - *Gardana, C., Pietta, P., Ciappellano, S., Testolin, G.* Determination of histamine in fish products by capillary electrophoresis and ion-pair liquid chromatography with diode-array detection (1999) Journal of the Science of Food and Agriculture, 79 (1), pp. 91-94. DOI: 10.1002/(SICI)1097-0010(199901)79
 - *Ciappellano, S., Roggi, C., Baggio, C., Lanza, M.P., Erba, D., Maccarini, L., Brighenti, F., Testolin, G.* Study design of a total reference diet for a population in Northern Italy (1998) Annals of Nutrition and Metabolism, 42 (3), pp. 127-137. DOI: 10.1159/000012726
 - *Testolin, G., Erba, D., Ciappellano, S., Bermano, G.* Influence of organic acids on aluminium absorption and storage in rat tissues (1996) Food Additives and Contaminants, 13 (1), pp. 21-27. DOI: 10.1080/02652039609374378
 - *Ciappellano, S., Erba, D., Bermano, G., Simonetti, P., Testolin, G.* Dietary selenium intake and selenoproteins in rat plasma (1996) Annals of Nutrition and Metabolism, 40 (5), pp. 296-302. DOI: 10.1159/000177971
 - *Lodovici, M., Dolara, P., Casalini, C., Ciappellano, S., Testolin, G.* Polycyclic aromatic hydrocarbon contamination in the Italian diet (1995) Food Additives and Contaminants, 12 (5), pp. 703-713. DOI: 10.1080/02652039509374360
 - *Lodovici, M., Dolara, P., Taiti, S., Del Carmine, P., Bernardi, L., Agati, L., Ciappellano, S.* Polynuclear aromatic hydrocarbons in the leaves of the evergreen tree Laurus nobilis (1994) Science of the Total Environment, The, 153 (1-2), pp. 61-68. DOI: 10.1016/0048-9697(94)90102-3

- *Brighenti, F., Casiraghi, M.C., Ciappellano, S., Crovetto, R., Testolin, G.* Digestibility of carbohydrates from rice-, oat- and wheat-based ready-to-eat breakfast cereals in children (1994) *European Journal of Clinical Nutrition*, 48 (9), pp. 617-624.
- *Testolin, G., Ciappellano, S., Alberio, A., Piccinini, F., Paracchini, L., Jotti, A.* Intestinal absorption of manganese: An in vitro study (1993) *Annals of Nutrition and Metabolism*, 37 (6), pp. 289-294. DOI: 10.1159/000177779
- *Gardinali, M., Padalino, P., Vesconi, S., Calcagno, A., Ciappellano, S., Conciato, L., Chiara, O., Agostoni, A., Nespoli, A.* Complement Activation and Polymorphonuclear Neutrophil Leukocyte Elastase in Sepsis: Correlation with Severity of Disease (1992) *Archives of Surgery*, 127 (10), pp. 1219-1224. DOI: 10.1001/archsurg.1992.01420100077014
- *Brighenti, F., Ciappellano, S., Vuksan, V., Rao, A.V., Wolever, T.M.S., Jenkins, A., Jenkins, D.J.A., Testolin, G.* Is colonic fermentation minimized by increasing meal frequency? (1991) *European Journal of Clinical Nutrition*, 45 (4), pp. 221-226.
- *Birattari, C., Bonardi, M., Cantone, M.C., Ciappellano, S., Cortesi, P., Testolin, G.* Radiocesium contamination in soil due to the Chernobyl accident (1991) *Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry Articles*, 150 (1), pp. 129-142. DOI: 10.1007/BF02041496
- *Ciappellano, S., Testolin, G., Allegrini, M., Porrini, M.* Availability of selenium in dough and biscuit in comparison to wheat meal (1990) *Annals of Nutrition and Metabolism*, 34 (6), pp. 343-349. DOI: 10.1159/000177608
- *Piergiovanni, L., Fava, P., Ciappellano, S., Testolin, G.* Modelling acidic corrosion of aluminium foil in contact with foods (1990) *Packaging Technology and Science*, 3 (4), pp. 195-201. DOI: 10.1002/pts.2770030404
- *Ciappellano, S., Testolin, G., Porrini, M.* Effects of durum wheat dietary selenium on glutathione peroxidase activity and Se content in long-term-fed rats (1989) *Annals of Nutrition and Metabolism*, 33 (1), pp. 22-30. DOI: 10.1159/000177517
- *Brighenti, F., Testolin, G., Canzi, E., Ferrari, A., Wolever, T.M.S., Ciappellano, S., Porrini, M., Simonetti, P.* Influence of long-term feeding of different purified dietary fibers on the volatile fatty acid (VFA) profile, pH and fiber-degrading activity of the cecal contents in rats (1989) *Nutrition Research*, 9 (7), pp. 761-772. DOI: 10.1016/S0271-5317(89)80019-3
- *Porrini, M., Simonetti, P., Ciappellano, S., Testolin, G., Gentile, M.G., Manna, G., Fellin, G., D'Amico, G.* Thiamin, riboflavin and pyridoxine status in chronic renal insufficiency (1989) *International Journal for Vitamin and Nutrition Research*, 59 (3), pp. 304-308.
- *Porrini, M., Simonetti, P., Ciappellano, S., Testolin, G.* Vitamin A, E and C nutriture of elderly people in North Italy. (1987) *International Journal for Vitamin and Nutrition Research*, 57 (4), pp. 349-355.
- *Testolin, G., Ciappellano, S., Lanzola, E., Allegrini, M.* Effects of various dietary selenium intakes on the levels of blood glutathione-peroxidase and selenium in long-term fed rats (1987) *Annals of Nutrition and Metabolism*, 31 (5), pp. 304-311. DOI: 10.1159/000177284
- *Porrini, M., Ciappellano, S., Simonetti, P., Testolin, G.* Chemical composition of Italian cooked dishes. (1986) *International Journal for Vitamin and Nutrition Research*, 56 (3), pp. 263-268.

