

CURRICULUM VITAE
FORMATO EUROPEO

MICHELE FACCIA



INFORMAZIONI PERSONALI

• Nome e Cognome	Michele Faccia
• Indirizzo residenza	Via Largo 4 Novembre, 5 – 70020 Bitritto (BA)
• Telefono	0805443012
• Fax	0805442942
• E-mail	michele.faccia@agr.uniba.it
• Nazionalità	Italiana
• Data e Luogo di nascita	15/07/1963 MATERA
• Codice Fiscale	FCCMHL63L15F052I

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DAL 18 MAGGIO 2015 -
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI –Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, VIA AMENDOLA 165/A, 70126 BARI
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro.</i>	RICERCA E ALTA FORMAZIONE
• Tipo di impiego	PROFESSORE ASSOCIATO Settore 07F1 - AGR15- Scienze e Tecnologie Alimentari

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DAL 16 MAGGIO 2001 AL 18 MAGGIO 2015
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI –Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, VIA AMENDOLA 165/A, 70126 BARI
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro.</i>	RICERCA E ALTA FORMAZIONE
• Tipo di impiego	RICERCATORE CONFERMATO - PROFESSORE AGGREGATO- Settore 07F1 - AGR15- Scienze e Tecnologie Alimentari

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DAL 01 GENNAIO 1990 AL 15 MAGGIO 2001
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI – FACOLTÀ DI AGRARIA – ISTITUTO DI TECNOLOGIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI, POI DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE
• Tipo di azienda o settore <i>Specificare se nel : Servizio Idrico Integrato, utilities, altro.</i>	RICERCA E ALTA FORMAZIONE
• Tipo di impiego	Tecnico laureato VII qualifica, poi Funzionario tecnico VIII qualifica

2 ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1988 – II^a SESSIONE
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI FACOLTÀ DI AGRARIA.
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	INDUSTRIE AGRARIE, MICROBIOLOGIA AGRARIA, ZOOTECNICA, ESTIMO, ETC.
• Qualifica conseguita	ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI AGRONOMO

2 ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA NOVEMBRE 1982 A OTTOBRE 1988
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI, FACOLTÀ DI AGRARIA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CHIMICA INORGANICA, CHIMICA ORGANICA, BIOCHIMICA, MICROBIOLOGIA, INDUSTRIE AGRARIE, PATOLOGIA VEGETALE, ENTOMOLOGIA, AGRONOMIA, COSTRUZIONI E TOPOGRAFIA, ESTIMO E POLITICA AGRARIA, ZOOTECNIA, ECC.
• Qualifica e votazione conseguita	DOTTORE IN SCIENZE AGRARIE CON VOTAZIONE 104/110
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	LAUREA QUINQUENNALE

2 ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DA SETTEMBRE 1977 A LUGLIO 1982
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	LICEO CLASSICO "E. DUNI", MATERA
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	LETTERATURA ITALIANA, LATINA E GRECA, STORIA E FILOSOFIA, LINGUA INGLESE, STORIA DELL'ARTE, MATEMATICA, FISICA, CHIMICA E BIOLOGIA.
• Qualifica e votazione conseguita	MATURITA' CLASSICA
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	ISTRUZIONE SECONDARIA DI 2° GRADO

PRIMA LINGUA	ITALIANA
--------------	----------

ALTRE LINGUE	INGLESE
• Capacità di lettura	eccellente
• Capacità di scrittura	ottima
• Capacità di espressione orale	molto buona

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <i>Vivere e lavorare con altre persone occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ades. gruppi di lavoro, squadre operative), ecc.</i>	GESTIONE GRUPPO DI RICERCA; INSEGNAMENTO A STUDENTI E PERSONALE QUALIFICATO (LAUREATI, PROFESSIONISTI); PARTECIPAZIONE A TEAM DI SPECIALISTI PER IMPLEMENTAZIONE E VERIFICA SISTEMI QUALITÀ; DIVULGAZIONE SCIENTIFICA
--	---

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>Ccoordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci, ecc.</i>	CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E DIREZIONE DI GRUPPI DI RICERCA; ESPERIENZA IN PROGETTAZIONE E RENDICONTAZIONE PROGETTI DI RICERCA.
--	--

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Indicare tipologia</i></p>	<p>Competenze scientifiche in tecnologie alimentari e analisi di alimenti. A livello tecnologico le competenze riguardano soprattutto il settore lattiero-caseario, con esperienza trentennale a stretto contatto con le aziende del territorio, sui seguenti aspetti: tecniche di caseificazione, impiantistica, legislazione, trattamento reflui, shelf-life dei prodotti. Gli argomenti di ricerca attualmente in corso sono: influenza dell'impiego di innesti autoctoni sulla qualità delle paste filate di pronto consumo; qualità, shelf-life e packaging della mozzarella; realizzazione di nuove tipologie di formaggi "light" a pasta filata; proteomica di latte, cagliate e formaggi; realizzazione di formaggi funzionali; innovazione di processo nella tecnologia di caseificazione del latte ovicaprino; caratterizzazione molecolare di formaggi tradizionali, applicazione di tecnologie di membrana a linee di caseificazione. A livello analitico le competenze riguardano l'analisi chimico-fisica di latte e derivati, l'estrazione, purificazione ed isolamento di peptidi e proteine da matrici alimentari, la cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC) e l'elettroforesi mono e bidimensionale.</p>
---	--

<p>CONOSCENZA <i>Conoscenza (indicare) di: normativa specifica legislativa e non, sistemi/applicativi informatici, strumentazione specifici.</i></p>	<p>Buona conoscenza sull'applicazione di sistemi di qualità nelle aziende agroalimentari. Ottima conoscenza della legislazione relativa al settore caseario</p>
--	---

<p>PATENTE</p>	<p>PATENTE DI GUIDA B</p>
----------------	---------------------------

<p>• Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>ATTIVITA' DIDATTICA UNIVERSITARIA</p> <p><u>A1)Docenza presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bari:</u> 1991-2001 – Collaborazione alla didattica (<i>Tecnologia Lattiero-Casearia</i>: esercitazioni ed assistenza agli studenti per la preparazione delle tesi sperimentali di laurea, partecipazione a commissioni d'esame in qualità di cultore di materia). 2002/03, "<i>Processi della Tecnologia Alimentare</i>", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie; "<i>Tecnologia dei Prodotti Alimentari di Origine Animale</i>", corso di laurea in triennale Produzioni Animali nei Sistemi Agrari 2003/04, "<i>Processi della Tecnologia Alimentare</i>", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie/Gestione delle Risorse Zootecniche; "<i>Trasformazioni Agro-Alimentari</i>", corso di laurea triennale in Gestione Tecnico-Economica delle Risorse Rurali 2004/05, "<i>Processi della Tecnologia Alimentare</i>", corso di laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Agrarie; "<i>Tecnologie Alimentari</i>" corso di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile e Sviluppo Rurale; 2005/06 "<i>Tecnologie Alimentari</i>" corso di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile e Sviluppo Rurale; 2006/07 "<i>Tecnologie Alimentari</i>" corso di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile e Sviluppo Rurale; "<i>Tecnologia Casearia</i>", corso di laurea triennale in Tecnologia delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari; 2007/08 "<i>Tecnologie Alimentari</i>" corso di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile e Sviluppo Rurale; "<i>Tecnologia Casearia</i>", corso di laurea triennale in Tecnologia delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari; "<i>Tecnologia dei Prodotti Alimentari di Origine Animale</i>" corso di laurea triennale in Produzioni Animali nei Sistemi Agrari 2008/2009 "<i>Tecnologia Casearia</i>" e "<i>Conservazione degli Alimenti</i>", Corso di Laurea Triennale in Tecnologia delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari; "<i>Tecnologia dei Prodotti Lattiero-Caseari</i>", Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari 2009/2010 "<i>Tecnologia di Conservazione e Trasformazione del latte</i>", Corso di Laurea Magistrale in Scienza e Tecnologia delle Produzioni Animali; "<i>Conservazione degli Alimenti</i>", Corso di Laurea Triennale in Tecnologia delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Agro-Alimentari; "<i>Tecnologia dei Prodotti Lattiero-Caseari</i>", Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari 2010/11 "<i>Tecnologia dei Prodotti Lattiero-caseari</i>", corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari; "<i>Tecnologie di Conservazione e di Trasformazione del latte</i>", corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali; "<i>Cottura e Conservazione degli alimenti</i>", corso di laurea triennale in Beni</p>
---	---

Enogastronomici;

