

## GIOVANNI NORMANNO

### *Curriculum vitae*

#### Breve

Foggia, 2 gennaio 1967

**Professore Ordinario**

**VET/04 Ispezione degli Alimenti**

**Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)**

**giovanni.normanno@unifg.it**

**Coordinatore del Master universitario di secondo livello in Controllo Ufficiale degli Alimenti e Sicurezza Alimentare (CUASA)**

#### **Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali**

- Laureato in Medicina Veterinaria (110/110 e lode).
- Abilitato all'esercizio della professione di Medico Veterinario (120/120).
- Specializzato in Malattie Infettive, Profilassi e Polizia Veterinaria (50/50 e lode).
- Presidente della Scuola di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine animale per il triennio accademico 2008/2011.
- Coordinatore di diversi master universitari di II livello sul Controllo Ufficiale e la Sicurezza alimentare.
- Componente del Collegio dei docenti di Scuole di specializzazione: Ispezione degli Alimenti; Allevamento, Igiene, Patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati; Tecnologia di allevamento e patologia delle specie avicole, cunicole e della selvaggina; Igiene e Medicina Preventiva.
- Componente del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari della regione mediterranea" - Università degli Studi di Foggia.

#### **Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati**

L'attività di ricerca del Prof. Giovanni NORMANNO si incentra prevalentemente sullo studio di microrganismi di interesse sanitario che possono essere veicolati all'uomo dagli alimenti e sulle problematiche relative all'igiene ed alla sicurezza dei prodotti ittici. Gli studi sui *foodborne pathogens* (*Staphylococcus aureus*, MRSA, *Campylobacter*, ecc.) sono stati effettuati indagando la presenza di questi microrganismi (caratterizzandoli dal punto di vista fenotipico e molecolare) in diverse matrici alimentari di origine animale, come latte di diverse specie (bovina, ovi-caprina, yak), formaggi, carne e derivati e prodotti ittici sia freschi sia trasformati. La sicurezza dei prodotti ittici è stata approfondita mediante studi sulla prevalenza e caratterizzazione di microrganismi (*Aeromonas* spp., *Vibrio* spp., *Listeria monocytogenes*, ecc.) e parassiti (larve di anisakidi) trasferibili al consumatore tramite il consumo di questi prodotti e sulle contaminazioni di natura chimica in grado di nuocere al consumatore.

#### **Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio**

##### **A.A. 2023/2024**

Università degli Studi di Foggia - DAFNE

Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di O.A. (CdL in Scienze e Tecnologie alimentari)

Sicurezza e Ispezione alimentare nel settore gastronomico (CdL in Scienze Gastronomiche)

Igiene applicata alla nutrizione umana e alle biotecnologie (CdL Magistrale in Scienze biotecnologiche degli alimenti e della nutrizione umana).

Master CUASA – Sicurezza alimentare *One Health* – Controlli Ufficiali in molluschicoltura

##### **A.A. 2022/2023**

Università degli Studi di Foggia – SAFE - Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di O.A. (CdL in Scienze e Tecnologie alimentari)

Sicurezza e Ispezione alimentare nel settore gastronomico (CdL in Scienze Gastronomiche)

Master ACUAB: Sicurezza alimentare *One Health* – Controlli Ufficiali in molluschicoltura – *Listeria monocytogenes* e sicurezza alimentare.

Scuola di specializzazione in “Igiene e Medicina preventiva”, Facoltà di medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Bari Aldo Moro “(Igiene degli Alimenti di Origine Animale).

**A.A. 2021/2022**

Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di O.A. (CdL in Scienze e Tecnologie alimentari)

Sicurezza e Ispezione alimentare nel settore gastronomico (CdL in Scienze Gastronomiche).

Master ACUSA:

Scuola di specializzazione in “Igiene e Medicina preventiva”, Facoltà di medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Bari Aldo Moro “(Igiene degli Alimenti di Origine Animale, 1 CFU – 10 ore).

**Altre experties**

- **REGIONE PUGLIA** Membro del “Tavolo tecnico: problematica *Anisakis* in prodotti della pesca. Area Politiche per la promozione della salute delle persone e delle pari opportunità – Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione - Ufficio 2 (Sanità Veterinaria).
- **REGIONE PUGLIA** Membro UNITA’ di CRISI Sindrome Emolitico Uremica Area Politiche per la promozione della salute delle persone e delle pari opportunità – Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione - Ufficio 2 (Sanità Veterinaria).

**Principali pubblicazioni scientifiche dell’ultimo quinquennio**

**2019** Goffredo, E., Azzarito L., Di Taranto P., Mancini M.E., **NORMANNO G.**, Didonna A., Faleo S., Occhiochiuso G., D’Attoli L., Pedarra C., Pinto P., Cammilleri G., Graci S., Sciortino S., Costa A. Prevalence of anisakid parasites in fish collected from Apulia region (Italy) and quantification of nematode larvae in flesh. *International Journal of Food Microbiology* 292 (2019) 159–170.

