

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

FORMATO EUROPEO

Informazioni Personali

Cognome e Nome	PACE Bernardo
Residenza	[REDACTED] – 70125 Bari
Telefono	[REDACTED]
e-mail	bernardo.pace@ispa.cnr.it – b.pace@epap.conafpec.it
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	27/07/1973

Esperienza professionale

Date	11/10/2016 ad oggi
Tipo di impiego	Esperto - Nomina D.M n. 23966 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF).
Principali attività e responsabilità	Attività di valutazione <i>ex ante</i> , verifica <i>in itinere</i> ed <i>ex post</i> di progetti di ricerca e/o innovazione per conto di istituzioni ed enti pubblici, quali soggetti finanziatori di progetti di ricerca e/o innovazione, incluse le Regioni ed altri Ministeri competenti per le politiche di ricerca ed innovazione.
Nome del datore di lavoro	MIPAAF
Tipo di attività	Esperto Tecnico Scientifico.

Date	23/11/2015 ad oggi
Tipo di impiego	Ricercatore a tempo determinato (Art. 23) Prot. ISPA n.3592 del 01/10/2015 - Prot. ISPA n.1213 del 04/04/2016
Principali attività e responsabilità	Referente Scientifico e attività di coordinamento (Lettera di incarico Prot ISPA 4388 30/11/2015). Svolge attività di ricerca avente i seguenti obiettivi: studio e individuazione delle atmosfere di trasporto ottimali per prodotti ortofrutticoli da implementate nel Container Innovativo; valutazione di tecnologie analitiche per il monitoraggio della qualità dei prodotti durante il trasporto; studio e sperimentazione di pre-trattamenti innovativi per preservare la qualità e estendere la <i>shelf-life</i> di prodotti ortofrutticoli; organizzazione di prove sperimentali e valutazione della qualità dei prodotti al termine del trasporto e dopo la <i>shelf life</i> mediante l'impiego del Container Innovativo. <u>Progetto di ricerca regionale</u> (Regionale Puglia) dal titolo “ <i>Container innovativo isotermico intermodale equipaggiato con atmosfera controllata per il trasporto di prodotti ortofrutticoli freschi</i> ” (CONTINNOVA). Cod. VFQA3D0.
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività	Referente Scientifico, attività di ricerca e coordinamento tra i partners, stesura di lavori scientifici.

Date	01/06/2014 al 31/12/2015
Tipo di impiego	Ricercatore a tempo determinato (Art. 23) (Prot. ISPA n.2945 del 22/07/2015 - Prot. ISPA n.3592 del 01/10/2015)
Principali attività e responsabilità	Attività di coordinamento (Lettera di incarico ISPA N.5142 del 30/07/2014) nelle fasi di organizzazione e redazione dei SAL degli Istituti del CNR (ISA, ISSIA, ISPA, IPCB) partecipanti alle attività progettuali; attività di supporto al Referente Scientifico del progetto (Dr. Antonio F. Logrieco); responsabile dell'attività di ricerca 2b.1.1: <i>Caratterizzazione chimico-fisica di matrici vegetali fresche, edibili, nel corso della</i>

		<p><i>conservazione e classificate come scarto. L'attività di ricerca ha riguardato la caratterizzazione chimico-fisica di matrici vegetali fresche, edibili, nel corso della conservazione e classificate come scarto. Ha partecipato alla messa a punto di tecniche non-distruttive di post-raccolta per la valutazione del livello qualitativo dei prodotti ortofrutticoli con lo sviluppo di un Prototipo di Sistema di Visione per l'analisi non distruttiva da impiegare su matrici vegetali.</i></p> <p><u>Progetto di Ricerca:</u> <i>“Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti Biologici della produzione a scopi Energetici, la riduzione degli Sprechi Alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano ABSIDE (BE&SAVE-AQUASYSTEM-SIGLOD) PON4a2_F</i></p>
Nome del datore di lavoro		CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività		Attività di ricerca e attività di coordinamento tra gli Istituti del CNR
	Date	01/06/2012 al 30/09/2015
	Tipo di impiego	Ricercatore a tempo determinato (Art. 23) Bando di selezione ISPA n. 1/2012 Prot. ISPA 188 data 23/02/2012. G.U. IV serie speciale n. 17. del 02/03/2012
Principali attività e responsabilità		(Prot. ISPA n.766 del 30/05/2012 - Prot. ISPA n.1784 del 07/06/2013 - Prot. ISPA n.4105 del 12/06/2014 - Prot. ISPA n.2945 del 22/07/2015). Responsabile delle seguenti attività di ricerca: 2.4 Caratterizzazione biochimica e fisiologica di cultivar da destinare alla trasformazione di ortaggi da foglia per la IV gamma; 2.5 Messa a punto di metodi oggettivi per la selezione di ortaggi da foglia da destinare alla IV gamma; 6.4.1a. Caratterizzazione iniziale e in post-raccolta di lattughe coltivate senza suolo e su terreno in serra; 6.4.1b. Valutazione qualitativa di cuori di iceberg in post-raccolta.
	Nome del datore di lavoro	<u>Progetto di Ricerca</u> <i>“Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti (OFRALSER) PON_01_01435.</i>
	Tipo di attività	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari. Attività di ricerca scientifica, formazione e divulgazione scientifica.
	Date	12/09/2013 ad oggi (Protocollo ISPA n. 2929 del 12/09/2013)
	Tipo di impiego	Referente del Laboratorio di conservazione post-raccolta dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari sede di Bari
Principali attività e responsabilità		Preposto alla sicurezza del laboratorio di conservazione post-raccolta e responsabile della gestione delle attività svolte all'interno dello stesso.
	Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari.
	Tipo di attività	Responsabile di gestione di infrastruttura di ricerca
	Date	01/08/2011 al 31/12/2011
	Tipo di impiego	Incarico di consulenza tecnico scientifica
Principali attività e responsabilità		Attività di valutazione dell'efficacia di film attivi a rilascio di sostanze antiossidanti al fine di preservare nel corso della conservazione in post raccolta la qualità di tre cultivar di uva da tavola.
	Nome del datore di lavoro	Nice Filler s.r.l. Spin-off Universitario, Dipartimento Ingegneria Industriale Università di Salerno
	Tipo di attività	Consulenza Tecnica
	Date	17/01/2011 – 16/01/2012
	Tipo di impiego	Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (Prot. ISPA 50 del 20/01/2011)
Principali attività e responsabilità		L'attività ha riguardato la conduzione di prove sperimentali di coltivazione

	del cardo, mediante l'applicazione di diverse tecniche agronomiche, e la realizzazione di prove sperimentali per la valorizzazione del cardo come ortaggio minimamente processato. Coordinamento e gestione delle prove sperimentali nell'ambito dell'intera filiera: dalla coltivazione in campo, con l'ottimizzazione delle tecniche di pre-raccolta, alla trasformazione del prodotto come ortaggio pronto all'uso, mediante l'applicazione di tecnologie di post-raccolta, in particolare del confezionamento in atmosfera modificata. Analisi di caratterizzazione fisiologica (attività respiratoria, produzione di etilene) e chimico-fisica (contenuto in fenoli totali, colore, consistenza) alla raccolta e durante la conservazione del prodotto fresco e trasformato
Nome del datore di lavoro	<u>Progetto di Ricerca SOBIMA</u> - Bando bioenergie a sportello D.M. 247/07
Tipo di attività	linea di ricerca dal titolo: “sviluppo di tecnologie per la produzione di cardo da biomassa e sua utilizzazione alternativa come ortaggio fresco o minimamente processato”
	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari.
	Attività di ricerca e sperimentazione
Date	03/05/2010 –26/07/2010
Tipo di impiego	Cooperative Extension Vegetable Specialist
Principali attività e responsabilità	Presso Università della California – Department of Plant Science – Davis (USA) è stata svolta attività di ricerca riguardanti lo <i>sviluppo di tecnologie per il miglioramento della conservazione e trasportabilità di prodotti ortofrutticoli freschi</i> . Realizzazione di prove sperimentali volte a valutare l'efficacia di tecnologie di post-raccolta (temperature e atmosfere modificate) per preservare la qualità di diverse matrici vegetali. L'attività ha consentito di acquisire competenze specifiche relative all'organizzazione e alla gestione delle prove sperimentali di post-raccolta, e all'esecuzione di metodiche analitiche per la caratterizzazione fisiologica, sensoriale e chimico-fisica delle matrici vegetali.
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività	Attività di ricerca e sperimentazione nel settore del post-raccolta.
Date	02/01/2009 – 31/12/2010
	(Prot. ISPA n.1477 del 23/12/2008 - Prot. ISPA n.1341 del 23/12/2009 - Prot. ISPA n.1401 26/04/2010)
Tipo di impiego	Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa
Principali attività e responsabilità	L'attività di ricerca dal titolo “ <i>Sviluppo di tecnologie per il miglioramento della conservazione e trasportabilità di prodotti ortofrutticoli freschi</i> ” è stata finalizzata allo studio e all'applicazione di tecnologie post-raccolta (pretrattamenti innovativi, atmosfere modificate, temperature, refrigerazione passiva) per il miglioramento della conservazione e trasporto dei prodotti ortofrutticoli freschi, al fine di aumentarne la <i>shelf-life</i> . Ha impostato e realizzato prove di post-raccolta, ha condotto analisi qualitative (attività respiratoria, contenuto in attività antiossidante/fenoli totali, produzione etilene) alla raccolta e durante le fasi di conservazione e trasporto. Inoltre, ha collaborato attivamente alla realizzazione di un prototipo di container a refrigerazione passiva e atmosfera modificata per il trasporto dei prodotti ortofrutticoli freschi.
	<u>Progetto di Ricerca</u> : Sviluppo delle esportazioni di prodotti agroalimentari del Mezzogiorno. Intesa di programma MIUR/CNR per il Mezzogiorno.
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari.
Tipo di attività	Attività di ricerca e sperimentazione nel settore del post raccolta e durante le fasi di trasporto
Date	09/2009 – 12/2009
Tipo di impiego	Contratto di collaborazione occasionale

