

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail

MATTIA RAMINI

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

[REDACTED]



ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Da 16/08/2014

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna sezione di Bologna Via Pietro Fiorini 5 40127 Bologna

Assunto a tempo indeterminato come tecnico di categoria "D"

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Da 02/05/2008 a 16/08/2014

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna sezione di Bologna Via Pietro Fiorini 5 40127 Bologna

Assunto a tempo indeterminato come tecnico di categoria "C"

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Da 02/07/2007 a 02/05/2008

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna sezione di Bologna Via Pietro Fiorini 5 40127 Bologna

Borsa di studio

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Da 15/04/2006 a 21/07/2006

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna sezione di Ferrara Via Modena 483 44122 Ferrara

Stage universitario



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data Da 01/10/2010 a 05/04/2013
- Istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Bologna
- Qualifica conseguita Laurea in tecniche di Laboratorio Biomedico con voto di 110/110

- Data Da 1/10/2003 a 19/12/2006
- Istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Ferrara
- Qualifica conseguita Laurea di primo livello in Biotecnologie curriculum Agro-Industriale con voto di 100/110

- Data Da 15/09/1998 a 11/07/2003
- Istituto di istruzione o formazione I.T.I "N.Copernico" di Ferrara
- Qualifica conseguita Diploma di Perito Chimico con voto di 88/100

Bologna 26/3/26

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

Esperienza quasi ventennale nella realizzazione di studi di validazione di processi della produzione di alimenti che ha comportato l'acquisizione di competenze consolidate sui processi produttivi industriali, dei requisiti normativi e delle linee guida internazionali in materia di sicurezza alimentare.

Nello specifico l'esperienza è stata maturata nella organizzazione ed esecuzione di:

- 1) Validazione di processi per salumi destinati all'export usa;
- 2) Studi per la determinazione del di Growth potential e del tasso massimo di crescita secondo ISO 20976-1;
- 3) Studi di inattivazione microbiologica in salumi insaccati e tagli anatomici, in conformità alla ISO 20976-2, inclusa la definizione dei parametri critici di processo e l'analisi dei worst-case scenario;
- 4) Validazione di processi di cottura e pastorizzazione secondo le linee guida statunitensi (FSIS), con particolare attenzione ai requisiti di letalità, stabilità microbiologica e conformità per l'export verso il mercato USA.
- 5) Microbiologia degli alimenti, microbiologia predittiva e modellazione della crescita microbica, con applicazione di strumenti per la valutazione del rischio e della shelf-life.

Parallelamente a queste esperienze specifiche ho maturato esperienza nella diagnostica molecolare applicata al settore alimentare e alla diagnostica microbiologica, inclusa l'interpretazione dei risultati analitici e il supporto alle decisioni in ambito qualità e sicurezza.

Sono inoltre responsabile della gestione e del mantenimento dell'affidabilità delle apparecchiature di laboratorio, con supervisione delle attività di verifica, calibrazione e taratura di camere climatiche, termometri, bilance, spettrofotometri e micropipette. Esperienza nell'implementazione di procedure di controllo metrologico e nella gestione documentale associata, in conformità ai sistemi qualità e alle normative vigenti.

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

Patente

PATENTE A, PATENTE B. AUTOMUNITO.

ABILITAZIONE ALL'UTILIZZO DEI CARRELLI ELEVATORI

PROLOGNA
76/3/16

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE CON
IMPACT FACTOR:

Dini FM, Salas-Fajardo MY, Taddei R, Ramini M, Vianello S, Caffara M, Galuppi R. Multiple Typing Approach to Characterize *Toxoplasma gondii* Strains from Captive and Livestock Species in Northern Italy Suggests the Circulation of Type-II Variants. *Animals (Basel)*. 2024 Dec 12;14(24):3597. doi: 10.3390/ani14243597. PMID: 39765501; PMCID: PMC11672419.

Bonilauri P, Ramini M, Bardasi L, Tomasello F, Merialdi G, Savini F, Giacometti F, Piva S, Serraino A. Update on a model to describe *Salmonella* spp. population reduction in Italian salami during production and high-pressure processing. *Meat Sci*. 2021 Jul;177:108506. doi: 10.1016/j.meatsci.2021.108506. Epub 2021 Mar 18. Erratum in: *Meat Sci*. 2021 Sep;179:108528. PMID: 33773187.

Bonilauri P, Merialdi G, Ramini M, Bardasi L, Taddei R, Grisenti MS, Daminelli P, Cosciani-Cunico E, Dalzini E, Frustoli MA, Giacometti F, Tomasello F, Piva S, Serraino A. Modeling the behavior of *Listeria innocua* in Italian salami during the production and high-pressure validation of processes for exportation to the U.S. *Meat Sci*. 2021 Feb;172:108315. doi: 10.1016/j.meatsci.2020.108315. Epub 2020 Sep 17. PMID: 32977291.