2011/12 “Cottura e Conservazione degli alimenti” e “Vino, olio, prodotti lattiero caseari e conserve”, corso di laurea triennale in Beni Enogastronomici;

2012/13 “Cottura e Conservazione degli alimenti”, corso di laurea triennale in Beni Enogastronomici; “Industrie Agrarie” corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie

2013/14 “Industrie Agrarie” corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie

2014/15 “Industrie Agrarie” corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie

2015/16 “Industrie Agrarie” corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie;

“Innovazioni nei Processi della Tecnologia Alimentare”, corso di laurea specialistica in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

2016/17 “Industrie Agrarie” corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie;

“Innovazioni nei Processi della Tecnologia Alimentare”, corso di laurea specialistica in Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza Alimentare;

A2) Docenza presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Bari :

2006/07;2007/08;2008/09; 2009/10, 2015/2016, 2016-2017 “Scienze e Tecnologie Alimentari”, corso di laurea triennale in “Tecnici della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro”

B) Docenza nei seguenti Master/Corsi di Alta Formazione Universitari:

1) Corso di Alta Formazione “INFIL - Esperto Dell’innovazione Nella Filiera Lattiero-casearia”, Facoltà di Agraria Università di Foggia, 2007-2008; disciplina: “Tecnologia lattiero-casearia”;

2) MASTER “MADiFiM - Agenti distrettuali per lo sviluppo delle filiere dominanti della Murgia”, Facoltà di Medicina Veterinaria Università di Bari, 2007-2008; discipline: “Tecnologia della caseificazione e tipicità dei prodotti lattiero-caseari” e “Tecnologia della produzione dell’olio d’oliva”;

3) MASTER “Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Regionali Pugliesi relativi ai settori produttivi del Sistema Agro-Alimentare” Facoltà di Agraria Università di Bari, 2007-2008. Disciplina: “Tecnologia casearia”;

4) Corso di Alta Formazione “Galakform – Biotecnologie per l’industria lattiero-casearia”, presso il Dipartimento PROGESA dell’Università di Bari; disciplina: “Tecnologia lattiero-casearia”; 2009/2010

5) Corso di Alta Formazione in “Biotecnologie per l’industria Casearia”, A.A 2012-2013, Università di Foggia. Disciplina: “Esercitazioni in laboratorio”

6) MASTER I° Livello in “Tecnico esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell’industria alimentare”, A.A 2013-2014, Università di Bari Disciplina: *Innovazione di prodotto nell’industria casearia*

7) MASTER II° Livello in “Manager delle biotecnologie innovative per la produzione di alimenti”, A.A 2013-2014, Università di Bari Disciplina: *Innovazione di processo nell’industria casearia*

C) Docenza presso la Scuola di Specializzazione in “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale” (Direttore Prof. G. Celano) della Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università di Bari; disciplina “Tecnologia lattiero-casearia”, a.a. 2011/12

D) Docente Tutor di 2 dottorandi di ricerca presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Foggia; **Relatore e correlatore** di numerose tesi di laurea presso le Facoltà di Agraria delle Università di Bari e di Foggia; **Tutor** di numerosi tirocinanti presso i diversi Corsi di Laurea della Facoltà di Agraria

E) Responsabile scientifico del Corso di Alta Formazione “Galakform – Biotecnologie per l’industria lattiero-casearia”, finanziato con progetto ex L. 297, 2008-2011 “Bioinnovazioni per il Fiodilatte Tipico Pugliese” presso il Dipartimento PROGESA dell’Università di Bari

F) Docenza presso il Dottorato di Ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (XXXI ciclo), 2016 “Redazione di un brevetto scientifico”

ESPERIENZA IN ALTRE SEDI UNIVERSITARIE

Febbraio 1991 ha effettuato una breve permanenza presso l’Istituto di Industrie Agrarie dell’Università Federico II di Napoli diretto dal prof. F. Addeo, per approfondimenti sulle tecniche elettroforetiche per lo studio della proteolisi nei formaggi.

Novembre-dicembre 1992, ha frequentato il Department of Food Chemistry dell’University College di Cork (EIRE), diretto dal prof. P.F.Fox, per approfondimenti sulle tecniche analitiche per lo studio della proteolisi nei formaggi.

ATTIVITA' DIDATTICA EXTRA-UNIVERSITARIA (2002 – PRESENTE)**Corsi di formazione e Master presso Enti pubblici privati:**

1992-2001 Corsi post-qualifica presso vari Istituti Tecnici e Professionali di Puglia e Basilicata. Discipline: *“Tecnologia Casearia”*, *“Enzimologia di latte e derivati”*, *“Qualità di latte e derivati”*,

1998 Corso di formazione professionale per il personale addetto alle lavorazioni, organizzato dall' E.N.A.P. PUGLIA per la “Cooperativa Caseificio Pugliese” di Corato. Disciplina: *“Tecnologia Casearia”* e *“Qualità di latte e derivati”*,

1999 Docenza in progetto “PIC INTERREG II ITALIA – ALBANIA” MIS. 5.4 “Formazione per Divulgatori Agricoli”, organizzato dall'Istituto Agronomico Mediterraneo di Valenzano (BA). Disciplina: *“Tecnologia e Qualità di Latte e Derivati”*;;

2002-P.O.N. “Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione 2000-2006” – *Manager dei Processi di Innovazione della Filiera Bio-Agroalimentare*”, Istituto Agronomico Mediterraneo di Valenzano (BA).

2003-2004 P.O.N. “Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione 2000-2006” *“Ori Di Puglia - Tutela, promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio pugliese: Caratterizzazione della qualità, varietà e origine geografica attraverso metodi analitici tradizionali e metodi spettroscopici”*, Consorzio Consulting di Noci (BA),.

2004-2006 P.O.N. – “Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione” *“AGRITECH - Alta formazione nel settore dell'agroalimentare rivolta a donne con propensione all'imprenditorialità”*. Consorzio Consulting di Noci (BA),.

2005- presente. Ente di Alta Formazione CSAD (Centro Studi Ambientali e Direzionali) di Bari: Master “Sicurezza e Certificazione di Prodotto Agroalimentare”; corso “Le Principali Filiere del settore Agroalimentare”, Disciplina: *“La filiera del latte e derivati”*.

2006 Corso IFTS: “Tecnici per l'Industria Lattiero-Casearia” CRSA di Locorotondo – sede di Alberobello Discipline: *“Tecnologia Casearia”*; *“Qualità di latte e derivati”*; *“Normativa sui formaggi tipici”*;

2006- Corso di aggiornamento in sicurezza e lotta alle frodi dei prodotti delle filiere agroalimentari pugliesi, organizzato dalla Regione Puglia e dall'Agenzia delle Dogane. Disciplina: *“Le frodi nel settore lattiero-caseario”*.

2007 e 2008- Corsi di formazione e aggiornamento per allevatori/trasformatori organizzati dall'Associazione Allevatori della provincia di Bari e di Brindisi. Disciplina: *“Tecnologia Casearia”*;

2010 “Tecnico superiore per le produzioni vegetali ” Istituto Tecnico “C. Mondelli” di Massafra, TA. Disciplina: *“Denominazioni di origine e marchi collettivi”*.

2010- Corso di Aggiornamento presso l' Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Matera “Gestione dell'impresa agricola e agroalimentare: business plan, marketing e comunicazione”. Disciplina: *“Qualità e sicurezza degli alimenti”*;

2012 Corso di formazione professionale organizzato dalla Fondazione ITS di Locorotondo (BA) dal titolo “Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari” Disciplina *“Filiera Alimentare Lattiero-Casearia”* (10 ore)

2012 – Corso IFTS Ente ENFAS –Laterza (TA) “Recupero della antichi Mestieri – professione Casaro”. Disciplina: *“Tecnologia lattiero-casearia”*;

2013 – Corso formazione professionale FORMARE Puglia, Taranto “Tecnico Superiore della Commercializzazione dei Prodotti Agroindustriali” – Disciplina: *“Conservazione degli alimenti”*

2013 – Corso formazione professionale FORPUGLIA, Bari: “Le vie del latte: saperi e sapori” – Disciplina: *“Tecnologia lattiero-casearia”* (50 ore)

2014 – Corso di Formazione promosso da ARA (Associazione Regionale Allevatori) “Latte e processi di caseificazione” (20 ore)

2014 – Corso di formazione professionale organizzato dall' Ente di Formazione Professionale “Terra dei Messapi” dal titolo “Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti industriali” Disciplina *“Trattamenti Tecnici e Tecnologici”* (20 ore)