Principali attività e responsabilità	Attività di ricerca finalizzata alla realizzazione di un prototipo di fico d'India di IV gamma confezionato in atmosfera modificata, mediante la realizzazione di protocolli sperimentali e lo svolgimento di valutazioni qualitative di tipo analitico e sensoriale. <u>Progetto "Fikissimo snack: il fresco e genuino di Puglia pronto da gustare"</u> ammesso a finanziamento dalla Regione Puglia Bando "Principi Attivi – Giovani Idee per una Puglia migliore".
Nome del datore di lavoro	AVAP – Associazione per la Valorizzazione dell' Agroalimentare Pugliese, Monopoli (Ba).
Tipo di attività	Ricerca e sperimentazione in postraccolta
Date	26/06/2008 – 25/11/2008
Tipo di impiego	Tutor aziendale (Prot. ISPA 679 del 26/06/2008)
Principali attività e responsabilità	Attività di tutoraggio all'interno del Corso Post Laurea "Esperto di logistica integrata nel settore agroalimentare".
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività	Assistenza e gestione dei rapporti tra corsisti e aziende per lo svolgimento delle attività di stage.
Date	11/2007 – 04/2010
Tipo di impiego	Agronomo Esperto (IAMB Dir11/153 del 02/03/2012)
Principali attività e responsabilità	Attività di consulenza per il miglioramento della produzione del carciofo in Tunisia. Le attività di supporto tecnico hanno riguardato: la realizzazione e conduzione di prove sperimentali agronomiche; l'individuazione di soluzioni tecniche per razionalizzare le fasi di post-raccolta con particolare attenzione alle fasi di condizionamento e packaging. E' stata svolta attività di formazione a tecnici e agricoltori all'interno di 4 seminari, e attività di divulgazione. Ha partecipato in qualità di co-autore alla redazione di 2 guide di buona pratica per la coltivazione del carciofo seguendo la pratica di produzione integrata e biologica. Inoltre ha collaborato alle attività di divulgazione, e promozione del Progetto. <u>Progetto di Cooperazione Internazionale</u> del Ministero degli Affari Esteri in accordo con CIHEAM/ MARH/ DGCS in Tunisia dal titolo " <i>Azioni di supporto della produzione orto-frutticola tunisina</i> "
Nome del datore di lavoro	Istituto Agronomico Mediterraneo - Bari
Tipo di attività	Consulenza di natura tecnico-scientifica ricoperta in un organismo internazionale.
Date	05/2007 – 11/2007
Tipo di impiego	Consulenza tecnica
Principali attività e responsabilità	Sviluppo e analisi di criteri di sostenibilità, salvaguardia dell'ambiente e sviluppo di strategie in ambito agricolo. Progetto Svi.Co.L.A. 'Sviluppo e Competenze nei Sistemi Locali dell'Agricoltura' - Iniziativa Comunitaria Equal II Fase Azione 3 IT-S2-MDL-831.
Nome del datore di lavoro	Associazione per la Formazione Professionale - QUASAR - Putignano (BA)
Tipo di attività	Consulente tecnico
Date	01/02/2007 – 31/03/2008
Tipo di impiego	Assegnista di Ricerca (Prot. ISPA 0001496 del 20/12/2007)
Principali attività e responsabilità	Le attività hanno riguardato: la messa a punto di tecniche agronomiche innovative per la propagazione in ambiente protetto di germoplasma di carciofo risanato; la conduzione di prove sperimentali su diversi cloni di carciofo brindisino impiegando diverse tecniche di pre-moltiplicazione volte ad aumentare la produzione preservandone lo stato fitosanitario; l'allestimento di campi sperimentali nelle principali aree di coltivazione del carciofo con l'impiego dei cloni risanati per valutare le <i>performance</i>

		produttive; la caratterizzazione morfologico e qualitativa di tipo fisico-chimico dei capolini di carciofi risanati alla raccolta.
		<u>Progetto di Ricerca</u> esplorativo finanziato dalla Regione Puglia: “ <i>Innovazione di processo e di prodotto per l'avvio della produzione vivaistica di germoplasma di carciofo brindisino risanato: aspetti tecnici e gestionali</i> ” (AVICABRI).
Nome del datore di lavoro		CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività		Ricerca, sperimentazione e attività di divulgazione
	Date	01/06/2006-01/01/2012
	Tipo di impiego	Tecnico Agronomo
Principali attività e responsabilità		Realizzazione di campi dimostrativi di foraggiere, officinali e piccoli frutti presso il Centro per lo Sviluppo Sociale ed Agricolo “ <i>Qendra Ate Mhill Troshan</i> ” Puke in Albania. Assistenza tecnica per l'ottenimento della certificazione biologica delle produzioni agricole attraverso la gestione delle informazioni documentali, la supervisione in fase di verifica ispettiva, curando l'adeguamento tecnico agli standard di certificazione.
Nome del datore di lavoro		Associazione Agronomi Senza Frontiere – Puglia
Tipo di attività		Attività di supporto tecnico in forma volontaria.
	Date	01/07/2004 – 30/11/2006
	Tipo di impiego	Assegnista di ricerca (Prot. ISPA 105/2004 del 11/06/2004 - Prot. ISPA 115/2005 del 30/06/2005 - Prot. ISPA 0000428 del 30/06/2006)
Principali attività e responsabilità		Le attività hanno riguardato la messa a punto di tecniche agronomiche per migliorare il contenuto di licopene in pomodoro da industria. Sono state studiate tecniche agronomiche di pre-raccolta volte all' incremento dei principali parametri di qualità (parametri morfologici e produttivi, contenuto in licopene, ° Brix, colore, consistenza, acidità titolabile,..) del pomodoro. Impostazione di prove sperimentali, loro conduzione, rilievo dei dati, caratterizzazione chimico-fisica del prodotto alla raccolta, elaborazione e interpretazione dei dati, oggetto di pubblicazioni scientifiche. L'attività di ricerca ha riguardato anche l'individuazione dell'ottimale epoca di trapianto, del più idoneo volume irriguo, anche mediante l'impiego di acque salmastre.
		<u>Progetto di Ricerca</u> Industriale MIUR-CNR L. 297/99 n. 7885 “ <i>Produzione di licopene con sistemi innovativi</i> “
		E' stato responsabile delle attività che hanno consentito di valutare l'efficacia dei trattamenti a base di caolino per incrementare il contenuto in licopene, attività finanziata da due partners privati: Engelhard Corp. (USA) e Progetto Geovita (Italia).
Nome del datore di lavoro		CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività		Ricerca, sperimentazione e divulgazione scientifica
	Date	05/01/2004 – 31/12/2004
	Tipo di impiego	Agronomo libero professionista
Principali attività e responsabilità		Collaborazione nella elaborazione e redazione di progetti finanziati in agricoltura (POR 2000-2006), Mis. 4.3, 4.5.
Nome del datore di lavoro		Studio Tecnico Agrario – Dr. Agostino Sisto, Bari
Tipo di attività		Attività di consulenza, progettazione e redazione di relazioni tecniche.
	Date	01/2004 – 06/2004
	Tipo di impiego	Agronomo
Principali attività e responsabilità		Assistenza in campo ai produttori ed ai frantoiani per il miglioramento qualitativo della produzione di olio di oliva della provincia di Bari. Progetto Regionale finanziato della CE in attuazione al Reg. (CE) n. 528/99 e Reg. (CE) n. 2136/02.
Nome del datore di lavoro		Associazione Provinciale Produttori Olivicoli A.P.P.O. – Via Devitofrancesco, n. 2/N 17 – Bari.

