

## CURRICULUM VITAE

Ottobre 2015

### DATI ANAGRAFICI

Nome e Cognome: Alberto BRUGIAPAGLIA  
Luogo e data di nascita: Milano, 28 giugno 1961  
Telefono: 00 39 011 6708573  
Fax: 00 39 011 6708563  
E-Mail: [alberto.brugiapaglia@unito.it](mailto:alberto.brugiapaglia@unito.it)  
Skype: alberto.brugiapaglia

### POSIZIONE ATTUALE

Professore Associato, (AGR/19 - Zootecnica Speciale), presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino, Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco, Torino.

### TITOLI DI STUDIO

**1988:** laurea in Scienze Agrarie, presso l'Università degli Studi di Torino. Titolo della tesi: *"Indagini quanti-qualitative sulla produzione della carne di conigli allevati in modo tradizionale ed intensivo"*.

**1992:** dottorato di Ricerca in Scienze Zootecniche Applicate, presso l'Università degli Studi di Torino. Titolo della tesi: *"Il ruolo dell'analisi sensoriale nella valutazione della qualità della carne"*.

**1993:** post-dottorato presso l'Istituto di Scienze Zootecniche della Facoltà di Agraria di Torino. Titolo della ricerca: *"Ipertrofia muscolare e qualità della carne"*.

### FORMAZIONE PROFESSIONALE E ACCADEMICA

**1996:** Dottore Agronomo.

**1998:** Assistente Tecnico presso il Dip. di Scienze Zootecniche della Facoltà di Agraria di Torino.

**1999:** Ricercatore presso il Dip. di Scienze Zootecniche della Facoltà di Agraria di Torino.

**2010:** Professore Associato presso il Dip. di Scienze Zootecniche della Facoltà di Agraria di Torino.

### ATTIVITA' SCIENTIFICA

L'attività di ricerca, rivolta in particolare allo studio della qualità nutrizionale, tecnologica e sensoriale della carne, dei fattori genetici, biologici e tecnologici che influenzano la qualità, nonché dei metodi di valutazione della qualità stessa, è documentata da oltre 115 lavori pubblicati su riviste indicizzate ed atti di convegni, nazionali ed internazionali.

### ATTIVITA' DIDATTICA

Svolge regolare attività didattica nell'ambito dei Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari curriculum Ristorazione, in Scienze e Tecnologie Agrarie e del Corso di Laurea Magistrale in Scienze Zootecniche.

### ALTRE ATTIVITA'

E' stato socio fondatore e Segretario dell'Associazione Italiana Assaggiatori di carne (AIAC), dal 1994 al 2012.

E' Socio dell'Associazione Scientifica di Produzione Animale (ASPA), dal 2001.

E' Socio dell'European Federation of Animal Science (EAAP), dal 2011.

E' Vice-Contact Person per l'Italia dell'International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), dal 2012.

## CURRICULUM VITAE

October 2015

### PERSONAL INFORMATION

Name and surname Alberto BRUGIAPAGLIA  
Date and Place of Birth June 28, 1961 in Milan, Italy  
Phone: 00 39 011 6708573  
Fax 00 39 011 6708563  
E-mail [alberto.brugiapaglia@unito.it](mailto:alberto.brugiapaglia@unito.it)  
Skype: alberto.brugiapaglia

### CURRENT POSITION

Associate Professor, Dept. of Agriculture, Forest and Food Science, University of Turin, Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco, Turin, Italy.

### EDUCATION

**1988:** M.Sc., in Agricultural Science, University of Turin. Dissertation title: “*Quantitative and qualitative meat traits of rabbits reared in traditional and intensive conditions*”.

**1992:** Ph.D., in Zootechnical Science, University of Turin. Dissertation title: “*The role of sensory analysis in meat quality evaluation*”.

**1993:** Post-doctoral position on “*Muscular hypertrophy and meat quality*” granted by the Institute of Zootechnical Science, University of Turin.

### PROFESSIONAL AND ACADEMIC APPOINTMENTS

**1996:** Doctor Agronomist.

**1998:** Technical Assistant Research, Dept. of Zootechnical Science, University of Turin.

**1999:** Assistant Professor, Dept. of Zootechnical Science, University of Turin.

**2010:** Associate professor, Dept. of Agricultural, Forest and Food Sciences.

### RESEARCH ACTIVITY

Research activity has involved several aspects of meat science and meat quality evaluation. In particular he studied the nutritional, technological and sensory quality of meat and the genetic, biological and technological factors influencing chemical, physical and organoleptic characteristics of beef. Special attention was devoted to the relationships between instrumental and sensory analysis and, more recently, between meat quality and genetic factors. He is co-author of over 115 scientific articles on journals and proceedings of national and international congresses.

### TEACHING ACTIVITY

“Supply and safety of animal food” of the BS in “Food Technology”.

“Analyses and evaluations of products of animal origin” of the BS in “Agricultural Sciences and Technology”.

“Supply, quality and processing of animal products” of the MS in “Zootechnical Sciences”.

### OTHER ACTIVITIES

Founder Member and Secretary of the Italian Association of Meat Tasters (AIAC), 1994 - 2012.

Member of the Italian Association of Animal Production (ASPA), since 2001.

Member of the European Federation of Animal Science (EAAP), since 2011.

Vice-Contact Person for Italy of the International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), since 2012.