2015 – Corso di Formazione “Autocontrollo Secondo Il Sistema Haccp – Il Responsabile Del Piano” – Patto Consulting Impresa Sociale (Fg). Disciplina *“Haccp Caseificio”* – 4 ore

2016 – Corso per Assaggiatori formaggio organizzato in convenzione ONAF-Università di Bari. Disciplina *“Principi di Tecnologia Casearia”* e *“Tecnologia dei formaggi a pasta filata”* (2 ore)

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI, COMITATI, ASSOCIAZIONI

SCIENTIFICHE ED INCARICHI PROFESSIONALI DI MAGGIOR RILIEVO

- 1994 - Componente di commissione esaminatrice di concorso pubblico a n. 2 posti di assistente tecnico presso l'Istituto di Tecnologie di Produzioni e Preparazioni Alimentari dell'Università di Bari – sede di Foggia (D.R. n. 2182 del 1.04.1994);

-1996 Componente di commissione esaminatrice di concorso pubblico a n. 1 posto di agente tecnico presso l'Istituto di Tecnologie dei Prodotti Agro-Alimentari dell'Università di Bari (D.R. n. 8460 del 19.11.1996);

2004 - Componente della commissione giudicatrice per la procedura di valutazione comparativa per la copertura di n.1 posto di ricercatore universitario (settore AGR/15) presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia (D.R. n. 530 del 30.04.2004);

- Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti dell'Università di Bari, cicli XXIII e XXIV;

- Componente della commissione per l'ammissione e per la valutazione finale di numerosi cicli del Dottorato di ricerca in "Biotecnologia dei prodotti alimentari" presso l'Università di Foggia (dal 2002 ad oggi);

- Componente del Collegio dei Docenti del Master di 1° livello "MADiFiM" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria (2007-08)

- Componente della Commissione tecnica per l'aggiudicazione del servizio mense scolastiche presso il comune di Altamura (2007);

- Referente scientifico per la promozione di prodotti tipici presso diversi Enti territoriali: Regione Puglia (disciplinare Burrata IGP e prodotti caseari a marchio Regionale "Prodotti di Puglia"); GAL Barsento (disciplinare Treccia della Murgia e dei Trulli, poi Mozzarella di Gioia del Colle); Coldiretti Bari (disciplinare Mozzarella di Puglia); Cooperativa Allevatori di Putignano (disciplinare Caciocavallo da latte al pascolo e Mozzarella a fermentazione lattica da sieroinnesto);

- Componente del comitato tecnico-scientifico per corsi IFTS "Tecnici per l'Industria Lattiero-Casearia" organizzato dal CRSA di Locorotondo presso gli Istituti Tecnici "Caramia" di Alberobello ed "Agherbino di Putignano" (2006 e 2007);

- Rappresentante dell'Università di Bari, nonché presidente, nel CdA del Consorzio di Tutela "Murgia" (2009).

- Referente scientifico IAM di Valenzano per il settore lattiero-caseario per il marchio regionale "Prodotti di Puglia" (2012-2016)

Consulente tecnico di parte per le aziende casearie "Delizia" di Noci (2011), "Sanguedolce" di Andria e "Colli Pugliesi" di Santeramo (2016)

Consulente tecnico d'ufficio presso il Tribunale di Bari per procedimento relativo ad un impianto di gestione di reflui caseari (2016)

- Socio della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).

- Socio dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF)

- Socio dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini (ONAV).

- Referee per le riviste scientifiche internazionali : *"Journal of Dairy Research"*, *"Journal of Dairy Science"*, *"LWT - Food Science and Technology"*, *"Journal of Food Processing and Preservation"*, *"Journal of Food Engineering"*, *"Journal of Food Science"*, *"Journal of Food Safety"*, *"European Food Research and Technology"*, *"Food Research International"*, *"Small Ruminant Research"*

Curatore, nel periodo 2005-2006, di una rubrica di tecnica lattiero-casearia per il periodico *"Caseus"*, rivista dell'ANFOSC, dal 2016 collabora al periodico *"Informa"*, organo ufficiale dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF).

ATTIVITA' DI RICERCA

Gli studi effettuati, a livello generale, hanno riguardato l'influenza dei parametri di processo su composizione, qualità e shelf-life dei prodotti finiti, la caratterizzazione chimica e biochimica di prodotti tipici, l'innovazione di processo e di prodotto. L'attività di ricerca è stata svolta soprattutto nel settore lattiero-caseario, settore in cui ha maturato esperienza trentennale, sviluppando collaborazioni con importanti industrie regionali e nazionali. Si è occupato anche del settore enologico, oleario, dei derivati carnei e della ricerca di pesticidi in prodotti di origine vegetale. Di particolare rilievo sono gli studi sui formaggi a pasta filata, che hanno portato alla realizzazione di due brevetti. Tra i numerosi risultati ottenuti vanno menzionati l'osservazione di un marcatore molecolare in grado di rivelare l'uso di cagliata conservata in paste filate fresche, la messa a punto di soluzioni innovative per migliorare la shelf-life del Fior di Latte, la realizzazione di prodotti innovativi come la mozzarella probiotica ed il Fior di latte ovicaprino.

A) *Partecipazione a gruppi di ricerca:*

- Componente unità operativa di ricerca per Fondi di Ateneo per gli anni 2002-2006,

responsabile Prof. A. Di Luccia; fondi di Ateneo per gli anni 2007-2015, responsabile Prof. T. Gomes;

- Componente unità operativa di ricerca PRIN 2002: “Evoluzione della frazione proteica nel corso della maturazione di salumi fermentati”; 2004 : “Approccio proteomico per la definizione di parametri di qualità in prodotti carnei regionali italiani”; 2007, responsabile prof. A. Di Luccia.

- Componente di Unità Operativa progetto MIPAF OIGA con Soc. Agr. F.lli Carrino s.s.: “Strategie innovative per la qualità e sicurezza delle produzioni ovine”, 2009-2010. Responsabile prof.ssa Marzia Albenzio, Università di Foggia

B) Responsabilità e Coordinamento di gruppo di ricerca

1) Contributo di ATENEO per PRIN 2007 non finanziato ma con punteggio utile “Tecnologia e caratterizzazione di formaggi tradizionali arricchiti con fermenti probiotici”;

2) progetto Esplorativo Regionale “Qualità, sicurezza, origine geografica e shelf-life dei formaggi freschi a pasta filata”, 2007/2008;

3) progetto MIUR PON Ricerca e Innovazione 2000-2006 “Bioinnovazioni per il Fiordilatte tipico pugliese”, 2008-2010;

4) progetto MIPAF OIGA “STEPMOL - Messa a punto di schemi tecnologici per la produzione di mozzarella da latte ovicaprino”, 2011-2013 (**Coordinatore**);

5) progetto PON Ricerca e Innovazione 2007-2013 “Bionnovazioni per produzioni lattiero casearie ed elevato contenuto salutistico”, 2011-2014 (**Coordinatore**);

6) progetto Misura 124 Health Check Regione Basilicata 2013-2014 “Razionalizzazione ed innovazione della Filiera del Formaggio Canestrato di Moliterno IGP”;

7) progetto FESR 2007-2013 “Protocolli Tecnologici e Clinici Innovativi per la Produzione di Alimenti Funzionali (Pro.Ali.Fun.)”

C) Responsabilità di contratti di Ricerca:

1) “Contributo scientifico al disciplinare del Fior di Latte Appennino Meridionale DOP ” 2003 – Committente: Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana;

2) “Impiego modulato di colture lattiche autoctone per il miglioramento della qualità del cacioricotta e dei formaggi freschi a pasta filata” - progetto Regionale “PRAI Puglia”, 2004 - Committente: Cooperativa Allevatori di Putignano;

3) “Mappatura dei reflui prodotti dai caseifici in provincia di Bari” 2008 - Committente: Assessorato alle Attività Produttive della Provincia di Bari;

4) “Messa a punto di protocollo tecnologico per la realizzazione di mozzarella arricchita con fermenti probiotici” 2010 - Committente: “Sanguedolce srl”;

5) “Qualità del latte alla stalla e rendimenti in formaggio nella produzione di mozzarella” 2011 – Committente: Associazione Nazionale Allevatori di Razza Bruna;

6) “Caratterizzazione della Treccia della Murgia e dei Trulli” 2012-2013 - Committente: GAL Barsento

7) “Divulgazione scientifica sulla qualità dei latticini da latte fresco” – 2015 Committente: Centrale del Latte di Rieti

8) “Ottimizzazione della shelf-life di gnocchi di patate fortificati con estratti naturali” 2016 - Committente: Ciemme Alimentari Srl, Barletta (BA)

9) “Tecnologia di produzione e caratteristiche della Mozzarella di Gioia del Colle prodotta nei caseifici affiliati al Consorzio”. 2016 - Committente: Consorzio Casenario Gioiese

• Principali lavori effettuati

LL.PP

Utilities

Altro

PUBBLICAZIONI

E' autore di 117 articoli, di cui: 72 pubblicazioni scientifiche, 2 capitoli di libro, 2 brevetti, 40 reports in atti di convegni (nazionali ed internazionali), 1 curatela pubblicata a livello regionale.