Tipo di attività	Attività di assistenza tecnica-agronomica ai produttori olivicoli e alle aziende di trasformazione per l'ottenimento di oli di alta qualità.
Date	01/02/2002 – 31/07/2002
Tipo di impiego	Contratto di lavoro autonomo per collaborazione tecnico-scientifica
Principali attività e responsabilità	Analisi del livello di nitrati in specie eduli pugliesi. Linea di ricerca “Controllo del livello del contenuto di nitrati nelle produzioni orticole”
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi di Bari ALDO MORO - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali
Tipo di attività	Attività di ricerca e analisi di laboratorio.

Date	17/04/2001– 31/08/2001
Tipo di impiego	Contratto di lavoro autonomo per collaborazione tecnico-scientifica
Principali attività e responsabilità	Rilievi morfo-fisiologici ed analisi qualitative di specie orticole e elaborazione dei risultati ottenuti. Progetto INTERREG II Mis.6.2/C dal titolo: “Azione B2, tecnologie innovative di semiforzatura di impianto e di produzione di piantine di alcune specie orticole”
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi di Bari ALDO MORO - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali
Tipo di attività	Attività di ricerca e analisi di laboratorio.

Istruzione e formazione

Date	20-22/04/2015
Principali materie	Corso Base e Avanzato di ImageJ - Elaborazione ed analisi di Bioimmagini con in software Image J.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi dell'Insubria e Alta Formazione Insubria
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione (16 ore).

Date	26-27/06/2014
Principali materie	Corso di formazione per Preposti di infrastrutture di ricerca.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Sevizio di Protezione e Prevenzione - CNR
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione (8 ore).

Date	21/05/2013
Principali materie	Corso prevenzione nei luoghi di lavoro: conoscenze generali
Nome e tipo di istituto di istruzione	Sevizio di Protezione e Prevenzione - CNR
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione (4,5 ore).

Date	13-14/02/2013
Principali materie	Corso di comunicazione per ricercatori intitolato: <i>Bringing Media and Sciences together</i> . Progetto MAITRE 7 th Programma quadro
Nome e tipo di istituto di istruzione	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione.

Date	12/11/2011
Principali materie	Corso di formazione per formatori.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Fondazione ITS Istituto Tecnico Superiore – Locorotondo
Qualifica conseguita	Attestato di frequenza (8 ore).

Date	27-29/09/2010
Principali materie	IV European Short Course on “ <i>Quality and Safety of Fresh-cut Produce</i> ” Sono stati affrontati ed approfonditi i temi riguardanti i processi produttivi dei prodotti di IV gamma e gli aspetti tecnologici relativi all'intera filiera

Nome e tipo di istituto di istruzione	produttiva. Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione.
Date	14/06/2010 - 25/06/2010
Principali materie	Corso internazionale in “Postharvest Technology” Il corso ha affrontato le tematiche relative delle attuali tecnologie per le fasi di produzione, raccolta, analisi della qualità, pre-trattamento, stoccaggio, confezionamento, logistica e commercializzazione impiegate per i prodotti freschi e minimamente processati negli Stati Uniti. Il corso ha previsto una parte di formazione in aula a cui sono seguite visite tecniche presso le più importate aziende di produzione, trasformazione e commercializzazione di ortofrutta presenti in California.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università della California – <i>Department of Plant Science</i> – UC Davis (USA)
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione.
Date	18-22/05/2009
Principali materie	Corso internazionale in Plant Physiology and the Growth of Fruit Crops Il corso ha riguardato l’approfondimento dell’influenza delle condizioni ambientali e della nutrizione minerale sulla fisiologia e qualità dei frutti.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi della Basilicata – Dipartimento di Scienze dei Sistemi Colturali, Forestali e dell'Ambiente.
Livello	Attestato di partecipazione.
Date	09/2007 – 02/2008
Principali materie	Corso di specializzazione in “Sviluppo e Auditing di Sistemi di Gestione per la Qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità nel settore agroalimentare” . Il corso della durata di 180 ore ha affrontato tematiche riguardanti le certificazioni richieste dalla Grande Distribuzione Organizzata Italiana e Estera e dalla logistica come GLOBALGAP, BRC, ISO 22000.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Check Fruit S.r.l. - CMi Italia.
Livello	Superamento esame finale. Attestato N.90/SGSQ del 21/02/2008.
Date	10, 23, 24/11/2007
Principali materie	Svolgimento del modulo di 24 ore per l’esame di qualifica ‘Sviluppo di Sistemi di gestione della sicurezza agroalimentare’ secondo la norma ISO 22000:2005.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Check Fruit S.r.l. - CMi Italia
Qualifica conseguita	Attestato N.41/SF di qualifica di Food Safety Auditor - Esame finale certificato KHC
Date	12-13, 26-27/10 e 9/11/2007
Principali materie	Svolgimento del modulo per l’esame di qualifica “Auditor/lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità” conformemente alle norme UNI EN ISO 19011:2003 e UNI EN ISO 9001:2000.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Check Fruit S.r.l. - CMi Italia.
Qualifica conseguita	Attestato N.538/VSQ di qualifica - Esame finale certificato KHC.
Date	22-24/05/2007
Principali materie	Corso di “Istruzione all’uso del CR 1000” Studio delle applicazioni e impostazione del software in ambito agronomico del CR 1000.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Tecno EL Tecnologie elettroniche - Formello Roma.
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione

Date	4-5, 11-12/05/2007
Principali materie	Corso di “ Analisi sensoriale della frutta ” Apprendimento delle metodiche per l’analisi sensoriale della frutta. Formazione e addestramento di un <i>panel-test</i> .
Nome e tipo di istituto di istruzione	Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli Studi di Bologna
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
Date	14-17/11/2005
Principali materie	Corso internazionale in ‘ <i>Postharvest Technology of horticultural crops</i> ’. Sono stati affrontati gli aspetti principali legati al mantenimento della qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi nelle fase di pre-raccolta, e post-raccolta ponendo particolare attenzione ai sistemi di raccolta, manipolazione, cernita condizionamento, stoccaggio, anche mediante l’impiego delle atmosfere controllate e modificate, lavorazione, confezionamento, trasporto e commercializzazione.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
Date	08-19/07/2003
Principali materie	Corso integrativo universitario “ <i>Ecological Landscape Planning</i> ”.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari ALDO MORO – Facoltà di Agraria
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
Date	26-27/06/2003
Principali materie	Corso Propedeutico alla conoscenza e alla valutazione degli oli vergini da olive.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Organizzazione Laboratori Esperienti Assaggiatori OLEA
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione (9 ore)
Date	3-7/03/2003
Principali materie	Corso professionale ‘I GIS per la gestione forestale e il verde urbano’.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Scuola Agraria del Parco di Monza
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione (32 ore)
Date	27-31/05/2002
Principali materie	Corso ‘GIS e telerilevamento’
Nome e tipo di istituto di istruzione	Planetek Italia - Bari
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
Date	05/02/2002
Nome e tipo di istituto di istruzione	Albo dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Bari Iscrizione n.1062
Date	25-26/05/2000
Principali materie	Corso di formazione: “La solarizzazione del terreno nelle colture protette”
Nome e tipo di istituto di istruzione	Dipartimento di Produzione Vegetale - Università della Basilicata, CNR Istituto sull’orticoltura Industriale
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione.
Date	11/2000 – 10/2003
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca (Decreto Rettorale n. 5046 del 27 aprile 2004)
Principali materie	Dottorato di Ricerca in “Studio e progettazione del paesaggio” discutendo la tesi dal titolo: Criteri di pianificazione di aree periurbane secondo i principi

Nome e tipo di istituto di istruzione	della <i>landscape ecology</i> e della sostenibilità. Le tematiche del dottorato hanno riguardato l'utilizzo di strumenti informatici (G.I.S.) per la creazione di mappe tematiche come elementi di base per la pianificazione territoriale in ambito urbano e periurbano.
Livello	Università degli Studi di Bari "ALDO MORO" - Facoltà di Agraria Titolo conseguito il 12/03/2004. Votazione: Eccellente.
Date	1999 (seconda sessione)
Qualifica conseguita	Abilitazione alla libera professione di Agronomo
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari "ALDO MORO" - Facoltà di Agraria
Livello	Superamento esami scritti e colloquio orale
Date	10/1992 – 10/1999
Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Agrarie
Principali materie	Corso di Laurea in Scienze Agrarie - Indirizzo Produzioni Vegetali Tesi di laurea sperimentale in Orticoltura dal titolo: "Aspetti morfologici e qualitativi di una collezione di cultivar di carciofo" – Relatore Prof. Vito V. Bianco. Lo studio ha riguardato il rilievo dei principali parametri produttivi in campo, la misura di quelli morfologici e qualitativi in laboratorio, l'elaborazione dei dati e l'interpretazione dei risultati su oltre 40 cultivar di carciofo negli anni 1998 e 1999.
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari "ALDO MORO" - Facoltà di Agraria.
Livello	Votazione di 105/110. Esame di laurea in Scienze Agrarie sostenuto in data 27/10/1999.