**2019** Parisi A., Caruso M., **NORMANNO G.**, Latorre L., Miccolupo A., Fraccalvieri R., Intini F., Manginelli T., Santagada G. MRSA in swine, farmers and abattoir workers in Southern Italy. *Food Microbiology* 82 (2019) 287–293.

**2020** **NORMANNO G.**, Caruso Marta, Spinelli Elisa, Fraccalvieri Rosa, Capozzi Loredana, Barlaam Alessandra, Parisi Antonio. Occurrence and characteristics of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in buffalo bulk tank milk and the farm workers in Italy. *Food Microbiology* (9) 103509.

**2020** Caruso M., Fraccalvieri R., Pasquali F., Santagada G., Latorre M.L., Difato M.L., Miccolupo A., **NORMANNO G.**, Parisi A. Antimicrobial susceptibility and MLST-typing of *Listeria monocytogenes* isolates over 11 years from foods, humans and the environment in Italy. *Foodborne Pathogens and Disease* 17:4, pp. 284 – 294. DOI: 10.1089/fpd.2019.2723.

**2020** Caruso M., **NORMANNO G.**, Miccolupo A., Capozzi L., Bonerba E., Difato L., Mottola A., Di Pinto A., Santagada G., Parisi A Large genetic diversity of *Arcobacter butzleri* isolated from raw milk in Southern Italy. *Food Microbiology*, Vol. 89, pp. 2 – 5. DOI information: 10.1016/j.fm.2019.103403.

**2020** **NORMANNO G.**, Caruso Marta, Spinelli Elisa, Fraccalvieri Rosa, Capozzi Loredana, Barlaam Alessandra, Parisi Antonio. Occurrence and characteristics of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in buffalo bulk tank milk and the farm workers in Italy. *Food Microbiology* (9) 103509 pp. 1 -6. Doi.org/10.1006/j.fm.2020.103509.

**2020** Elisa Spinelli, Teresa Requena, Marta Caruso, Antonio Parisi, Loredana Capozzi, Laura Difato, G. **NORMANNO**. Fate of Methicillin Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) under simulated acidic conditions of the human stomach. *Food Science & Nutrition Open Access First published: 31 July 2020.* <https://doi.org/10.1002/fsn3.1698>.

**2021** Barlaam A., Temesgen T.T., Tysnes K.T., Rinaldi L., Ferrari N., Sannella A.R., **Normanno G.**, Cacciò S.M., Robertson L.J., Giangaspero A. Contamination of fresh produce sold on the Italian market with *Cyclospora cayentanensis* and *Echinococcus multilocularis*. *Food Microbiology* 98-103792 <https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103792>.

**2022** Ali A., Kreitlow A., Plotz M., **Normanno G.**, Abdulmawjood A. Development of loop-

mediated isothermal amplification (LAMP) assay for rapid and direct screening of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) in commercial fish products. PLoS ONE 17(10): e0275452. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0275452>.

**2022** Barlaam A., Sannella A.R., Ferrari N., Temesgen T.T., Rinaldi L., **Normanno G.**, Cacciò S.M., Robertson L.J., Giangaspero A. Ready-to-eat salads and berry fruits purchased in Italy contaminated by *Cryptosporidium* spp., *Giardia duodenalis*, and *Entamoeba histolytica*. International Journal of Food Microbiology 370 109634. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109634>.

**2022** Fraccalvieri R., Bianco A., Difato L.M., Capozzi L., Del Sambro L., Simone D., Catanzariti R., Caruso M., Galante D., **Normanno G.**, Palazzo L., Tempesta M., Parisi A. Toxigenic Genes, Pathogenic Potential and Antimicrobial Resistance of *Bacillus cereus* Group Isolated from Ice Cream and Characterized by Whole Genome Sequencing. Foods 11, 2480. <https://doi.org/10.3390/foods11162480>.

**2023** Bianco A., **Normanno G.**, Capozzi L., Del Sambro L., Di Fato L., Miccolupo A., Di Taranto P., Caruso M., Petrucci F., Ali A. and Parisi A. High genetic diversity and virulence potential in *Bacillus cereus* sensu lato isolated from milk and cheeses in Apulia Region, Southern Italy. Foods 2023, 12, 1548. <https://doi.org/10.3390/foods12071548>.

**2023** Berrilli F., Papini R.A., Barlaam A., **Normanno G.**, Puccini A., Isabel Guadano Procesio I. G., Giangaspero A. Final destination: the Mediterranean Sea, a vulnerable sea. The long journey of *Giardia duodenalis* cysts. Environmental Advances, Volume 13, October 2023. <https://doi.org/10.1016/j.envadv.2023.100414>.