Lavori su riviste con impact factor

- 1 Santoro M, Faccia M. 1991. *Some peptides in Provolone cheese*. It. J Food Sci vol.3, pp. 307-312
- 2 Leone AM, Gambacorta G, Faccia M, Greco S. 1995. *Residue decay of some pesticides in artichokes*. It. J. Food Sci. vol. 7, pp. 299-303
- 3 Santoro M, Faccia M. 1996. *Degradation of the protein fraction in a cheese*

- fortified with whey proteins*. Neth Milk Dairy J. vol. 50, pp. 61-68
- 4 Santoro M, Faccia M. 1998. *Influence of mould size and rennet on proteolysis and composition of Canestrato Pugliese cheese*. It. J. Food Sci vol. 10, pp. 217-228
 - 5 Pinto F., Faccia M., Di Summa A., Mastrangelo G. (2001) *Latte Equino – Primi Risultati Sulle Caratteristiche Quantitative e Qualitative in cavalle di razza Murgese e TPR*. Progress in Nutrition Vol.3, pp. 59-68
 - 6 Pinto F., Faccia M., De Petro R., D'Onghia F., Zezza L. (2002) "*Conservazione e valorizzazione dell'asino di Martina Franca: influenza dell'integrazione alimentare su alcune caratteristiche quantitative e qualitative del latte. Influenza del mangime concentrato*". Progress In Nutrition Vol.4, pp. 131-138.
 - 7 Liuzzi VA, Gambacorta G, Faccia M. (2002). *Decline of pesticide residues in artichoke (Cynara Scolymus L.): influence of globe covering on the harvesting time*. Fres. Envir. Bull. vol. 11, pp. 10-13
 - 8 De Angelis M, Curtin AC, McSweeney PLH, Faccia M, Gobbetti M. (2002). *Lactobacillus reuteri DSM 20016: purification and characterization of a cystathionine gamma-lyase and use as adjunct starter in cheesemaking*. J Dairy Res vol. 69, pp. 255-267
 - 9 Di Cagno R, De Angelis M, Lavermicocca P, De Vincenzi M, Giovannini C, Faccia M, Gobbetti M. (2002). *Proteolysis by sourdough lactic acid bacteria: Effects on wheat flour protein fractions and gliadin peptides involved in human cereal intolerance*. Appl Environ Microb vol. 68, pp. 623-633
 - 10 Faccia M, Gambacorta G, Liuzzi VA, Alviti G, Di Luccia A. (2003). *Influence of cheese weight and rennet of composition and proteolysis of Canestrato Pugliese. II. Soluble nitrogen characterization*. It. J. Food Sci. vol. 15, pp. 75-84
 - 11 Russo G., Liuzzi V.A., Faccia M., D'Andrea L. 2004. *Characterization of five clones of 'Uva di Troia' vine*. Acta Horticulturae, 652: 97-102
 - 12 Di Luccia A., Cacace G., Alviti G., Faccia M., Liuzzi VA., Vonghia G. (2003). *Influence of cooking process on protein fractions in cooked ham and mortadella*. It. J. Anim. Sci. Vol 2. Suppl. 1, pp. 376-378.
 - 13 De Angelis M, Gallo G, Corbo MR, McSweeney PLH, Faccia M, Giovine M, Gobbetti M (2003). *Phytase activity in sourdough lactic acid bacteria: purification and characterization of a phytase from Lactobacillus sanfranciscensis CBI*. Int. J. Food Microbiol. Vol.87, pp. 259-270
 - 14 Di Cagno R, Tamborrino A, Gallo G, Leone C, De Angelis M, Faccia M, Amirante P, Gobbetti M. (2004). *Uses of mares' milk in manufacture of fermented milks*. Int. Dairy J. Vol. 14, pp. 767-775.
 - 15 Di Cagno R, Upadhyay VK, McSweeney PLH, Corbo MR, Faccia M, Gobbetti M (2004). *Microbiological, compositional and biochemical characterisation of PDO Canestrato Pugliese cheese* Ital. J Food Sci vol.16, pp. 45-58
 - 16 Gambacorta G, Del Nobile MA, Tamagnone P, Leonardi M, Faccia M, La Notte E. (2004). *Shelf-life of extra virgin olive oil stored in packages with different oxygen barrier properties*. It. J. Food Sci vol. 16, pp. 417- 428.
 - 17 Di Luccia, A, D'alessandro, Ag, Faccia M., M, Negro, D, Simone, N, Martemucci, G (2005). *Composition of whey proteins in ass milk during the early 60 days of lactation*. It. J. Anim. Sci., vol. 4 suppl.2, p. 444
 - 18 Gambacorta G, Faccia M, Lamacchia C, Di Luccia A, La Notte E. (2005) *Pesticide residues in tomato grown in open field*. Food Control vol.16, pp. 629-632.
 - 19 Di Luccia A, Picariello G, Cacace G, Scaloni A, Faccia M, Liuzzi VA, Alviti G, Spagna Musso S. (2005) *Proteomic analysis of water soluble and myofibrillar protein changes occurring in dry-cured hams*. Meat Sci., vol. 69, pp. 479-491.
 - 20 Di Luccia A, Alviti G, Lamacchia C, Faccia M, Gambacorta G, Liuzzi V, Spagna Musso S (2005). *Effects of the hydration process on water-soluble proteins of preserved cod products*. Food Chem., vol. 93, pp. 385-393.
 - 21 Di Luccia A, Lamacchia C., Fares C., Mamone G., Gambacorta G., Faccia M., Di Fonzo N., La Notte E. (2005). *A proteomic approach to study protein variation in GM durum wheat in relation to technological properties of semolina*. J. Anal. Envir. Cult. Heritage Chem., Vol.95, pp. 405-414
 - 22 R. Lovino, A. Baiano, S. Pati, M. Faccia and G. Gambacorta. (2006).