Capacità e competenze personali

Madrelingua | Italiano

Livello europeo	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Inglese	B2	C1	B2	B2	B2

Capacità e competenze relazionali | Predisposizione a lavorare in gruppo e secondo obiettivi, ottima autonomia e capacità nell'organizzazione del lavoro svolto con precisione e puntualità, grande entusiasmo all'apprendimento continuo. Le numerose esperienze maturate all'interno di Progetti di Ricerca Nazionali e in Progetti di Cooperazione internazionale hanno consentito di sviluppare ottime doti comunicative e relazionali nonché una elevata capacità di gestione delle attività.

Capacità e competenze in attività di volontariato | Socio fondatore dell'Associazione di volontariato "Agronomi Senza Frontiere - Puglia" - www.asfpuglia.it. Dal 2006, anno di fondazione, ricopre il ruolo di Vice Presidente e Tesoriere. In qualità di tecnico volontario ha partecipato ad una serie di Progetti di cooperazione per lo sviluppo in ambito rurale, svolgendo numerosissime missioni in Albania con l'obiettivo di fornire assistenza tecnica nonché formativa presso il Centro per lo Sviluppo Sociale ed Agricolo "Qendra Ate Mhill Troshani" Puke.

Capacità e competenze tecniche | Competenze e capacità nell'organizzazione e nella gestione di prove sperimentali nel settore del pre-raccolta e post-raccolta con particolare riferimento all'impiego delle atmosfere modificate e loro applicazione

anche alla fasi di trasporto.

Competenze nelle principali tecniche di campionamento e preparazione di vegetali da sottoporre ad analisi chimico-fisica.

Capacità di utilizzare in autonomia le principali attrezzature scientifiche per la determinazione dei principali parametri qualitativi di tipo fisico, fisiologico e chimico (colorimetro, texture analyser, titolatore, conduttimetro, rifrattometro, gas-cromatografo, spettrofotometro, analizzatore etilene absoger) quali indicatori di qualità dei prodotti ortofrutticoli. Competenze nella valutazione non distruttiva della qualità dei prodotti ortofrutticoli mediante l'impiego di sistemi di visione.

Capacità e competenze nell'impiego in autonomia della strumentazione per la realizzazione di pretrattamenti a base di atmosfere e del confezionamento in atmosfera modificata (miscelatore, confezionatrice, linea gas tecnici, analizzatore di gas, gas-cromatografo).

Capacità e competenze nella interpretazione ed elaborazione statistica dei dati (univariata e multivariata), nella redazione di proposte progettuali, report progettuali e nella stesura di lavori scientifici su riviste internazionali.

Capacità nella fase di gestione e coordinamento degli autori e dei rapporti con le riviste nelle fasi di stesura, revisione e pubblicazione dei lavori scientifici.

Competenze nell'attività di referaggio di pubblicazioni scientifiche internazionali.

Capacità e competenze informatiche | Conoscenza dei principali software informatici (Microsoft Word, Outlook, Excel, PowerPoint) e competenze relative all'utilizzo dei software per l'elaborazione statistica e la rappresentazione dei risultati (StatGraphics, Plus 5.1 Sigma Plot 11.0).

Ulteriori informazioni | Coautore di oltre 70 lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali e internazionali, in capitoli di libro, guide tecniche, e atti di convegni. In qualità di relatore e uditor ha partecipato ad oltre 40 tra convegni, seminari, workshop, giornate di divulgazione tenutesi in Italia e all'estero.

Allegati | Allegato I: Attività di Docenza e componente in Commissioni di esame
Allegato II: Partecipazione in altri Progetti di Ricerca
Allegato III: Editorial Board e attività di Referee
Allegato IV: Elenco Pubblicazioni scientifiche
Allegato V: Relatore in Workshop e Convegni

Allegato I: Attività di Docenza e componente in Commissioni di esame

Date	09/2013 – 01/2014 (Prot. ISPA 002671 del 31/07/2013)
Tipo di impiego	Docente Master Universitario di I livello dal titolo: Competenze innovative per <i>Convenience Products</i>
Principali attività e responsabilità	L'attività didattica e di laboratorio è stata svolta per il profilo: Esperto in Ortofrutticoltura da industria per " <i>Convenience products</i> ". Modulo di insegnamento: Indice di maturazione e modalità di raccolta. Si sono affrontati i principali argomenti riguardanti le analisi di tipo fisico chimico sui prodotti ortofrutticoli nella fase di post raccolta. Progetto di Ricerca PON_01_01435 <i>Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti-</i> OFRALSER
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività	Attività di docenza e di laboratorio (72 ore)
Date	03/2012 - 12/2012
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Modulo di "Tecnologie Alimentari" presso la Società Molino CASILLO S.p.A. nell'ambito del Progetto "Chicco d'oro" patrocinato dalla Regione Puglia (avviso 10/2010 F.S.E. 2007/2013 Asse Adattabilità).
Nome del datore di lavoro	Società Molino CASILLO Corato (BA).
Tipo di attività	Attività di docenza (118 ore)
Date	01/2012
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Modulo dell'unità formativa: "Filiera Agroalimentare Orticola" all'interno del corso ITS "Tecnico superiore per la valorizzazione e del marketing dei prodotti agroalimentari"
Nome del datore di lavoro	Fondazione ITS Istituto Tecnico Superiore "Area Nuove tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni agroalimentari Locorotondo (BA).
Tipo di attività	Attività di docenza (10 ore)
Date	05/2009
Tipo di impiego	Docente (Prot. ISPA n.579 20/05/2009)
Principali attività e responsabilità	Materia di insegnamento: Sistema di gestione della qualità, certificazione di mercato e di prodotto. Corso di perfezionamento post Laurea dal titolo "Logistica Integrata per prodotti ortofrutticoli" Progetto POR 090064b72.
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari.
Tipo di attività	Attività di docenza (15 ore)
Date	06/2008
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Modulo dal titolo: "Sistema di gestione della qualità, certificazioni di prodotto e di processo". Corso di formazione post laurea: "Esperto di logistica integrata nel settore agroalimentare".
Nome del datore di lavoro	Politecnico di Bari – ISPA-CNR Bari
Tipo di attività	Attività di docenza (10 ore)
Date	A.S. 2007-2008
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Modulo: "Caratteristiche delle materie prime di origine vegetale" Progetto P.O.N. RICERCA 2000 – 2006. Corso IFTS/CIPE/RICERCA "Tecnico