Taddei R, Giacometti F, Bardasi L, Bonilauri P, Ramini M, Fontana MC, Bassi P, Castagnini S, Ceredi F, Pelliconi MF, Serraino A, Tomasello F, Piva S, Mondo E, Merialdi G. Effect of production process and high-pressure processing on viability of *Salmonella* spp. in traditional Italian dry-cured coppa. *Ital J Food Saf*. 2020 Aug 19;9(2):8445. doi: 10.4081/ijfs.2020.8445. PMID: 32913722; PMCID: PMC7459750.

Pozio E, Merialdi G, Licata E, Della Casa G, Fabiani M, Amati M, Cherchi S, Ramini M, Faeti V, Interisano M, Ludovisi A, Rugna G, Marucci G, Tonanzi D, Gómez-Morales MA. Differences in larval survival and IgG response patterns in long-lasting infections by *Trichinella spiralis*, *Trichinella britovi* and *Trichinella pseudospiralis* in pigs. *Parasit Vectors*. 2020 Oct 16;13(1):520. doi: 10.1186/s13071-020-04394-7. PMID: 33066824; PMCID: PMC7566126.

Bonilauri P, Merialdi G, Ramini M, Bardasi L, Taddei R, Grisenti MS, Daminelli P, Cosciani-Cunico E, Dalzini E, Frustoli MA, Giacometti F, Tomasello F, Piva S, Serraino A. Modeling the behavior of *Listeria innocua* in Italian salami during the production and high-pressure validation of processes for exportation to the U.S. *Meat Sci*. 2021 Feb;172:108315. doi: 10.1016/j.meatsci.2020.108315. Epub 2020 Sep 17. PMID: 32977291.

Giuseppe Merialdi, Fabiola Feltrin, Barbara Gaetarelli, Guerino Lombardi, Manuela Iurescia, Patricia Alba, Andrea Luppi, Nicola Martinelli, Mattia Ramini, Virginia Carfora, Alessia Franco, Antonio Battisti, Livestock-associated methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (LA-MRSA) spa type t127, Sequence Type (ST)1, quickly spreads and persists among young pigs, *Pathogens and Disease*, Volume 77, Issue 3, April 2019, ftz033.

Paolo Bonilauri, Maria Silvia Grisenti, Paolo Daminelli, Giuseppe Merialdi, Mattia Ramini, Lia Bardasi, Roberta Taddei, Elena Cosciani-Cunico, Elena Dalzini, Maria Angela Frustoli, Federica Giacometti, Silvia Piva, Andrea Serraino, Reduction of *Salmonella* spp. populations in Italian salami during production process and high pressure processing treatment: Validation of processes to export to the U.S., *Meat Science*, Volume 157, 2019, 107869, ISSN 0309-1740.

Bardasi, L., Taddei, R., Fiocchi, I., Pelliconi, M. F., Ramini, M., Toschi, E., & Merialdi, G. (2017).

Shiga Toxin-Producing *Escherichia Coli* in Slaughtered Pigs and Pork Products. *Italian Journal of Food Safety*, 6(2), 6584.

Merialdi G, Ramini M, Parolari G, et al. Study on Potential *Clostridium Botulinum* Growth and Toxin Production in Parma Ham. *Ital J Food Saf*. 2016;5(2):5564. Published 2016 Apr 19. doi:10.4081/ijfs.2016.5564

MOLOGNA 26/3/26

Bonilauri, P., Bardasi, L., Leonelli, R., Ramini, M., Luppi, A., Giacometti, F., & Merialdi, G. (2016).

Detection of Food Hazards in Foods: Comparison of Real Time Polymerase Chain Reaction and Cultural Methods. Italian Journal of Food Safety, 5(1), 5641

Merialdi G, Ramini M, Ravanetti E, Gherri G, Bonilauri P.

Reduction of *Listeria innocua* Contamination in Vacuum-Packaged Dry-Cured Italian Pork Products After High Hydrostatic Pressure Treatment. Italian Journal of Food Safety. 2015;4(2):4515.

Elena Galletti, Paolo Bonilauri, Lia Bardasi, Maria Cristina Fontana, Mattia Ramini, Maria Renzi, Geremia Dosa, Giuseppe Merialdi

Development of a minor groove binding probe based real-time PCR for the diagnosis and quantification of *Leishmania infantum* in dog specimens Research in Veterinary Science 91 (2011) 243–245

**COMUNICAZIONI A CONVEGNI
NAZIONALI / INTERNAZIONALI:**

Vianello S, Ramini M., Buratti L., Pelliconi M. F., De Prisco N., Bardasi L.
USE OF *LACTOBACILLUS CURVATUS* IN CONTROLLING *LISTERIA MONOCYTOGENES* IN A MEAT PRODUCT:

Italian Journal of Food Safety. 14. 10.4081/ijfs.2025.14403.