- Phenolic composition of red grapes grown in Southern Italy.* It. J. Food Sci 18 pp. 177-186
- 23 Picariello, G.; De Martino, A.; Mamone, G.; Ferranti, P.; Addeo, F.; Faccia, M.; SpagnaMusso, S.; Di Luccia, A. (2006). *Proteomic study of muscle sarcoplasmic proteins using AUT-PAGE/SDS-PAGE as two-dimensional gel electrophoresis.* J. Chromatography B, vol. 883, pp. 101-108.
 - 24 Faccia M, Gambacorta G, Caponio F., La Gatta B., Di Luccia A. (2007). "Influence of type of milk and ripening time on proteolysis and lipolysis in a cheese made from overheated milk" Int. J. Food Sci. Technol., vol. 42; pp. 427-433;
 - 25 G. Gambacorta, M. Faccia, S. Pati, C. Lamacchia, A. Baiano And E. La Notte (2007). *Changes In The Chemical And Sensorial Profile Of Extra Virgin Olive Oils Flavored With Herbs And Spices During Storage.* J. Food Lipids, vol. 14; pp. 202-215;
 - 26 S De Candia, M De Angelis, E Dunlea, F Minervini, P L H Mcsweeney, Faccia M., M Gobbetti (2007). *Molecular identification and typing of natural whey starter cultures and microbiological and compositional properties of relate ntraditional Mozzarella cheeses.* Int. J. Food Microbiol. vol. 119 pp. 182-191;
 - 27 M. De Angelis, S. De Candia, MP. Calasso, Faccia M., T P Guinee, MC Simonetti, M. Gobbetti (2008). *Selection and use of autochthonous multiple strain cultures for the manufacture of high-moisture traditional Mozzarella cheese.* Int J Food Microbiol vol. 125 pp. 123-132;
 - 28 A. Di Luccia, G. Picariello, A. Trani, P. Loizzo, Faccia M., F. Addeo (2009). *Occurrence of Beta-casein fragments in cold-stored and curdled river buffalo (Bubalus bubalis L.) milk.* J. Dairy Sci., vol. 92, pp. 1319-1329;
 - 29 Faccia M., Trani A, Di Luccia A. (2009) *Relationships between milk quality and acidification in the production of table Mozzarella without starters.* J. Dairy Sci. vol. 92, pp. 4211-4217.
 - 30 G. Gambacorta, M. Faccia, M.A. Previtali, S. Pati, E. La Notte and A. Baiano (2010). *Effects of Olive Maturation and Stoning on Quality Indices and Antioxidant Content of Extra Virgin Oils (cv. Coratina) During Storage.* J. Food Sci. vol. 75, pp. 229-235
 - 31 M. Faccia, G. Gambacorta, M. Quinto and A. Di Luccia (2010). *Determination of lead and cadmium in apulian milks and mozzarella* It. J. Food Sci. vol. 2, pp. 150-155
 - 32 Albenzio M., Santillo A., Trani A., Faccia M. "Maturing Of Ovine Cheese: Influence Of Probiotic Strain" (2010). J. Dairy Sci, vol. 93, pp. 3487-3496
 - 33 Trani A., Gambacorta G., Loizzo P., Alvitì G., Schena A., Faccia M., Aquilanti L., Santarelli S., Di Luccia A. (2010). "Biochemical traits of "Ciauscolo", a spreadable typical 1 Italian dry-cured sausage". J. Food Science Vol. 75, pp. 514-524
 - 34 MT Bilancia, F Caponio, C Summo, T Gomes and M Faccia (2011). *Chemical-physical characteristics of buffalo yoghurt marketed in Italy.* Milchwissenschaft vol. 66, pp. 178-181
 - 35 G. Gambacorta, D. Antonacci, M. La Gatta, M. Faccia, B. La Gatta, S. Pati, A. Coletta and E. La Notte (2011) « *Phenolic Composition Of Aglianico And Nero Di Troia Grapes And Wines As Affected By Cover Cropping And Irrigation* ». It. J. Food Sci. vol. 4, pp. 381-394
 - 36 G. Gambacorta, M. Faccia, D. Antonacci, M. La Gatta, B. La Gatta, S. Pati, A. Coletta and E. La Notte (2011) "Influence of winemaking technologies on phenolic composition of Italian red wines". Eur. Food Res. Technol. vol. 223, pp. 1057-1066
 - 37 Faccia M, Picariello L, Gambacorta G, Trani A, Loizzo P, Lamacchia C, Di Luccia A (2012). "Proteolysis of Caciocotta cheese made from goat milk coagulated with caprifiig (*Ficus carica sylvestris*) or calf rennet." Eur. Food Res. Technol., vol. 234, pp. 527-533
 - 38 F. Minervini, S. Siragusa, M. Faccia, F. Dal Bello, M. Gobbetti, M. De Angelis (2012). « *Manufacture of High-Moisture Mozzarella Cheese by Incorporation of Probiotic Lactobacilli* ». J. Dairy Sci. Vol. 95, pp. 508-520
 - 39 G Gambacorta, Faccia M, A Trani, C Lamacchia, T Gomes (2012). *Phenolic composition and antioxidant activity of Southern Italy monovarietal virgin olive oils.* Eur J Lipid Sci Technol, vol. 114, pp. 958-967
 - 40 Faccia M, M Mastromatteo, A Conte, MA Del Nobile (2012). *Influence of the*

- different sodium chloride concentrations on microbiological and physico-chemical characteristic of mozzarella cheese.* J Dairy Res vol 79, pp. 390-396
- 41 CD Calvano, A Monopoli, P Loizzo, Faccia M, CG Zambonin (2013). *A proteomic approach based on MALDI-TOF MS to detect powdered milk in fresh cow milk.* J. Agr. Food Chem., vol. 6 , pp. 1609-1617
- 42 G Ferrara, A Mazzeo, C Pacucci, A Pacifico, G Gambacorta, Faccia M, A Trani, V Gallo, I Cafagna, P Mastrorilli (2013). *Application of abscisic acid (S-ABA) to 'Crimson Seedless' grape berries in a Mediterranean climate: effects on color, chemical characteristics, metabolic profile and S-ABA concentration.* J. Plant Growth Regul., vol. 32, 491-505
- 43 NP Mangia, A Trani, A Di Luccia, Faccia M, G Gambacorta, P Deiana (2013). *Effect of the use of autochthonous Lactobacillus curvatus, Lactobacillus plantarum and Staphylococcus xylosus strains on microbiological and biochemical properties of the Sardinian fermented sausage.* Eur. Food Res. Technol., vol. 236, pp. 557 -566
- 44 Faccia M, Angiolillo L, Mastromatteo M, Conte A and Del Nobile M A (2013) *The effect of incorporating calcium lactate in the saline solution on improving the shelf life of Fiordilatte cheese.* Int. J. Dairy Technol. Vol. 66, pp. 373-381
- 45 Coletta, A, Trani, A, Faccia, M., Punzi, R, Dipalmo, T, Crupi, P, Antonacci, D, Gambacorta, G. (2013) *"Influence of viticultural practices and winemaking technologies on phenolic composition and sensory characteristics of Negroamaro red wines".* Intern. J. Food Sci. Technol., vol. 48, pp. 2215-2227
- 46 Mastromatteo M, Conte A, Faccia M, Del Nobile MA, Zambrini AV (2014). *Combined effect of active coating and modified atmosphere packaging to prolonging the shelf life of "Low Moisture" mozzarella cheese.* J. Dairy Sci., vol. 97, pp. 36-45
- 47 Lucera A, Mastromatteo M, Conte A, Zambrini VA, Faccia M, Del Nobile MA (2014). *Effect of active coating on microbiological and sensory properties of fresh mozzarella cheese .* Food Packag. Shelf Life, vol. 1, pp. 25-29
- 48 Faccia M, Trani A, Loizzo P, Gagliardi R, La Gatta B, Di Luccia A (2014). *Detection of α Alfa s1-I casein in mozzarella Fiordilatte: a possible tool to reveal the use of stored curd in cheesemaking.* Food Control, vol. 42, pp. 101-108
- 49 Angiolillo L, Conte A, Faccia M, Zambrini AV, Del Nobile MA (2014). *A new method to produce synbiotic Fiordilatte cheese.* Innovative Food Sci. Emerging Technol., vol 22, pp. 180-187
- 50 Punzi R., Paradiso A., Fasciano C., Faccia M., Gambacorta G. (2014) *Phenols and antioxidant activity in vitro and in vivo of aqueous extracts obtained by ultrasound-assisted extraction from artichoke by-products.* Nat. Prod. Comm. Vol. 9, pp. 1315-1318
- 51 Ferrara G., Mazzeo A., Matarrese A.M.S., Pacucci C., Punzi R., Faccia M., Trani A., Gambacorta G. (2015) *Application of abscisic acid and sucrose to improve colour, antocyanine content and antioxidant activity of cv. Crimson Seedless grape berries.* Austr. J. Grape Wine Res. 2015, 21, 18-29
- 52 M. Faccia, A. Trani, G. Gambacorta, P. Loizzo, A. Cassone, F. Caponio.(2015) *Production technology and characterization of Fiordilatte cheese from ovine and caprine milk.* J. Dairy Sci., 2015,98,1402-1410
- 53 Mastromatteo M, Lucera A, Esposto D, Conte A, Faccia M, Zambrini AV, Del Nobile MA (2015). *Packaging optimisation to prolong the shelf life of fiordilatte cheese.* J Dairy Res., vol. 82, p. 143-15
- 54 Faccia M, Gambacorta G, Gomes T, Trani A (2015) *Composti volatili in lattici pugliesi da allevamenti con diverso regime alimentare.* Industrie Alimentari, 559, 5-9
- 55 A. Trani, P. Loizzo; C.D. Calvano; A.Cassone; G. Gambacorta; A.V. Zambrini; C.G Zambonin; M.Faccia (2016). *The effects of Lactobacillus acidophilus D2 enriched diet on yolk proteins of layers hen eggs.* European Poultry Science 80, DOI:10.1399/eps.2016.124
- 56 A. Trani, G. Gambacorta, T.F. Gomes, P. Loizzo, A. Cassone, M. Faccia (2016) *Production and characterization of reduced-fat and PUFA-enriched Burrata cheese.* J. Dairy Res. 83, 236-241.
- 57 A. Trani, G. Gambacorta, P. Loizzo, A. Cassone, M. Faccia (2016) *Un*

contributo alla caratterizzazione della treccia pugliese a sieroinnesto. Industrie Alimentari, 569, 3-10.