Nome del datore di lavoro	Superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali” IPSSAR Castellana Grotte (BA)
Tipo di attività	Attività di docenza (15 ore)
Date	A.S. 2007-2008
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Attività di docenza all’interno del Corso di “Formazione Post Qualifica – Area di specializzazione” svolgendo il modulo: “Ecosistema e Ambiente I”. Progetto: “Tecnico addetto all’organizzazione e al controllo delle produzioni enogastronomiche” Mod. 3.
Nome del datore di lavoro	IPSSAR Castellana Grotte (BA)
Tipo di attività	Attività di docenza (36 ore)
Date	A.S. 2007-2008
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Attività di docenza all’interno del Corso di “Formazione Post Qualifica – Area di specializzazione” svolgendo il modulo: “Ecosistema e Ambiente II”. Progetto: “Tecnico addetto all’organizzazione e produzione enogastronomica” Mod. 3.
Nome del datore di lavoro	IPSSAR Castellana Grotte (BA)
Tipo di attività	Attività di docenza (72 ore)
Date	A.S. 2007-2008
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Docente di Educazione tecnica classe di concorso A033
Nome del datore di lavoro	Scuola media Statale Amedeo d’Aosta - Bari
Tipo di attività	Attività di docenza (36 ore)
Date	A.S. 2006-2007
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Attività di docenza all’interno del Corso di “Formazione Post Qualifica – Area di specializzazione” svolgendo il modulo: Ecosistema e Ambiente. Progetto: “Tecnico assistente all’organizzazione delle produzioni enogastronomiche” Mod. 3
Nome del datore di lavoro	IPSSAR Castellana Grotte (BA)
Tipo di attività	Attività di docenza (72 ore)
Date	A.S. 2006-2007
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Attività di docenza all’interno del Corso di “Formazione Post Qualifica – Area di specializzazione” svolgendo il modulo: “Ecosistema e colture di Puglia”. Progetto: “Tecnico delle produzioni e distribuzione di beni enogastronomici” Mod. 3
Nome del datore di lavoro	IPSSAR Castellana Grotte (BA)
Tipo di attività	Attività di docenza (54 ore)
Date	A.S. 2006-2007
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Attività di docenza all’interno del Corso di “Percorsi integrati di inserimento, permanenza e reinserimento dei soggetti a rischio di dispersione scolastica e formativa all’interno dei canali dell’obbligo formativo” svolgendo il modulo: Laboratorio di cucina salutistica e dietetica.
Nome del datore di lavoro	IPSSAR Castellana Grotte (BA)
Tipo di attività	Attività di docenza (16 ore)
Date	11/2006 – 02/2007

Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Modulo “Tecniche delle produzioni eco-sostenibili” Corso per “Manager dell’impresa agricola integrata e sostenibile” Progetto EOLO IT G2 PUG – 099 Iniziativa comunitaria Equal II Fase.
Nome del datore di lavoro	Associazione ARPTRA Bari
Tipo di attività	Attività di docenza (22 ore).
Date	01/2005 – 02/2005
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Modulo “Aspetti fisiologici, biochimici e fitopatologici della coltivazione del pomodoro” – Corso di Formazione “Ricercatori bioindustriali esperti in tecniche di analisi ed estrazione di antiossidanti naturali”.
Nome del datore di lavoro	Pierre Chimica S.r.l. Galatina (LE)
Tipo di attività	Attività di docenza (15 ore).
Date	11/2002 – 05/2003
Tipo di impiego	Docente
Principali attività e responsabilità	Modulo “Tematiche ambientali sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile” – Corso di Formazione “Mediatore linguistico interculturale” POR03034aIMM019
Nome del datore di lavoro	Istituto Superiore Scienze Turistiche e Relazioni Pubbliche - Bari
Tipo di attività	Attività di docenza (18 ore).
Date	20-26/01/2016 (Prot. ISPA n.54 del 14/01/2016)
Tipo di impiego	Componente di commissione di concorso
Principali attività e responsabilità	Componente effettivo della commissione di esame per il conferimento di un Assegno di Ricerca all’interno del Progetto Regionale “Container innovativo isotermico intermodale equipaggiato con atmosfera controllata per il trasporto di prodotti ortofrutticoli freschi” CONTINNOVA. Selezione ISPA-006-15-BA.
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività	Commissario d’esame.
Date	02/07/2014 al 23/07/2014 (Prot. UNIMECLE n.49197 del 22/07/2014)
Tipo di impiego	Componente di commissione di concorso
Principali attività e responsabilità	Componente effettivo della commissione di esame per la selezione di: Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano (PF1); Ricercatore esperto nella logistica e nella gestione sostenibile della filiera alimentare (PF2). Progetto di formazione Be&Save finanziato dal MIUR <i>Smart cities and communities</i> PON4a2_F.
Nome del datore di lavoro	Università degli Studi di Messina.
Tipo di attività	Commissario d’esame.
Date	27/02/2014 al 24/03/2014
Tipo di impiego	Componente di commissione di concorso (Prot. ISPA n.712 del 25/02/2014)
Principali attività e responsabilità	Componente effettivo della commissione di esame per il conferimento di un Assegno di Ricerca all’interno del progetto Be&Save finanziato dal MIUR <i>Smart cities and communities</i> PON4a2_F. Selezione ISPA 001-14-BA.
Nome del datore di lavoro	CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari
Tipo di attività	Commissario d’esame.

Allegato II: Partecipazione in altri Progetti di Ricerca

Partecipazione in altri Progetti

- | | |
|------------------|--|
| Anno 2013 | Progetto di Ricerca Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche. PROINNO-BIT Progetto di Ricerca PON02_00657_00186_3417037/1.
Attività di ricerca: Protocolli di frigoconservazione e validazione del prototipo: individuazione delle concentrazioni ottimali di ozono e anidride carbonica. |
| Anno 2011 | Progetto di Ricerca finanziato: Studio della durata della <i>shelf life</i> di prodotti agroalimentari confezionati in atmosfera modificata. Università degli Studi della Basilicata, Dipartimento DITEC.
Attività di ricerca: Analisi qualitative su tartufi conservati in atmosfera modificata. |
| Anno 2010 | Progetto di ricerca privata: Innovazioni tecnologiche per il miglioramento della <i>shelf life</i> di semole e farine di frumento. Ente finanziatore Molino Casillo Francesco s.r.l. |
| Anno 2010 | Progetto di ricerca finanziato: Impiego del Surround® WP per il controllo della tignola del pomodoro, della <i>Frankiniella occidentalis</i> della vite, e dello stress da trapianto su orticole. Ente finanziatore Serbios srl. |
| Anno 2006 | Progetto di ricerca: Tecniche per la riduzione di danni da alte temperature e controllo di insetti e malattie attraverso l'impiego del Surround® WP.
Ente finanziatore: Engelhard Corp. (USA) e Progetto Geovita (Italia). |
| Anno 2004 | Tecnologie e processi innovativi per la tracciabilità, la verifica e il controllo di qualità nelle produzioni biologiche ortofrutticole (PON SORBIO).
Realizzazione di prove sperimentali in campo per valutare la tolleranza alla salinità di cultivar di carciofo da seme.
Progetto CARCIOFO. <i>Ente finanziatore:</i> MIPAF.
Evoluzione dei sistemi colturali a seguito dei cambiamenti climatici. Studio delle variabili irrigue delle colture di carciofo e pomodoro (CLIMESCO).
Ente finanziatore: Fondo Integrativo Speciale per la Ricerca. |

Allegato III: Editorial Board e attività di Referee

Editorial Board Member

Dal 2015

International Journal of Food Processing Technology. ISSN (online): 2408-9826. Cosmos Scholars Publishing House.

Dal 2015

Journal of Agricultural Science – ISSN 1916-9752 (Print) ISSN 1916-9760(Online).

<http://ccsenet.org/journal/index.php/jas/about/editorialTeamBio/45879>

Dal 2015

Journal of Food Research – ISSN 1927-0887 (Print) ISSN 1927-0895(Online)

<http://ccsenet.org/journal/index.php/jfr/about/editorialTeamBio/45879>

Dal 2015

Asian Journal of Agricultural and Food Sciences (AJAFS) – ISSN 2321-1571.

Attività di Referee

2016

International Journal of Food Processing Technology. ISSN (online): 2408-9826. Cosmos Scholars Publishing House.

2015

Fruits – ISSN: 0248-1294 - eISSN: 1625-967X

2015

Advances in Horticultural Science – ISSN 0394-6169 (print) 1592-1573 (online)

Dal 2014 al 2015

Journal of Food Processing and Preservation – ISSN Online 1745-4549

Dal 2012 al 2014

European Journal of Horticultural Science (EJHS) – ISSN: 1611-4426 (print) 1611-4434 (online)