Libri

- **Il Manuale della Ristorazione** (Ciappellano S ed.) CEA-Zanichelli, 2009 Milano
- *Ciappellano S, Porrini M: Ruoli e richieste di vitamine, minerali ed acqua*, in *Alimentazione e Nutrizione Umana* (Fidanza F ed.) Idelson-Gnocchi, 1999 Napoli

Presentazioni

- S Ciappellano, I Moia, R Ravarotto: *Ristorazione ospedaliera: Potenzialità tecnologiche e scelte organizzative* (2009) In "Aggiornamenti Nutrizione Clinica e Patologie correlate vol 17" (Obesità, anoressia e bulimia nervosa, Malnutrizione ospedaliera) ed. MG Gentile, Mattioli 1885, Milano pp 237-248

- S Ciappellano: *Qualità del pasto e capitolato merceologico* Convegno su: "Il capitolato d'appalto e le nuove frontiere nella ristorazione collettiva", Trento 2004
- S Ciappellano: *Cook & Chill e qualità nutrizionale degli alimenti* in Convegno su: Qualità ospedaliera e della Ristorazione: un Connubio, Trento 2003
- S Ciappellano: *"Check-list dei parametri nutrizionali nella preparazione dei menù"* in: Convegno nazionale AIR "Sicurezza igienica o qualità nutrizionale?" gennaio 1999:

Progetti

- | | |
|-----------|--|
| 2002-2007 | ▪ Programmi di Ricerca scientifica di rilevante Interesse Nazionale (PRIN) responsabile unità operativa (grant 2002078818-007) |
| 1997-1999 | ▪ progetto EU: "Prion proteins in fish" (FAIR5 CT97-3308) |
| 1996-1998 | ▪ progetto EU: "Stress due to CO2 in farmed eels" (FAIR CT96-1840) |
| 1992 | ▪ progetto RAISA (CNR): "Potential intake of anti-nutrients and contaminants in function of the diet history" |
| 1991-1994 | ▪ progetto EU FLAIR: "Virgin olive oil" (AGRE-CT91-0046) |

Appartenenza a gruppi / associazioni

- Membro del collegio della Scuola di Dottorato in Scienze Biochimiche, Nutrizionali e Metaboliche ed ora del dottorato in Scienze della Nutrizione
- Reviewer di numerose riviste scientifiche internazionali del settore della Nutrizione e Scienza degli alimenti
- Socio SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)
- Socio SIF (Società Italiana di Fisiologia)

ALLEGATI

Dati personali

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) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Data,

23-06-2021

