



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i)	Luca Pennisi		
Indirizzo(i)	Vai Aurini 2/B, 64100 Teramo, Italia		
Telefono(i)	0861 266886	Cellulare:	347 4667400
Fax	0861 266887		
E-mail	Impennisi@unite.it		
Cittadinanza	Italiana		
Data di nascita	22/10/1970		
Sesso	M		

Settore professionale **Ricercatore confermato SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale)**

Esperienza professionale

Date	A.A. 2015/2016 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnamento di "Certificazione e Tracciabilità delle Produzioni e dei Prodotti"
Principali attività e responsabilità	Lezioni teoriche frontali ed attività pratica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	Corso di Laurea in "Tutela e Benessere Animale" della Facoltà di Medicina Veterinaria
Date	2013 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze mediche veterinarie, sanità pubblica e benessere animale"
Date	A.A.2009/2010 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnamento di "Rilievi morfo-fisio-patologici di interesse ispettivo dei pesci ossei e cartilaginei"
Principali attività e responsabilità	Lezioni teoriche frontali ed attività pratica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A. "G. Tiecco" c/o Facoltà di Medicina Veterinaria
Date	2009 a 2013
Lavoro o posizione ricoperti	Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Epidemiologia e diagnostica Avanzata in patologia Comparata"
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	
Date	2009 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Componente della Commissione EAEVE
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo

Tipo di attività o settore	
Date	A.A. 2008/2009 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnamento di "Igiene e Tecnologia delle produzioni Primarie"
Principali attività e responsabilità	Lezioni teoriche frontali ed attività pratica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria della Facoltà di Medicina Veterinaria
Date	2008
Lavoro o posizione ricoperti	Componente di Unità di Ricerca
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	Programma di Ricerca di Ateneo "Identificazione biomolecolare di norovirus nella filiera di carni suine fresche e trasformate"
Date	2008
Lavoro o posizione ricoperti	Componente di Unità di Ricerca
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Provincia di Teramo
Tipo di attività o settore	Progetto OASIS "Open Adriatic Sea Integrated System", sostenuto dal programma Interreg IIIA
Date	2007
Lavoro o posizione ricoperti	Componente di Unità di Ricerca
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica
Tipo di attività o settore	Programma di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) "Valutazione e gestione dei rischi sanitari in prodotti della pesca trasformati con tecnologie miti in piccole e medie imprese del centro Italia"
Date	A.A.2006/2007
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnamento di "Ispezione sanitaria delle uova e degli ovoprodotti"
Principali attività e responsabilità	Lezioni teoriche frontali ed attività pratica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A. "G. Tiecco" c/o Facoltà di Medicina Veterinaria
Date	2006
Lavoro o posizione ricoperti	Componente di Unità di Ricerca
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	Programma di Ricerca di Ateneo "Valutazione delle modificazioni organolettiche e dei parametri chimici e microbiologici in filetti di spigola (<i>Dicentrarchus labrax</i>) confezionati mediante l'utilizzazione di tecnologie innovative"
Date	A.A. 2005/2006 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnamento di "Ispezione e Controllo dei Prodotti di Origine Animale"
Principali attività e responsabilità	Attività pratica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Teramo
Tipo di attività o settore	Tirocinio formativo per la Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria della Facoltà di Medicina Veterinaria

Date 30/12/2004 a tutt'oggi
 Lavoro o posizione ricoperti Ricercatore Universitario confermato SSD VET/04 (Ispezione degli Alimenti di O.A.)
 Principali attività e responsabilità
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Facoltà di Medicina Veterinaria Università degli Studi di Teramo
 Tipo di attività o settore

Istruzione e formazione

Date A.A. 2001/2002
 Titolo della qualifica rilasciata Dottore di Ricerca in "Salubrità dell'ambiente marino, Ittiopatologia e Qualità igienico - sanitaria del Pescato" XV Ciclo
 Principali tematiche/competenze professionali possedute Anatomia, riconoscimento di specie e Ispezione dei prodotti della pesca freschi e trasformati. Approfonditi studi sulle modalità di pesca e d'allevamento delle principali specie dei mari nazionali ed internazionali. Acquisizione di tecniche di laboratorio sui metodi colturali ed identificazione dei principali microrganismi alteranti e patogeni nei prodotti della pesca e di tecniche istologiche e chimiche.
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Messina
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale
 Date A.A. 1997/1998
 Titolo della qualifica rilasciata Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (votazione 104/110)
 Principali tematiche/competenze professionali possedute
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Messina
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) Italiana