ARTICOLI SU RIVISTE RECENSITE ISI

1. Cefola, M., De Bonis, M.V., **Pace, B.** Ruocco, G. (2016). Preliminary modeling of the visual quality of broccoli along the cold chain. *Engineering in Agriculture, Environment and Food*. doi.org/10.1016/j.eaef.2016.11.005.
2. Cozzolino R., Martignetti A., Pellicano M.P., Stocchero M., Cefola M., **Pace B.**, De Giulio B. (2016). Characterization of volatiles profile and sensory analysis of fresh-cut “Radicchio di Chioggia” stored in air or modified atmosphere. *Food Chemistry* 192, 603-611.
3. Cefola, M., **Pace, B.** (2016). High CO₂-modified atmosphere to preserve sensory and nutritional quality of organic table grape (cv. ‘Italia’) during storage and shelf-life. *European Journal of Horticultural Science*, 81, 197:203.
4. Boari, F., Donadio, A., **Pace, B.**, Schiattone, M. I., Cantore, V. (2016). Kaolin improves salinity tolerance, water use efficiency and quality of tomato. *Agricultural Water Management*, 167, 29-37.
5. Fadda A., **Pace B.**, Angioni A., Barberis A., Cefola M. (2016). Suitability for ready-to-eat processing and preservation of six green and red baby leaves cultivars and evaluation of their antioxidant value during storage and after the expiration date. *Journal of Food Processing and Preservation*, 40,550-558.
6. Cozzolino, R., **Pace, B.**, Cefola, M., Martignetti, A., Stocchero, M., Fratianni, F., Nazzaro, F., De Giulio B. (2016). Assessment of volatile profile as potential marker of chilling injury of basil leaves during postharvest storage. *Food Chemistry* 213: 361-368.
7. Cefola, M., Carbone, V., Minasi, P., **Pace, B.** (2016). Phenolic profiles and postharvest quality changes of fresh-cut radicchio (*Cichorium intybus* L.): Nutrient value in fresh vs. stored leaves. *Journal of Food Composition and Analysis*.51:76-84.
8. **Pace, B.**, Cavallo, D. P., Cefola, M., Colella, R., Attolico, G. (2015). Adaptive self-configuring computer vision system for quality evaluation of fresh-cut radicchio. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 32, 200-207.
9. Cefola, M., **Pace, B.** (2015). Application of Oxalic Acid to Preserve the Overall Quality of Rocket and Baby Spinach Leaves during Storage. *Journal of Food Processing and Preservation* 39:2523-2532
10. **Pace B.**, Capotorto I., Ventura M., Cefola M., (2015) Evaluation of L-cysteine as anti-browning agent in fresh-cut lettuce processing. *Journal of Food Processing and Preservation* 39:985-993.
11. **Pace B.**, Cefola M., Da Pelo, P., Renna F., Attolico G. (2014). Non-destructive evaluation of quality and ammonia content in whole and fresh-cut lettuce by computer vision system. *Food Research International* 64:647-655.
12. Cefola M., Renna M., **Pace B.** (2014). Marketability of ready to eat cactus pear as affected by temperature and modified atmosphere. *Journal of Food Science and Technology*, 51: 25-33.
13. Cefola M., **Pace B.**, Sergio L., Baruzzi F., Gatto M.A., Carito A., Linsalata V., Cascarano N.A., Di Venere D. (2014). Postharvest performance of fresh-cut ‘Big Top’ nectarine as affected by dipping in chemical preservatives and packaging in modified atmosphere. *International Journal of Food Science and Technology* 49: 1184–1195
14. Boari, F., Cefola, M., Di Gioia, F., **Pace, B.**, Serio, F., Cantore, V. (2013). Effect of cooking methods on antioxidant activity and nitrate content of selected wild Mediterranean plants. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 64: 870-876.
15. **Pace B.**, Cefola M.,Renna F., Renna M., Serio F., Attolico G. (2013). Multiple regression models and Computer Vision Systems to predict antioxidant activity and total phenols in pigmented carrots. *Journal of Food Engineering* 117: 74–81.
16. Renna M., **Pace B.**, Cefola M., Santamaria P., Serio F., Gonnella M. (2013). Comparison of two jam making methods to preserve the quality of colored carrots. *LWT - Food Science and Technology* 53: 547-554.

17. De Bonis M.V., Cefola M., **Pace B.**, Ruocco G. (2013). Mass and Heat Transfer Modeling of Bio-Substrates during Packaging. *Heat and Mass Transfer*, 49: 799–808.
18. Cefola M., D'Antuono I., **Pace B.**, Calabrese N., Carito A., Linsalata V., Cardinali A. (2012). Biochemical relationships and browning index for assessing the storage suitability of artichoke genotypes. *Food Research International* 48: 397–403.
19. Cefola M., **Pace B.**, Renna M., Santamaria P., Signore A., Serio F. (2012). Compositional analysis of yellow, orange and purple Polignano carrots. *Italian Journal of Food Science* 24(3):284–291.
20. Cefola M., **Pace B.**, Buttaro D., Santamaria P., Serio F. (2011). Postharvest evaluation of soilless-grown table grape during storage in modified atmosphere. *Journal of Food Science and Agriculture*, 91: 2153–2159.
21. **Pace B.**, Cefola M., Renna F., Attolico G. (2011). Relationship between visual appearance and browning as evaluated by image analysis and chemical traits in fresh-cut nectarines. *Postharvest Biology and Technology*, 61: 178–183.
22. Cantore V., **Pace B.**, Albrizio R. (2009). Kaolin-based particle film technology affects tomato physiology, yield and quality. *Environmental and Experimental Botany*, 66:279-288.

CAPITOLI DI LIBRO

1. Cefola M., Mariani R., **Pace B.**, Renna M., Santamaria P., Signore A., Serio F (2013). La Carota di Polignano. In “La biodiversità delle colture pugliesi” p., 61-73. (ISBN) 978-88-8145-250-7
2. Micozzi F., **Pace B.**, Calabrese N. (2009). Tecnica vivaistica. In AA.VV.: Il carciofo e il cardo. Collana Cultura&Cultura, Bayer CropScience. Ed.Script, Bologna, 464 p., 332-341.
3. Bianco V.V., **Pace B.** (2009). Carciofo in cucina. In AA.VV.: Il carciofo e il cardo. Collana Cultura&Cultura, Bayer CropScience. Ed.Script, Bologna, 464 p., 74-83.
4. Cantore V., Boari F., **Pace B.**, (2009). Maturazione, raccolta e post-raccolta. In: Orticoltura (a cura di Santamaria P., Serio F.), 123-135. CRSA, Locorotondo, ISBN 978 889 6578 808 7.

PROCEEDINGS IN ATTI DI CONGRESSI INTERNAZIONALI

1. De Bonis, M.V., Ruocco, G., Cefola , M. **Pace, B.** (2015). Computational modelling of modified atmosphere packaging: application to cactus pear and truffle as case studies. *Acta Hort. (ISHS)* 1071:113-119.
2. Cefola , M., **Pace, B.**, Bugatti , V. ,Vittoria , V. (2015). Active coatings for food packaging: a new strategy for table grape storage. *Acta Hort. (ISHS)* 1071:121-127.
3. Cefola, M., **Pace, B.**, Colelli, G. Cantwell, M. (2015). Compositional and marketable quality of fresh-cut florets of four specialty brassicas in relation to controlled atmosphere storage. *Acta Hort. (ISHS)* 1071:455-462.
4. Cantore V., Pace B., Calabrese N., Schiattone M.I., Boari F. (2013).Effects of non-woven fabric and fertilizer on air and soil temperature, leaf gas exchange, yield and quality of wild rocket grown in organic farming. *Acta Hort.* 1005: 479-486.
5. Čereković N., Todorovic M., Snyder R.L., Markovic S., Boari F., **Pace B.**, Cantore V. (2011). Effect of mulching on melon (cv. Campero) crop coefficient. 16th Conference Biotechnology, pp 165-169 ISBN:978-86-87611-15-3.
6. Calabrese N., Cefola M., Carito A., **Pace B.**, F., Vanadia S. (2011). Effects of dipping treatments on quality of fresh cut artichoke. *Acta Hort.* 942:407-412.
7. Boari F., **Pace B.**, Bianco V.V., Cantore V. (2011). Salinity affect ionic distribution in Artichoke, *Cynara cardunculus* (L.) subsp. *scólymus* Hayek. *Acta Hort.* 942:341-345.
8. **Pace B.**, Boari F., Calabrese N., De Palma E., Cantore V. (2011). Effects of salinity and watering regime on artichoke, *Cynara cardunculus* L. subsp. *scólymus* (L.) Hayek. *Acta Hort.* 942:347-352.