- 58 A. Trani, G. Gambacorta, P. Loizzo, A. Cassone, and M. Faccia (2016). *Short communication: Chemical and sensory characteristics of Canestrato di Moliterno cheese manufactured in spring.* J. Dairy Sci., 99, 6080-6085
- 59 Summo C., Trani A, Faccia M, Caponio F, Gambacorta G. (2016). *Volatiles and acceptability of liqueurs from kumquat and grapefruit.* It. J. Food Sci., 28, pp 258-270
- 60 A Trani, V Verrastro, R Punzi, M Faccia, G Gambacorta (2016). *Phenols, Volatiles and Sensory Properties of Primitivo Wines from the " Gioia Del Colle" PDO Area.* South African Journal of Enology & Viticulture, 37, 139-148.

Capitoli di libro a diffusione internazionale

- 61 Di Luccia A, Faccia M, Incoronato C, Inglese F, Lamacchia C, Lamparelli S, Occidente M, Matassino D (2012). *Cheese Processing.* In: Fidel Toldrá, Leo M. L. Nollet. *Proteomics in Foods. Principles and Application.* FOOD MICROBIOLOGY AND FOOD SAFETY, p. 247-259, BERLIN:Springer, ISBN: 978-1-4614-5626-1
- 62 MA Del Nobile, M Faccia, A Conte (2013). *"Technology and shelf life of fresh pasta filata cheeses"* In: VR Preedy, V Patel and RR Watson 'Handbook of Cheese in Health: Production, Nutrition and Medical Sciences', WAGENINGEN ACADEMIC PUBLISHERS, WAGENINGEN – (NL). ISBN:978-90-8686-766-0; 978-90-8686-211-5; ISSN: 2212-375X

Lavori su riviste senza impact factor

- 63 Faccia M. 1992. *Controllo della qualità: determinazione del contenuto in sieroproteine del formaggio.* Terra Pugliese 41:7, 11-1310
- 64 Santoro M, Faccia M. 1992. *Maturazione del formaggio Canestrato Pugliese. Degradazione delle frazioni caseiniche.* Riv. Sci. Alim. 21: 3, 237-246
- 65 Santoro M, Faccia M. 1995. *Formaggio arricchito in sieroproteine. La proteolisi.* Riv. Sci. Alim. 24: 4, 549-554
- 66 Santoro M, Faccia M, La Notte E. 1994. *La frazione proteica di mosti e vini. Nota I: caratterizzazione elettroforetica.* Riv. Sci. Alim. 23: 1, 75-80
- 67 Santoro M, Faccia M, La Notte E. 1994 *La frazione proteica di mosti e vini. Nota II: purificazione e caratterizzazione.* Riv. Sci. Alim. 23: 2, 209-214
- 68 Santoro M, Faccia M. 1994 *Formaggio arricchito in sieroproteine. Evoluzione degli amino acidi liberi.* Riv. Sci. Alim. 23: 3, 355-360
- 69 Faccia M, Gambacorta G, Lamacchia C, Di Luccia A. 2004 *"Evolution of sugars and organic acids in Canestrato Pugliese cheese"*. Sci. Tecn. Latt-Cas. Vol 55, pp. 53-62
- 70 Faccia M, Di Luccia A, Gambacorta G, Lamacchia C, La Notte E. 2004. *"Use of heat-denatured whey proteins in the production of "Apulian Caprino" hard cheese"*. Ingredienti Alimentari, vol 3, pp. 17-22
- 71 Faccia M, C Cocca, A Di Luccia. 2004. *"Il Formaggio Canestrato Pugliese: stato dell'arte e prospettive di una "piccola DOP"*. Sci. Tecn. Latt-Cas. Vol 55, pp. 423-441.
- 72 M. Faccia, A. Trani, P. Loizzo, G. Gambacorta, A. Di Luccia. 2011 *"Shelf-life della mozzarella vaccina conservata in soluzioni saline: primi risultati"*. Sci. Tecn. Latt-Cas. 62 (3)
- 73 M Faccia, P Loizzo, A Trani, R Gagliardi, S Lamparelli, P Scrocchi, A DiLuccia 2011 *"Approccio analitico alla rivelazione dell'uso di cagliate conservate nella produzione di mozzarella vaccina"* Sci Tecn LattCas 62 (3)
- 74 Faccia M, M Mastromatteo, A Conte, MA Del Nobile (2013). *Influence of the Milk Bactofugation and Natural Whey Culture on the Microbiological and Physico-Chemical Characteristics of Mozzarella Cheese.* J. Food Proc. Technol., vol. 4, ISSN: 2157-7110, doi: <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000218>.

Brevetti

- 75 **Brevetto nazionale n. 0001397624** inventori A. Di Luccia e M. Faccia, depositata il 16.12.2009 e concessa il 18.01.2013 “*Identificazione di un marcatore molecolare per la rivelazione dell’impiego di cagliata congelata in sostituzione del latte fresco nel ciclo di produzione della mozzarella vaccina*”;
- 76 **Brevetto nazionale n.: 0001405241** inventori M. De Angelis, M. Faccia, M. Gobbetti, F. Minervini, depositata in data 19.04.2011 e concessa il 03.01.2014 “*Processo per la preparazione di formaggi a pasta filata arricchiti in fermenti probiotici*”

Relazioni presentate a convegni internazionali (come relatore invitato)

- 77 M. Faccia. “*I formaggi tipici dell’Italia Meridionale: la sfida dell’innovazione tecnologica sostenibile*”. XIII Congresso Internazionale della Fe.Me.S.P.Rum. Valenzano, Bari, 1/3 settembre 2005

Lavori presentati a convegni internazionali (come partecipante)

- 78 Gambacorta G., Faccia M., Liuzzi V.A., Del Nobile M.A., La Notte E. “*Persistence of insecticide residues in oil extracted from olives subjected to guided field control against Bactrocera Oleae (Gmel.)*”. International Conference “Quality and risk assessment of agricultural food in the Mediterranean area”. Foggia, September 24-27, 2002.
- 79 Liuzzi V.A., Faccia M., Di Luccia A., La Notte E., Alviti G., Gambacorta G. “*Characterization of monovarietal virgin olive oils Peranzana and Ogliarola Garganica*”. International Conference “Quality and risk assessment of agricultural food in the Mediterranean area”. Foggia, September 24-27, 2002.
- 80 Gambacorta G., Pizzi M., Faccia M., la Gatta B., Liuzzi V.A., La Notte E. “*Use of dimethoate in Bactrocera Oleae (Gmel.) control. Behaviour of residue in oil extracted from the olives during ripening*”. International Conference “Quality and risk assessment of agricultural food in the Mediterranean area”. Foggia, September 24-27, 2002.
- 81 Di Luccia A, Maurelli L, Alviti G, Faccia M, Liuzzi VA, Caputi Jambrenghi A. “*Effect of the technological processing on residual enzymatic activity of cathepsins in typical Italian hams.*” 48th International Congress of Meat Science and Technology. Rome, 25-30 August 2002.
- 82 Faccia M., Gambacorta G., Caputi Jambrenghi, Vonghia G., Di Luccia A. “*Evolution of sugars and organic acids throughout the ripening process of Canestrato Pugliese cheese*”. 38° Simposio Internazionale di Zootecnia “Milk & Research”. Lodi, May 30, 2003. MG Editori, Milano, 161-166.
- 83 Russo G, Liuzzi VA, D’Andrea L., Faccia M. “*Characterization of five clones of Uva di Troia vine*”. 1st International Symposium on Grapevine. – Growing, Commerce and Research. Lisbon, Portugal, 30th June – 2nd July 2003.
- 84 Denticò M., Quinto M, Faccia M, Rotunno T. “*Determination of conjugated linoleic acids content in typical Apulian cheeses: effect of cheese processing and aging.*” Euroanalysis XIII – European Conference on Analytical Chemistry – “The role of Analytical Chemistry in the Protection of the Citizens” – Salamanca, Spain, 5-10 september 2004.
- 85 A. Di Luccia, V. Di Martino, F. Cassotta, A. Trani, G. Varricchio, M. Faccia, S. Spagna Musso & D. Matassino “*A proteomic approach of proteolysis study in fermented dry cured sausages of buffalo meat*”. Ith Congress of Italian Proteome Society. Verona 27-29 may 2004, P 100.
- 86 M. Faccia, G. Gambacorta, F. Nitti, A. Di Luccia, VA Liuzzi, E. La Notte. “*Quality of Caciocotta manufactured with thermophilic selected starter*”. International Congress “Technological innovation and enhancement of marginal products”. Foggia, 5-7 april 2005.
- 87 A. Trani, D. Negro, G. Picariello, Faccia M., Alviti G., S. Spagna Musso, A. Di Luccia. “*Protein and peptides profiles in Buffalo meat*”. Atti 3° Convegno nazionale sull’allevamento del Bufalo, Capaccio-Paestum (SA) 12-15 ottobre 2005. Pag. 148.
- 88 F. Nitti, M. Faccia, D. Negro, G. Gambacorta, C. La macchia, A. Di Luccia, E. La Notte. “*Quality of bovine mozzarella manufactured with autochthonous starter colture (sieroinnesto)*”. International Congress “Technological innovation and enhancement of marginal products”. Foggia, 5-7 april 2005.
- 89 Liuzzi VA, Faccia M., D’Andrea L., Di Luccia A. “*Qualitative characteristics*

of virgin olive oil from minor "Olivastro" cultivar". International Congress "Technological innovation and enhancement of marginal products". Foggia, 5-7 april 2005.