Altra(e) lingua(e) Inglese

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Lingua

Comprensione

Ascolto

Lettura

Interazione orale

Parlato

Produzione orale

Scritto

B2

C3

B1

B1

B2

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze tecniche

Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza del pacchetto OFFICE (Word, Excel, Powerpoint, Access), ottima capacità di navigazione sul web, buona conoscenza dei principali software di microbiologia predittiva e di analisi dati, buona capacità di gestione delle configurazioni hardware e software per personal computers di utilizzo privato

Capacità e competenze artistiche

Altre capacità e competenze

Patente A+B

Ulteriori informazioni Milite assolto [Servizio Civile presso la sede delle Misericordie di Gravina di Catania (CT), con compiti di soccorritore ed autista di autoambulanze]

Allegati Elenco pubblicazioni (All.1)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lvo 196/2003 e DPR 445/2000 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Firma



Elenco pubblicazioni (ALLEGATO A)

Luca Pennisi è complessivamente autore/co-autore di 46 pubblicazioni scientifiche.

Pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali con referees

1. Giannetto, S. Gaglio, G. **Pennisi, L.**, Ziino, G. (2002). *Echinophallus wagneri* (Monticelli, 1890) and *Amphycotile heteropleura* (Diesing, 1850) (Pseudophyllidea: Echinophallidae) signalling in *Centrolophus niger* (Gmelin, 1788). PARASSITOLOGIA, VOL 44; SUPP/1, 82.
2. Giuffrida A, **Pennisi L.**, Ziino G, Alibrandi S. (2003). *Physico.chemical and biochemical modification of Mytilus galloprovincialis after harvesting*. Vet Res Commun. 27 Suppl 1, 683 - 685.
3. Giuffrida A, **Pennisi L.**, Ziino G., Fortino L., Valvo G., Marino S., Panebianco A. (2007). *Influence of Slaughtering Method on Some Aspects of Quality of Gilthead Seabream and Smoked Rainbow Trout*. Vet Res Commun. Vol. 31, Number 4, 437-446.
4. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., **Pennisi L.**, Vergara A., Campanini G., Ianieri A. (2007). *Survey on typology, PRPs and HACCP plan in dry fermented sausage sector of Northern Italy*. Food Control. Vol. 18, Number 6, 650-655.
5. Conter M., Zanardi E., Ghidini S., **Pennisi L.**, Vergara A., Campanini G., Ianieri A. (2008). *Consumers' behaviour toward typical Italian dry sausages*. Food Control. Vol. 19, 609-615.
6. Vergara A., Festino A. R., Di Ciccio P., Costanzo C., **Pennisi L.**, Ianieri A. (2014) *The management of the domestic refrigeration: microbiological status and temperature* British Food Journal, Vol. 116 Iss: 6.

Pubblicazioni su riviste scientifiche nazionali con referees

1. Panebianco A., Giuffrida A., **Pennisi L.**, Ziino G. (2002). *Modificazioni dei parametri di freschezza e batteriologici in mitili dopo raccolta*. Ind. Alim., 41, 414, 573 - 579.
2. Giuffrida A., Ziino G., **Pennisi L.** (2002). *Larva Anisakis in Sepia officinalis del Mediterraneo*. Ind. Alim., 41, 1086-1088.
3. Ziino G., Giuffrida A., **Pennisi L.**, Bottari T., Notaro M. (2003). *Patologia da protozoi del Genere Aggregata e biometria in Sepia officinalis*. Ind. Alim., 42, 8 -15.
4. Civera T., Bottero M.T., Dalmaso A., **Pennisi L.**, Fazio G. (2003) *Approccio biomolecolare per l'identificazione di specie in una trancia di pesce*. Ind. Alim., 42, 731 - 735.
5. Giuffrida A., **Pennisi L.**, Pagliuca G., Gazzotti T. (2003). *Caratterizzazione di un particolare difetto del tonno affumicato*. Ind. Alim., 42, 428, 836 – 839.
6. Giuffrida A., Ziino G., **Pennisi L.**, Panebianco A., Donato G. (2005). *Valutazioni comparative sulla conservabilità di Sparidi allevati*. Ind. Alim., 44, 428, 381 – 386.
7. Schirone M., Festino A. R., Visciano P., **Pennisi L.**, Vergara A., Ianieri A. (2008). *Aspetti tecnologici e igienico-sanitari in laboratori artigianali di porchetta abruzzese*. Ind. Alim., 47, 478, 268 - 271.
8. **Pennisi L.**, Olivieri V., Vergara A., Ianieri A. (2009). *Shelf life di Sparus aurata conservata in Atmosfera Protettiva: correlazione tra parametri sensoriali e microbiologici*. Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Vol. 3.1/09, pag. 21-24.
9. Vergara A., Festino A.R., Di Ciccio P., **Pennisi L.**, Conter M., Costanzo C., Ianieri A. (2010). *La gestione della refrigerazione domestica: caratteristiche igienico-sanitarie di frigoriferi dell'Italia centro-settentrionale*. Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Vol. 8.2/10, pag. 13-17.
10. Pennisi L., Olivieri V., D'Aurelio R., Piscione I. (2011). *Applicazione di uno schema QIM per lo studio della shelf-life in esemplari di rana pescatrice (Lophius piscatorius)*. AIVI online. Vol.1/0, pag. 237-241.