9. Čereković N., Todorović M., Snyder R.L., Boari F., **Pace B.**, Cantore V. (2010). Evaluation of the crop coefficients for tomato crop grown in a Mediterranean climate. *Option Méditerranéennes, Series A*, 95, 91-94, ISBN: 2-85352-441-8, ISSN: 1016-121-X.
10. Cefola M., Calabrese N., Carito A., Vanadia S., **Pace B.** (2010). Fruits and vegetables passive refrigerated transport: modeling the respiratory process. *Acta Hort.* 858:485-488.
11. Cantore V., Boari F., **Pace B.** (2008). Salinity effects on tomato. *Acta Hort.* 789:229-234.
12. Cantore V., Boari F., Vanadia S., Pace B., De Palma E., Leo L., Zacheo G. (2008). Evaluation of yield and qualitative parameters of high lycopene tomato cultivars. *Acta Hort.* 789:173-180.
13. **Pace B.**, Boari F., Cantore V., Leo L., Vanadia S., De Palma E., Phillips N. (2007). Effect of particle film technology on temperature, yield and quality of processing tomato. *Acta Hort.* 758:287-294.
14. Cantore V., Boari F., **Pace B.**, Bianco V.V., Bianchimano V. (2007). Brakish water and physiological aspects of artichoke. *Acta Hort.* 730:231-237.
15. Cantore V., Boari F., **Pace B.**, De Palma E. (2007). Effects of salinity on new artichoke cultivars. *Acta Hort.* 730:187-192.
16. Di Venere D., Linsalata V., **Pace B.**, Bianco V.V., Perrino P., (2005) Polyphenolic and inulin content in a collection of artichoke, *Acta Hort.* 681:453-460.
17. Laforteza R., Sanesi G., **Pace B.**, Corry R.C and Brown R.D. (2004). Planning for the rehabilitation of brownfield sites: a landscape ecological perspective. In Donati A., Rossi C. and Brebbia C.A. (eds.) *Brownfield Sites II. Assessment, Rehabilitation & Development*, WIT Press, UK, ISBN 1-85312-719-1. pp.21-30.

ARTICOLI SU RIVISTE INTERNAZIONALI NON RECENSITE ISI

1. **Pace B.**, Cardinali A., D'Antuono I., Serio, F., Cefola M., (2014). Relationship between quality parameters and the overall appearance in lettuce during storage. *International Journal of Food Processing Technology*, 1:19-26.
2. Boari F., **Pace B.**, Todorović M., De Palma E., Cantore V. (2012). Effect of water regime and salinity on artichoke yield. *Italian Journal of Agronomy* 7:e9 58-63.
3. Cantore V., **Pace B.**, Todorović M., De Palma E., Boari F. (2012). Influence of salinity and water regime on tomato for processing. *Italian Journal of Agronomy* 7:e10 64-70.

GUIDE TECNICHE

1. Abdelfattah S., Bianco V.V., Calabrese N., Ghèzal I., Guarino A., Jarraya K., Khalfallah Z., Oueslati T., **Pace B.** (2010). Guide de bonnes pratiques de la culture d'artichaut conduite en mode raisonnée. Ministère de l'Agriculture des Ressources Hydrauliques et de la Pêche Tunisie pp. 43.
2. Abdelfattah S., Bianco V.V., Calabrese N., Dridi B., Guarino A., Nebli H., **Pace B.** (2010). Guide de bonnes pratiques de la culture d'artichaut conduite en mode biologique. Ministère de l'Agriculture des Ressources Hydrauliques et de la Pêche Tunisie pp. 34.

ARTICOLI SU RIVISTE NAZIONALI CON REFEREE

1. **Pace B.** (2010). Casse ad accumulo di frigorifici. *Culture Protette* 5:98-100.
2. **Pace B.**, Cantore V. (2009). Colture in pien'aria: una protezione in più con il caolino. *Culture Protette*, 38 (1), 75-82.
3. Calabrese N., Cantore V., **Pace B.**, Carito A., Damato G. (2009). Epoche di raccolta, produzione e qualità di cicoria catalogna per la surgelazione e la IV gamma. *Ital. J. Agron./Riv. Agron.*, 4 (4 suppl.), 559-564.
4. **Pace B.**, Boari F., Calabrese N., Cantore V. (2009). Tolleranza alla salinità di *Helminthoteca echioides* (L.) Holub. *Ital. J. Agron, Riv. Agron* 4 (4 suppl.), 685-690.
5. **Pace B.**, Sanesi G., Laforteza R. (2004). Pianificazione dei brownfields secondo i principi dell'ecologia del paesaggio e della sostenibilità. *G.R.–Estimo e Territorio*, 11, 6-13.

6. Bianco V.V., **Pace B.** (2003). Gli ortaggi tradizionali delle regioni italiane. *Italus Hortus* (10):3 211-218.

PROCEEDINGS IN ATTI DI CONGRESSI NAZIONALI

1. **Pace B.**, Bianco V.V., Boari F., Carofiglio O., Cantore V. (2010). Effetto della fertilizzazione e della copertura con TNT su ruchetta selvatica in coltura biologica. *Italus Hortus*, 17(2), 42-44.
2. Boari F., Bianco V.V., Cefola M., **Pace B.**, Vanadia S., Cantore V. (2010). Caratteristiche di broccolo in coltura biologica in funzione della cultivar e dell'apporto di un biofertilizzante. *Italus Hortus*, 17(2), 39-41.
3. Calabrese N., Cefola M., Carito A., **Pace B.**, Vanadia S. (2010). La IV gamma: un'opportunità per la valorizzazione degli ortaggi tipici di Puglia. *Italus Hortus*, 17 (2): 37-42.
4. Cefola M., Calabrese N., Carito A., **Pace B.**, Vanadia S. (2009). La IV gamma: i prodotti ortofrutticoli tra tradizione e innovazione. In: Alimentazione: problema dell'Umanità. Attualità e prospettive nel 3° millennio. F. Nicastro (Ed.). ISBN 978-88-7522-028-0, 146-148.
5. **Pace B.**, Cantore V., Boari F., Vanadia S., Cefola M., (2009). Influenza di genotipo, ambiente e tecniche agronomiche sul contenuto di licopene del pomodoro. In: Alimentazione: problema dell'Umanità. Attualità e prospettive nel 3° millennio. F. Nicastro (Ed.). ISBN 978-88-7522-028-0. 190-193.
6. Todorovic M., Snyder R., Boari F., **Pace B.**, Cantore V., Cerekovic N. (2009). Modellizzazione dell'evapotraspirazione del pomodoro e del melone in ambiente mediterraneo. IX Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana di Ingegneria Agraria, Ischia Porto, 12-16 settembre 2009, memoria n. 2-5.
7. **Pace B.**, Boari F., Bianchimano V., Cantore V. (2009). Scambi gassosi dell'arancio trattato con caolino. Atti XXXVIII Convegno SIA (M. Bindi Ed.), Firenze, 21-23 settembre, 201-202.
8. Calabrese N., Carito A., Cefola M., **Pace B.**, Vanadia S. (2009). Valutazione morfologica e produttiva di genotipi di zucchini e melanzana per la trasformazione industriale. Atti XXXVIII Convegno SIA (M. Bindi Ed.), Firenze, 21-23 settembre, 289-290.
9. Cantore V., **Pace B.**, Boari F., Albrizio R., De Palma E. (2009). Effetto del caolino sull'evapotraspirazione del fagiolo borlotto. Atti XXXVIII Convegno SIA (M. Bindi Ed.), Firenze, 21-23 settembre, 103-104.
10. Calabrese N., Carito A., **Pace B.** (2009). La propagazione del carciofo da seme. Atti XXXVIII Convegno SIA (M. Bindi Ed.), Firenze Italia, 21-23 Settembre 2009, pg. 295 – 296.
11. **Pace B.**, Calabrese N., Bottalico G., Campanale A., Papanice M.A., Di Franco A., Finetti-Sialer M., Gallone P., Nigro F., Sumerano P., Vanadia S., Corrado A., Gallitelli D. (2008). Protocolli di risanamento e pre-moltiplicazione di cloni di carciofo "Brindisino" Atti Giornate Fitopatologiche. Cervia 12-14 marzo Vol. 2: 621-622.
12. Bianco V.V., Lopodota O., **Pace B.** (2007). Acido ascorbico in specie spontanee commestibili. II° Convegno sulle piante Mediterranee pag. 565-573.
13. **Pace B.**, Bianchimano V. Cantore V., Boari F. (2007). Effetti del caolino sugli agrumi. Atti XXXVII Convegno Nazionale della Società Italiana di Agronomia Catania 13-14 settembre pp. 257-258.
14. **Pace B.**, Cantore V., Boari F. (2007). Il caolino: uno strumento per ridurre gli effetti negativi di alcuni stress abiotici sulle colture Atti V Convegno della Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie. Foggia 10-12 dicembre: 144:145.
15. Cantore V., **Pace B.**, Bianco V.V., Boari F., Calabrese N., Vanadia S. (2007). Fertilizzazione e copertura con tnt su cultivar di scarola in coltivazione biologica. Atti XXXVII Convegno Nazionale della Società Italiana di Agronomia Catania 13-14 settembre pp. 255-256.
16. **Pace B.** (2006). L'impiego del particle film technology in agricoltura. IV Convegno AISSA Mosciano Sant'Angelo (TE) 5-6 dicembre.