- 90 Matassino D., Barone C.M.A., Faccia M., Inglese F., Picariello G., Trani A., Di Luccia A. *Proteomics as tool for characterization of meat products: "Fiocco sannita". Preliminary results.* 40° Simposio Internazionale di Zootecnia From Genome to Proteome in Animal Science. Lodi – 29 Settembre 2005 . 178-183.
- 91 G. Gambacorta, M. Faccia, C. Lamacchia, M.A. Previtali, A. Di Luccia, E. La Notte. *"Evolution of shelf life and organoleptic characteristics of virgin olive oils flavoured with oregano and rosemary". International Congress "Technological innovation and enhancement of marginal products". Foggia, 5-7 april 2005.*
- 92 C. Lamacchia, G. Picariello, G. Mamone, C. Fares, G. Gambacorta, M. Faccia, B. La Gatta, E. La Notte, A. Di Luccia, F. Addeo. *"Gliadin and glutenin composition in ancient Southern Italy common wheat cultivars is predictive of the technological properties of the flour". International Congress "Technological innovation and enhancement of marginal products". Foggia, 5-7 april 2005*
- 93 G. Gambacorta, M.A. Previtali, A. Baiano, C. Lamacchia, S. Pati, M. Faccia, E. La Notte *Evaluation Of Shelf-Life And Organoleptic Characteristics Of Extra Virgin Olive Oils Flavored With Chilly Pepper And Garlic.* SLIM 2006, Shelf-Life International Meeting, Catania 21-23 June 2006.
- 94 Quinto M., Spadaccino G., Gambacorta G., Faccia M., Tofalo R., Schirone M., Valmorri S., Corsetti A. 2009. *"Effect of different parameters on the production of conjugated linoleic acids from linoleic acid bioconversion by lactic acid bacteria". 4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, November 4-6, 2009*

Relazioni presentate a convegni nazionali (come relatore invitato)

- 95 M. Faccia. *« La qualita' del fior di latte nell'attuale quadro normativo e di mercato ». ALTRIFORMAGGI. Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29/11/2012 – 1/12/2012*

Partecipazione a Convegni nazionali (come relatore)

- 96 M. Faccia, F. Pinto, M. Veronico, VA. Liuzzi. *"Caratteristiche quanti-qualitative del latte in cavalle di razza Murgese e TPR. Costituenti minori: il lisozima". 3° Conv. Società Italiana di Ippologia: "Nuove acquisizioni in materia di alimentazione, allevamento e allenamento del cavallo". Campobasso, 12-14 luglio 2001.*

Lavori presentati a convegni nazionali (come partecipante)

- 97 Russo G, Liuzzi VA, Faccia M, D'Andrea L *"Primitivo: caratteristiche ampelografiche ed enologiche di tre cloni allevati in Puglia". VI Conv. Nazionale Biodiversità. Valenzano (BA), 6-7 settembre 2001.*
- 98 Liuzzi VA, Russo G., Faccia M., D'Andrea L. *"Negro Amaro: caratteristiche ampelografiche ed enologiche di tre cloni allevati in Puglia". VI Convegno Nazionale sulla Biodiversità: Opportunità di sviluppo sostenibile". Valenzano, Bari, 6-7 settembre 2001*
- 99 Liuzzi V.A., D'Andrea L., Faccia M., Alviti G., Di Luccia A. – *"Caratterizzazione dell'olio d'oliva vergine monovarietale da Ogliarola Salentina" - V Convegno Nazionale "Biotecnologie e Produzioni Biologiche", Massafra, 19-20 dicembre 2002.*
- 100 Previtali M.A., la Gatta B., Lamacchia C., Faccia M., Gambacorta G., La Notte E. *"Caratterizzazione della frazione fenolica di oli monovarietali da cultivar autoctone e di nuova introduzione dell'Alto e Basso Tavoliere". VI Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003*
- 101 Di Luccia A, Liuzzi VA, Alviti G, Ferro R, Rastrelli L, Faccia M, Spagna

- Musso S. “*Componente proteica e lipidica della colatura di alici*”. V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. – Qualità e Sicurezza degli Alimenti. Parma, Giugno 2003.
- 102 Gambacorta G., Pizza M., Faccia M., la Gatta B., Previtali MA, la Notte E. “*Impiego del Dimetoato nel controllo della Bactrocera oleae (Gmel.). Decadimento del residuo nell’olio estratto dalle olive nel corso della maturazione*”. Giornata di studio: Innovazione Tecnologica e Qualità dell’Olio Extra Vergine di Oliva. Foggia, 2 Dicembre 2003.
- 103 G. Alviti, D. Negro, A. Trani, M. Faccia, R. Gagliardi, A. Di Luccia, F. Addeo. “*Evoluzione della frazione caseinica del latte bufalino congelato*”. Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV), 16-19 marzo 2005.
- 104 D. Negro, G. Alviti, A. Trani, M. Faccia, D. Bove, A. Di Luccia, F. Addeo. “*Primi risultati di uno studio elettroforetico per la caratterizzazione di cagliate bovine di importazione*”. Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV), 16-19 marzo 2005.
- 105 G. Gambacorta, M.A. Previtali, C. Lamacchia, B. la Gatta, E. Arace, M. Faccia, E. La Notte. “*L’olio di oliva nella preparazione di alcune conserve di funghi*”. Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili. Ariano Irpino (AV), 16-19 marzo 2005.
- 106 M. Faccia, G. Gambacorta, F. Nitti, A. Di Luccia. “*Caratterizzazione cromatografica della frazione volatile e solubile di cagliate congelate*”. 7° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti (CISETA) – Cernobbio 19-20 settembre 2005.
- 107 G. Gambacorta, M. Sinigaglia, C. Lamacchia, A. Schena, M. Faccia, A. Di Luccia, E. La Notte. *Evoluzione dei processi lipolitici nel corso della produzione di un salame a breve stagionatura ottenuto con e senza starter*. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). Cernobbio, 19-20 settembre 2005, 315-322.
- 108 V. Liuzzi, L. D’Andrea, G. Gambacorta, M. Faccia, A. Di Luccia. “*Caratteristiche qualitative dell’olio di oliva vergine monovarietale pugliese della cultivar Leccino*”. 7° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti (CISETA) – Cernobbio 19-20 settembre 2005.
- 109 F. Caponio, V. M. Paradiso, A. Trani, A. Di Luccia, C. Summo, M. Faccia, T. Gomes. *Tentativi Sperimentali Per Incrementare La Shelf-Life Di Prodotti Estrusi Per Prima Colazione*. 7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA.) Cernobbio, 18-19 settembre 2005, 643-647.
- 110 V. Liuzzi, L. D’Andrea, M. Faccia, A. Di Luccia. “*Caratteristiche qualitative del mosto e del vino da Malvasia Nera*”. 7° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti (CISETA) – Cernobbio 19-20 settembre 2005.
- 111 A. Di Luccia, A. Di Martino, L. Picariello, M. Faccia, C. Summo, F. Caponio. “*Studio elettroforetico e cromatografico della frazione idrosolubile dei salumi fermentati*”. 7° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie degli Alimenti (CISETA) – Cernobbio 19-20 settembre 2005.
- 112 S. Pati, E. Arace, A. Trani, G. Gambacorta, M. Faccia, A. Di Luccia, E. La Notte. *Caratterizzazione dei copigmenti in vino primitivo dopo l’affinamento mediante frazionamento cromatografico e spettrometria di massa ms/ms*. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 7 - 10 Novembre 2006 ALBA;
- 113 Loizzo P.; Trani A., Alviti G., Faccia M., Di Luccia A. *A protomic approach to plasmin and chimosi activity on river buffalo and bovine pure casein*. 2nd Annual National Congress of Italian Proteomic Conference, Acitrezza (CT), 26-29 giugno 2007;
- 114 A. Di Luccia, P. Loizzo, A. Trani, G. Alviti, M. Faccia, F. Petazzi. *Myosin light chains as molecular markers in meat traceability of river buffalo and cattle*. XV Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminant (FeMeSPRum), 15-19 may 2007 Kusadasi – Turkey. Pp 121-125
- 115 Loizzo P.; Trani A., Alviti G., Faccia M., Spagna Musso S., Di Luccia A. *Studio della proteolisi nella Coppa Piacentina*. QUALICIBI, Positano (SA), 28-30 maggio 2008.
- 116 A. Trani, P. Loizzo, G. Gambacorta, R. Punzi, A. Cassone, M. Faccia. “*Analisi dei composti volatili del fior di latte prodotto con differente tecnologia*”. ALTRIFORMAGGI. Autenticità, Legislazione, TRadizione e

Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie. Avellino, 29/11/2012 – 1/12/2012

Curatele

117 Losacco A.M., Faccia M. (2008) “*Sierovalore: scenari e prospettive per la valorizzazione dei reflui caseari*”. **Documento finale Progetto PIC INTERREG III A Italia-Grecia**. Stampato nel settembre 2008 da Grafica 080 Modugno (BA), per conto dell’Assessorato alle Attività Produttive della Provincia di Bari.

E’ autore, inoltre, di numerose comunicazioni (non pubblicate a stampa) tenute su invito in workshops, giornate di studio ed altri eventi pubblici riguardanti il settore alimentare:

- “*Tecniche tradizionali e qualità*” – Il recupero della tipicità dei formaggi, Workshop organizzato dall’Istituto sperimentale per la Zootecnia e dall’ Azienda Romana Mercati, Roma, 16 marzo 2006;

- “*Recenti risultati della ricerca sulla qualità dei formaggi a pasta filata*” - Salute e Benessere: qualità nutrizionali e salutistiche di latte e formaggi. Quarantennale della Cooperativa Allevatori di Putignano, Putignano (BA), 16-17 novembre 2007

- “*La mozzarella: evoluzione nella tradizione*” – Il contributo del Rotary Club per la valorizzazione del comparto zootecnico della Murgia barese e tarantina, Gioia del Colle (BA), 5 maggio 2007;

- “*Marcatore molecolare per il rilevamento della cagliata refrigerata o congelata nei formaggi a pasta filata*” – Mostra Bovina del Centro-Sud delle razze Bruna e Frisona, Noci (BA), 20-22 aprile 2007

- “*Trattamento e valorizzazione dei reflui dell’industria lattiero-casearia*” – Il settore lattiero-caseario e le nuove strategie di sviluppo, Assessorato alle Attività Produttive della Provincia di Bari, Bari, 13 febbraio 2008.

- “*Stato dell’arte delle tecnologie per lo smaltimento/valorizzazione dei reflui caseari*”

- Scenari futuri per la valorizzazione dei reflui dell’industria casearia, Noci (BA), 5 giugno 2008;

- “*L’industria casearia meridionale al bivio: il difficile connubio tra innovazione e tradizione*” – La ricerca e sviluppo nell’agroalimentare: esperienze e confronti, workshop organizzato dal D.A.Re Puglia, Foggia, 23-28 giugno 2008;

- “*L’entità e la tipologia dei reflui prodotti dall’industria lattiero-casearia in provincia di Bari*” – Scenari e prospettive per la valorizzazione dei reflui dell’industria casearia, Assessorato alle Attività Produttive della Provincia di Bari, Fiera del Levante, Bari, 18 settembre 2008.

- “*Innovazione tecnologica di prodotto e di processo per il miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare nelle produzioni lattiero casearie*” – Seminario per il Sostegno dei Prodotti Tipici Locali, Alberobello (BA), 25 settembre 2008;

- “*La mozzarella*” – Lezione tenuta presso il “Master of Food: un assaggio”, Salone del Gusto, Torino, 26 ottobre 2008.

- “*Disciplinare e tecnologia di produzione della treccia*” – Progetto per l’ottenimento del marchio comunitario di qualità della “Treccia dei Sannaci”, GAL Barsento, Gioia del Colle (BA), 11 dicembre 2008;

- “*La mozzarella: ancora un formaggio tipico ?*” - Laboratorio del Gusto SLOW FOOD, Condotta di Taranto, Pulsano (TA), 13 marzo 2009;

- “*Tecniche artigianali di trasformazione del latte e biodiversità dei prodotti caseari*”- Associazione Provinciale Allevatori di Bari e Taranto: Nel ricordo di Mario De Bellis, una vita dedicata al miglioramento delle produzioni zootecniche pugliesi a garanzia dei consumatori e nel rispetto della salute. Castellana Grotte (BA), 17 aprile 2009;

- “*Studio della tracciabilità dei formaggi a pasta filata*”- Coldiretti Basilicata: una filiera del latte tutta italiana e firmata dagli allevatori. Matera, 12 maggio 2009;

- “*I fattori tecnologici della tipicità*” – I prodotti tipici: strumento di promozione e valorizzazione del territorio, Castellana Grotte (TA), 20 maggio 2009;

- “*Il comparto lattiero-caseario pugliese e l’innovazione tecnologica: i problemi, le aspettative, le possibilità*” – Latte, mozzarelle, Primitivo: idee progettuali a confronto. Gioia del Colle, 31 luglio 2009.

- “*I formaggi tipici pugliesi ed il rischio di frodi alimentari*” – Incontro presso il Rotary Club di Corato, BA, 09 Febbraio 2010.

- “*Gli alimenti funzionali come nuova opportunità di sviluppo per l’industria agroalimentare pugliese: prospettive nel settore lattiero-caseario*”. Alimentazione e stato dell’arte, Castellana Grotte, Dicembre 2010.

- “*La qualità e la sicurezza degli alimenti*”. Gestione dell’impresa agricola e

agroalimentare: business plan, marketing e comunicazione. Matera, Ottobre-Novembre 2010

- *“Il Canestrato Pugliese: stato dell’arte e prospettive”*. Ovini ed ovinicoltori, oggi per il domani. Altamura, 16-17 settembre 2011.
- *“La Treccia della Murgia e dei Trulli: saperi e sapori”*. Presentazione del Marchio Collettivo Treccia della Murgia e dei Trulli, Putignano, 6 ottobre 2011.
- *“Il Canestrato Pugliese: una risorsa da non perdere”*. Convegno Orgoglio Ovino. Altamura, 12-13 aprile 2013.
- *“Come applicare una corretta informazione al consumatore sui prodotti alimentari, le nuove regole UE, etichette e pubblicità alimentari cosa cambia con il Reg. UE 1169/2011, indicazioni nutrizionali e le pronunce dell’Antitrust ”*. Seminario CNA – 13 Giugno 2013, Bari
- *“Territorialità, Qualità e Sicurezza Alimentare”*- Convegno "Ristrutturazione della filiera del Canestrato di Moliterno" 25 Giugno 2013, Villa D'Agri (PZ)
- *“Punti di forza dei prodotti territoriali”* - Tavola rotonda *“Qualità Puglia – Produzioni lattiero-casearie di qualità dopo il 1° gennaio 2017”*, Gioia del Colle 16 dicembre 2016
- *“Aspetti tecnici del Decreto Interministeriale sull’ origine del latte”* – Dibattito *“Etichettatura dei prodotti alimentari a base di latte”* – Auditorium Varrone, Rieti 19 dicembre 2016.

- Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere

- Dichiaro di essere consapevole di quanto comporta l’affermazione della veridicità di quanto sopra rappresentato e di essere a conoscenza delle sanzioni penali di cui all’art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 *“Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa”* ed in particolare di quanto previsto dall’art. 495 del Codice Penale in caso di dichiarazioni mendaci o di false attestazioni.

Quanto sopra viene presentato sotto forma di autocertificazione (dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà) ai sensi degli artt. 19, 46 e 47 del DPR n. 445/2000

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 *“Codice in materia di protezione dei dati personali”*.

Bari, 03/01/2017

Prof. Michele Faccia

 (FIRMA)