11. Pennisi L., Sili F., Costanzo C., Vergara A. (2011). *Indagine sui gruppi di acquisto solidale: aspetti critici*. Italian Journal of Food Safety Vol. 1/2, pag. 49-53.
12. Gramenzi M., Guerrieri O., Di Pancrazio E., Pennisi L., Vergara A. (2013). *Improvement of production standards in a company leader in the poultry meat market: the competent authority's role*. Italian Journal of Food Safety Vol. 2, N. 2.

Contributi presentati a congressi internazionali

1. Panebianco A., Ziino G., **Pennisi L.**, Giuffrida A. (2001). *Influence of trout slaughtering method on smoked products quality*. Proceeding of European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods 4.23 (EUROCAFT 2001). 5 – 7 December, Berlin, Germany
2. Giannetto S., Gaglio G., **Pennisi L.**, Ziino G. (2002). *Echinophallus wagneri* (Monticelli, 1890) and *Amphicotyle heteropleura* (Diesing, 1850) (Cestoda: Pseudophyllidae) in *Centrolophus niger*. Atti XXII Congresso SOIPA – Grugliasco (TO) 11 – 14 giugno 2002, vol. 44, 82.
3. **Pennisi L.**, Colavita, G., Vergara, A., De Castelli, L. (2004). *Microbiological Conditions of Sheep Carcasses from High-Capacity Slaughterhouses: A Preliminary Study*. Proceedings 50th International Congress of Meat Science and Technology, Helsinki, Finland.
4. Festino A.R., **Pennisi L.**, Di Ciccio P., Vergara A., Ianieri A. (2007) *Methicillin-resistant Staphylococcus aureus strains (MRSA) from foods, food-processing environments and workers of food industries*. IAFP's Third European Symposium on Food Safety "Advancements in Food Safety". Rome, Italy, 18-19 October 2007. Pagg. 5-6.
5. Di Ciccio P., Vergara A., Zannardi E., Ghidini S., **Pennisi L.**, Festino A.R., Paludi D., Ianieri A. (2012) *Action of gaseous ozone on biofilm formation on stainless steel by Staphylococcus aureus and Listeria monocytogenes strains*. EHEDG World Congress on Hygienic Engineering and Design. Valencia (Spain) 7th-8th November 2012. Pag. 67.

Contributi presentati a congressi nazionali

1. Giuffrida A., Bonfanti A., **Pennisi L.**, Conte F., Bottari T. (2000). *Valutazioni igienico-sanitarie su una tradizionale semiconserva ittica siciliana: la "botina"*. Atti AIVI, 10, 267 - 271.
2. Bottari T., Greco S., **Pennisi L.** (2000). *Indagine sulla presenza di larve anisakidi in molluschi cefalopodi del Mediterraneo: considerazioni ispettive*. Atti AIVI, 10, 257 - 260.
3. Giuffrida A., **Pennisi L.**, Ziino G., Scuglia V., Panebianco A. (2000). *Valutazioni qualitative su esemplari di Helix aspersa sottoposti a stress nel corso della conservazione*. Atti A.S.Sa.V., 7, 223-233.
4. Giuffrida A., **Pennisi L.**, Ziino G., Garziano A., Panebianco A. (2000). *Attività proteolitica di diversi distretti muscolari in Epinephelus aeneus*. Atti A.S.Sa.V., 7, 245-252.
5. **Pennisi L.**, Minniti A., Conte F., Bottari T., Fuoco E. (2000). *Considerazioni igienico-sanitarie ed ispettive su particolari lesioni erosive in Puntazzo puntazzo*. Atti A.S.Sa.V., 7, 257 - 262.
6. Giuffrida A., Minniti A., Ziino G., **Pennisi L.**, Panebianco A. (2001). *Studio su casi di necrosi muscolare in Parapaeneus longirostris. Considerazioni igienico-sanitarie ed ispettive*. Atti XI Convegno Nazionale AIVI, in corso di stampa.
7. **Pennisi L.**, Chiofalo B., Bottari T., Pidotella A., Panebianco A. (2001). *Euscarus cretensis: caratterizzazioni d'ordine bromato logico, organolettico, igienico-sanitario, ispettivo e valutazione preliminare sulla trasformabilità in "Kamaboko"*. Atti XI Convegno Nazionale AIVI, 11, 201 – 206.
8. Ziino G., Giuffrida A., **Pennisi L.**, Grillo S. (2001). *Riscontri batteriologici in Ciprinidi e Ictaluridi provenienti da un lago adibito alla pesca sportiva*. Atti SISVet, 55, 375 - 376.
9. Giuffrida A., **Pennisi L.**, Bottari T., Panebianco A. (2002). *Indagine sull'attività proteolitica di Gymonorhynchus gigas e della muscolatura infestata di Lepidopus caudatus*. Atti AIVI, 12, 305 - 306.