Rugna G., Merialdi G., Ramini M., Accurso D., Gelmini L., Mazzini C., Bacchi M., Pozio E.
INATTIVAZIONE DI LARVE DI *TRICHINELLA SPIRALIS* IN SALAMI FERMENTATI
XI Congresso Nazionale S.I.D.I.L.V Parma 30 set – 2 ott 2009

S. Vianello, M. Ramini, L. Buratti, M.F. Pelliconi, N. De Prisco, G. Galletti, G. Gardini, G. Merialdi, L. Bardasi
VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEL SALAME SPIANATA PICCANTE SULL'ABBATTIMENTO DI *LISTERIA INNOCUA* E *SALMONELLA* SPP.:
CONFRONTO FRA DIVERSE RICETTE

XXIII Congresso Nazionale S.I.D.I.L.V Palermo 15-17 Ottobre 2025

BIOLOGIA 26/3/26



LUOGO E DATA

BOLONGNA 26/03/26

FIRMA

Il/la sottoscritto/a Mattia Ramini nato/a a [REDACTED] il [REDACTED] consapevole che, in caso di dichiarazioni mendaci o non più rispondenti a verità e di formazione o uso di atti falsi, si applicheranno le sanzioni penali richiamate dall'art. 76 D.R.P. n. 445/2000, e che, ai sensi dell'art. 75 del citato decreto, decadrà dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, sotto la sua personale responsabilità dichiara che tutto quanto riportato nel presente CV corrisponde al vero.

Si autorizza al trattamento dei propri dati personali in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003.

MATRICOLA 0000466215

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(DPR 28 DICEMBRE 2000, N. 445, ARTT.46 E SEG.)

IL SOTTOSCRITTO RAMINI MATTIA NATO IL [REDACTED] A [REDACTED]

CONSAPEVOLE CHE CHIUNQUE RILASCI A DICHIARAZIONI MENDACI E' PUNITO AI SENSI DEL CODICE PENALE E DELLE LEGGI SPECIALI IN MATERIA, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DELL'ART. 46 DPR 445/2000

DICHIARA

DI AVER SUPERATO PRESSO L'UNIVERSITA' DI BOLOGNA LA PROVA FINALE (N. 9,00 crediti) NEL GIORNO 05/04/2013 CON PUNTI 110 SU 110.
CONSEGUENDO IL TITOLO DI STUDIO: LAUREA IN TECNICHE DI LABORATORIO BIOMEDICO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DI LABORATORIO BIOMEDICO) CLASSE SNT/3 PROFESSIONI SANITARIE TECNICHE.

LA DURATA NORMALE DEL CORSO DI STUDIO PER IL CONSEGUIMENTO DEL SUDDETTO TITOLO E' DI 3 ANNI ACCADEMICI.

DICHIARA ALTRESI'

CHE HA SOSTENUTO LA SEGUENTE PROVA FINALE:

DIMOSTRAZIONE DI ABILITA' PRATICHE E DISCUSSIONE DI UN ELABORATO

RECANTE IL SEGUENTE TITOLO: Staphylococcus Aureus meticillino resistenti (MRSA) nell'allevamento suino: metodiche e raccolta di dati epidemiologici su colonizzazione ambientale e colonizzazione animale

RELATORE: RE MARIA CARLA

MATERIA : BATTERIOLOGIA GENERALE

Bologna, li 05/02/2014

CONSAPEVOLE CHE CHIUNQUE RILASCI A DICHIARAZIONI MENDACI E' PUNITO AI SENSI DEL CODICE PENALE E DELLE LEGGI SPECIALI IN MATERIA, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DELL'ART. 46 DPR 445/2000

Luogo

BOLOGNA

data

26.03/2016

Firma del dichiarante (per esteso e leggibile)

Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 dpr 445/2000

pagina 1 di 1

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
(ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000)

Il sottoscritto **RAMINI MATTIA** nato a [redacted] il [redacted] autocertifica i seguenti dati:
ha concluso presso l'Università degli Studi di Ferrara gli studi per il conseguimento della Laurea di Primo Livello
in **BIOTECNOLOGIE**, (1 - Classe delle Lauree in biotecnologie), **CURRICULUM AGRO-INDUSTRIALE**.
In data 19/12/2006 ha superato l'esame finale di Laurea di Primo Livello con punti 100 su 110.

Dichiara che la durata normale del corso di studi per il conseguimento della Laurea di Primo Livello in
BIOTECNOLOGIE è di 3 anni.

Titolo dell'elaborato finale:

**MONITORAGGIO BIOLOGICO DELLE ACQUE E DEI MOLLUSCHI EDULI COLTIVATI NEL LITORALE
FERRARESE**

Relatore/Tutore: **VANNINI LUCIA**

Dichiarazione resa ai sensi dell'art. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000, consapevole che in caso di non veridicità del
contenuto decade dai benefici eventualmente conseguiti (art. 75 D.P.R. 445/2000) e incorre in responsabilità
penale secondo quanto previsto dall'art. 76 del succitato D.P.R.

FERRARA, 05/02/2014

IL DICHIARANTE

[redacted]
(FIRMA)