

# Curriculum Vitae – Formato Europass

## Informazioni personali

Nome e cognome: Prof. Sergio Ghidini

Data di nascita:

Cittadinanza: Italiana

Indirizzo:

Telefono:

E-mail: sergio.ghidini@unimi.it

ORCID: 0000-0002-7351-0381

Scopus Author ID: 6508343417

Web of Science ResearcherID: M-3717-2017

## Occupazione attuale e settore professionale

Professore ordinario (SSD VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale),  
Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali, Università degli Studi di Milano  
(02/2024 – in corso).

## Esperienza professionale

02/2024 – in corso – Professore ordinario, SSD VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali, Università degli Studi di Milano.

10/2015 – 01/2024 – Professore associato, SSD VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Scienze degli Alimenti (poi Scienze degli Alimenti e del Farmaco), Università degli Studi di Parma.

01/2005 – 09/2015 – Ricercatore universitario, SSD VET/04 – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Parma (DR n. 376 del 19/01/2005).

11/2000 – 10/2004 – Assegnista di ricerca su “Contaminazione degli alimenti da metalli pesanti”, Università degli Studi di Parma.

10/1998 – 09/2001 – Dottorando di ricerca in “Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti”, sede Parma – Università degli Studi di Torino.

### **Istruzione e formazione**

12/06/2006 – Specializzazione in Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche – Università degli Studi di Parma (50/50).

07/12/2001 – Dottorato di ricerca in “Chimica, Tecnologia ed Igiene degli Alimenti” – Università degli Studi di Torino.

05/06/1999 – Abilitazione all’esercizio della professione medico veterinaria.

23/09/1998 – Laurea in Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Parma (102/110).  
Tesi: “Trasporto dei suini al macello: benessere animale e influenza sulle qualità delle carcasse”.

07/07/1990 – Maturità Scientifica – Liceo Scientifico “Gaspare Aselli”, Cremona (50/60).

### **Corsi, certificazioni e abilitazioni ulteriori**

04/2013 – Auditor per sistemi di gestione secondo ISO 19011 (SGS).

04/2014 – Auditor per sistemi di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000 (SGS).

06/2019 – Esperto ESEVT (EAEVE) – settore Food Safety; iscritto all’albo dei valutatori.

### **Responsabilità scientifiche e progetti (selezione)**

2026 – in corso – Responsabile di unità operativa – Progetto corrente Ministero della Salute: “Indicatori animal-based per la valutazione del livello sanitario e di benessere della specie bufalina al macello” (IZS ME 04/25 RC).

2022 – in corso – Principal Investigator – “Supporting tasks in the area of Animal Welfare – Lotto 2: Animal Welfare risk assessments & protection of animals during slaughter and on-farm killing” (EFSA, FPA GP/EFSA/ALPHA/2021/10).

2023 – in corso – Principal Investigator – “Computer Vision an innovative tool for meat inspection” (borsa finanziata in ambito EFSA).

2022 – in corso – Principal Investigator – “Innovazione verde nelle industrie di macellazione (Macello 2.0)” – PON Ricerca e Innovazione 2014–2020 (Azione Green).

2017 – 2022 – Responsabile di unità operativa – Progetto H2020-SFS-2016-2017 “Validation of Point-of-Care Detection Instrument” (VIVALDI, GA 773422).

2001 – 2002 – Principal Investigator – Progetto MURST Giovani Ricercatori “Verifica e standardizzazione dei metodi di determinazione di aldeidi lineari ed idrossilate nei prodotti di salumeria fermentati”.

2007 – 2009 – Principal Investigator – Progetto FIL 2007 “Studio epidemiologico sui ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da alimenti ed ambienti di lavorazione”.

### Attività editoriale e di referaggio (selezione)

Editorial Board: ALL LIFE (Taylor & Francis); Italian Journal of Food Safety; FOOD SAFETY AND RISK (Springer Nature).

Review Editor: Frontiers in Microbiology – Food Microbiology and Food Chemistry.

Guest Editor: Animals – Special Issue “Carcass Characteristics and Meat Quality in Farm Animals”.

Valutatore: Prodotti ANVUR; progetti HORIZON 2020/HORIZON EUROPE; progetti Regione Valle d’Aosta, Università di Milano, Verona, Perugia; ricerche correnti Ministero della Salute.

### Attività didattica (sintesi)

2024/2025 – 2025/2026 – Università degli Studi di Milano: Analisi chimiche degli alimenti (3 CFU); Zoonosi di interesse ispettivo (1 CFU).

2013 – 2024 – Università degli Studi di Parma: corsi in Scienze Gastronomiche; Food Safety and Food Risk Management (Biological Hazards, in inglese); Engineering for the Food Industry (Food Hygiene); Ispezione degli Alimenti I/II; attività di tutorato e di collegio dei dottorati.

### Competenze personali

Lingue

Italiano (madrelingua).

Altre lingue: [inserire livelli secondo QCER per Inglese/altre].

Competenze comunicative

- Docenza universitaria pluriennale e attività di public speaking in convegni nazionali e internazionali.
- Coordinamento di team multidisciplinari e relazioni con stakeholder istituzionali (EFSA, Ministero della Salute, IZSLER).

Competenze organizzative e gestionali

- Coordinamento di progetti competitivi nazionali ed europei (PI e responsabile di unità).
- Gestione della qualità della didattica (RAQ del CdL in Scienze Gastronomiche, 2015–2024).

### Competenze professionali

- Ispezione e igiene degli alimenti di origine animale; modernizzazione dell'ispezione in macello; sistemi MSAS.
- Sicurezza alimentare (rischi chimici e microbiologici), chemometrics, spettroscopia NIR/NMR, tracciabilità e autenticità.
- Benessere animale e misure animal-based al macello; antimicrobico-resistenza nella filiera suina.

### Competenze digitali

- [Inserire autovalutazione DigComp, se desiderato].
- Esperienza con strumenti di analisi dati chemiometrici e sistemi di computer vision applicati all'ispezione in macello.

### Premi e riconoscimenti (selezione)

2002 – Miglior poster – “Risk Management Strategies: monitoring and surveillance”, Dublino.

2019 – Miglior Poster SISVET (Olbia) – lesioni della coda nel suino pesante.

2021 – Articolo selezionato dalla CRUI e finanziato per Open Access (J. Agric. Food Chem. 2020; 68:2201–2213).

2023 – Selezionato nella lista di esperti EFSA (EOI/EFSA/2022/01).

### Pubblicazioni selezionate (ultimi anni)

- Sandberg M. et al. (2023) Applications of computer vision systems for meat safety assurance in abattoirs: A systematic review. Food Control 150:109768.
- Ghidini S. et al. (2023) Comparing visual-only and visual-palpation post-mortem lung scoring systems in slaughtering pigs. Animals 13:2419.
- Varrà M.O. et al. (2024) Feasibility of Near-Infrared Spectroscopy in the Classification of Pig Lung Lesions. Veterinary Sciences 11:181.
- Ghidini S. et al. (2024) Real-time control of live mussels freshness through portable NIR spectroscopy. Food Control 160:110353.

### Ulteriori informazioni

- Disponibile su richiesta: elenco completo di pubblicazioni, partecipazioni a progetti e attività di valutazione.
- Consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).

SERGIO  
GHIDINI