10. Giuffrida A., **Pennisi L.**, Ziino G., Alibrandi S. (2002) *Su alcune modificazioni fisico-chimiche e biochimiche di Mytilus galloprovincialis dopo la raccolta*. Atti SISVet, 56, 395 - 396.
11. Panebianco A., **Pennisi L.**, Giuffrida A., Messina A., Ziino G. (2003). *Osservazioni in vitro sul potere di penetrazione di larve Anisakis*. Atti AIVI, 13, 187 - 191.
12. Giuffrida A., **Pennisi L.**, Vicari C., Ziino G., Panebianco A. (2003) *Indagine sull'attività proteolitica del tessuto muscolare di alcune specie ittiche*. Atti SISVet, 57, 395 - 396.
13. Muscariello T., Losito P., **Pennisi L.**, Vergara A., Colavita G., Ianieri A. (2004). *Studio su laboratori artigianali di prodotti a base di carne della Regione Abruzzo*. Atti LVII Convegno Nazionale della Società Italiana della Scienze Veterinarie, p. 202.
14. Conter M., Muscariello T., Zanardi E., Losito P., **Pennisi L.**, Ghidini S., Ianieri A. (2005) *Indagine sui Produttori Artigianali di Salumi: Valutazione dell'Autocontrollo*. Atti AIVI, 15, 323 - 327.
15. Festino A.R., Visciano P., Schirone M., Sebastianelli G., Di Giacinto V., **Pennisi L.**, Ianieri A. (2006). *Valutazione delle Condizioni Igieniche di Lavorazione in Laboratori Artigianali di Porchetta Abruzzese*. Atti AIVI, 16, 94 - 98.
16. Mosca F., Calzetta A., Narcisi V., **Pennisi L.**, Gioia L., Tiscar P.G. (2006) *Studio sui meccanismi immunitari di Chamelea gallina (L. 1758)*. Atti XIII Convegno Nazionale S.I.P.I., 13.
17. Marrone R., **Pennisi L.**, Colarusso G., Ghedini M., Ianieri A., Anastasio A. (2007). *Shelf-life di orate (Sparus aurata) provenienti da allevamenti off-shore e confezionate in atmosfera protettiva*. Atti A.I.V.I., 17, 194-198.
18. Festino AR, **Pennisi L.**, Schirone M, Colavita G, Vergara A (2007). *Resistenza ai chemioterapici e valutazione della MIC di ceppi di S. aureus isolati da alimenti e maestranze*. Atti LXI Convegno Nazionale SISVet., 365 - 366.
19. Di Ciccio P., Festino A.R., Costanzo C., **Pennisi L.**, Colavita G., D'Orio V., Ianieri A. (2008) *Presenza di Listeria monocytogenes in uno stabilimento per la produzione di salmone affumicato e rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005*. Atti LXII Convegno Nazionale SISVet.
20. Costanzo C., Festino A.R., Paludi D.P., Pennisi L., Vergara A. (2013). *Antimicrobial resistance of Staphylococcus aureus isolated from food handler*. Atti LXVII Convegno Nazionale SISVet, pag. 33.
21. Costanzo C., Colella A., Paludi D.P., Marrancone M., Pennisi L. (2013). *Quality index method (QIM): development of a sensorial scheme for mantis shrimp (Squilla mantis)*. Atti LXVII Convegno Nazionale SISVet, pag. 35-36.

Capitoli di libri

1. Giuffrida A., Ziino G., **Pennisi L.**, Panebianco A. and Bellini A. (2005). *Experimental assessment of microbial contamination of mussels (Mytilus galloprovincialis) during storage at 6°C*. Food Safety Assurance and Veterinary Public Health, Vol.3, – Risk management strategies: monitoring and surveillance, Wageningen Academic Publishers – The Netherlands, 283 – 285.
2. Vergara A., **Pennisi L.**, Paludi D., Festino A. R., Costanzo C., D'Orio V., Di Ciccio P. (2008). *Aspetti igienico-sanitari di orate (Sparus aurata) confezionate in atmosfera protettiva: correlazione tra parametri sensoriali e microbiologici*. I Quaderni di Oasis n. 4, pag. 29-40.