17. Calabrese N., Carito A., **Pace B.**, Vanadia S. (2006). Valutazione produttiva e qualitativa di cultivar di melanzana per la trasformazione industriale. IV Convegno AISSA Mosciano Sant'Angelo (TE) 5-6 dicembre, pp 75-76.
18. Bianco V.V., **Pace B.** (2006). Caratterizzazione biomorfologica e qualitativa di germoplasma di melone. *Italus Hortus* 13 (2) 626-629.
19. Boari F., Cantore V., Vanadia S., **Pace B.** (2005). Effetti del regime irriguo su cultivar di pomodoro. XXXVI Convegno della Società Italiana di Agronomia Foggia 20-22 settembre 200-201.
20. Bianco V.V., **Pace B.** (2004). Cipolla: storie, gastronomia, prodotti freschi e trasformati. Atti Convegno Nazionale "La cipolla rossa di Tropea-Calabria: da produzione tipica a prodotto IGP 10 dicembre.
21. Di Venere D., Linsalata V., **Pace B.**, Bianco V.V. (2000). Contenuto di polifenoli ed inulina in cultivar di carciofo. Workshop In Cantore V. (Ed.) "Applicazioni tecnologiche innovative per il miglioramento dell'orticoltura meridionale" Roma 18 Luglio pp.43-44.

ABSTRACT IN CONVEGNI INTERNAZIONALI E NAZIONALI

1. **Pace, B.**, Cefola, M., Cavallo, D.P., Attolico, G., (2016) Automatic identification of relevant colors in non-destructive quality evaluation of fresh salad vegetables. *Acta Italus Hortus*, 20:104.
2. Cefola M., **Pace B.**, Capotorto I, Di Biase M., P., Amodio M. L., Colelli G., Lavermicocca P., Valerio F. (2015) Physicochemical parameters to predict the microbiological and sensory qualities of fresh-cut baby lettuce leaves. *Modelit Wageningen* 11-14 ottobre.
3. Capotorto I., **Pace B.**, Cefola M., Gonnella M., Baruzzi F. (2014). Effetto della coltivazione suolo e fuori suolo sulla conservazione in atmosfera modificata di insalata multifoglia (cv. Ezra). *Postraccolta 2014 "Reducing postharvest losses to better feed the world"* Barletta 22-23 maggio.
4. **Pace B.**, Cefola M., (2014). Valutazione della produzione di ammonio come indice di freschezza di lattughe baby-leaves. *Postraccolta 2014 "Reducing postharvest losses to better feed the world"* Barletta 22-23 maggio.
5. Cefola M., **Pace B.**, Attolico G. (2014). Caratterizzazione della lattuga come prodotto fresco e scarto mediante analisi di immagine e analisi fisico-chimica. *Postraccolta 2014 "Reducing postharvest losses to better feed the world"* Barletta 22-23 maggio.
6. Cefola M., **Pace B.**, Cardinali A. (2014). Thermopallet a refrigerazione passiva e rilascio controllato di ozono per la frigoconservazione dell'uva da tavola (cv Italia). *Postraccolta 2014 "Reducing postharvest losses to better feed the world"* Barletta 22-23 maggio.
7. Cefola M., **Pace B.**, Capotorto I., Baruzzi F. (2014). Valutazione del ruolo dei microrganismi alterativi nello sviluppo dell'imbrunimento dei cuori di iceberg. *Postraccolta 2014 "Reducing postharvest losses to better feed the world"* Barletta 22-23 maggio.
8. Di Biase M., Valerio F., Capotorto I., **Pace B.**, Lavermicocca B., Cefola M. (2014). Parametri chimico-fisici e microbiologici che influenzano la qualità visiva di lattuga *baby-leaf* durante la conservazione. *Postraccolta 2014 "Reducing postharvest losses to better feed the world"* Barletta 22-23 maggio.
9. De Bonis M.V., Cefola C., **Pace B.**, Ruocco G. (2013). Computational modelling of modified atmosphere packaging: application to cactus pear and truffle as case studies. *XI Intl. Controlled & Modified Atmosphere Research Conference* – Trani (Italy) 3- 7 giugno.
10. **Pace B.** Bugatti V., Vittoria V., Cefola C. (2013). Active coatings for packaging: a new strategy for table grape storage. *XI Intl. Controlled & Modified Atmosphere Research Conference* – Trani (Italy) 3- 7 giugno.
11. Cefola M. Capotorto I., **Pace B.** (2013). Modified atmosphere packaging increased "Cardoncello" mushroom and "Bianchetto" truffle shelf-life. *XI Intl. Controlled & Modified Atmosphere Research Conference* – Trani (Italy) 3- 7 giugno.

12. Cefola M, **Pace B.**, Colelli G., Cantwell M. (2013). Compositional and marketable quality of fresh-cut florets of four specialty Brassicas in relation to controlled atmosphere storage. XI Intl. Controlled & Modified Atmosphere Research Conference” – Trani (Italy) 3- 7 giugno.
13. Renna M, Cefola M., **Pace B.**, Signore A., Serio F., Gonnella M, Santamaria P. (2013). Caratterizzazione e valorizzazione di due ortaggi tradizionali della Puglia: la carota di Polignano e la cicoria “puntarelle”.X Giornate Scientifiche SOI 25-27 giugno.
14. Cefola M., Renna M., Baruzzi F., Achille V., **Pace B.** (2011). Modified atmosphere affected marketability of fresh-cut cactus pear. II ISHS International conference on quality management of fresh cut produce: convenience food for a tasteful life, 32
15. Calabrese N., Cefola M., Carito A., Baruzzi F., **Pace B.** (2011). Evaluation of stem chicory and broccoli raab genotypes for fresh-cut production. II ISHS International conference on quality management of fresh cut produce: convenience food for a tasteful life, 67 (Book of Abstract).
16. Signore A., Serio F., Cefola M., **Pace B.**, Renna M., Santamaria P. (2011) Recupero della biodiversità e valore nutrizionale della carota di Polignano. XXIX Convegno nazionale SICA Foggia.
17. **Pace B.**, Bianco V.V., Boari F., Carofiglio O., Cantore V. (2009). Effetto della fertilizzazione e della copertura con TNT su ruchetta selvatica in coltura biologica. Book Abstract del Convegno Nazionale ‘Orticoltura di qualità per un mercato in evoluzione’ Foggia 30 aprile, 12.
18. Cefola M., **Pace B.**, Carito A., Calabrese N., Vanadia S. (2009). Sistema innovativo per il mantenimento della qualità di pomodoro da mensa durante il trasporto. Book of Abstract del Convegno Nazionale ‘Orticoltura di qualità per un mercato in evoluzione’ Foggia 30 aprile, 31.

REPORT DI PROGETTO

Progetto: Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti Biologici della produzione a scopi Energetici, la riduzione degli Sprechi Alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la Valorizzazione della frazione Edibile del rifiuto solido urbano. ABSIDE (BE&SAVE-AQUASYSTEM-SIGLOD), PON4a2_F

1. **Pace B.**, Cefola M., Baruzzi F., Caputo L., Altomare C., Branà M.T. Logrieco A., Parente A., Di Venere D., Sergio L., Ruocco G.P. Attolico G., Nazzario F., Fratianni F., Cozzolino R. De Giulio B., Malinconico M., Immirzi B., Santagata G (2015) [ID: 343071] V SAL
2. **Pace B.**, Cefola M., Baruzzi F., Caputo L., Altomare C., Branà M.T. Logrieco A., Parente A., Di Venere D., Sergio L., Ruocco G.P. Attolico G., Nazzario F., Fratianni F. De Giulio A., Sorrentino A., Cozzolino R. De Giulio B., Malinconico M., Immirzi B., Calandrelli L. Russo R., Santagata G (2014) [ID: 322487] IV SAL
3. **Pace B.**, Cefola M., Baruzzi F., Caputo L., Altomare C., Branà M.T. Logrieco A., Parente A., Di Venere D., Sergio L., Ruocco G.P. Attolico G., Nazzario F., Fratianni F. De Giulio A., Sorrentino A., Cozzolino R. De Giulio B., Malinconico M., Immirzi B., Calandrelli L. Russo R., Santagata G (2014) [ID: 286253] III SAL
4. Visconti. A. **Pace B.**, Cefola M., Baruzzi F., Caputo L., Altomare C., Logrieco A., Parente A., Di Venere D., Sergio L., Ruocco G.P. Attolico G., Nazzario F., Fratianni F. De Giulio A., Sorrentino A., Cozzolino R. De Giulio B., Malinconico M., Immirzi B., Calandrelli L. Russo R., Santagata G. (2013) [ID: 286252] I e II SAL

Progetto: Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto in servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti OFRALSER, PON01_001435.

1. Serio F, Baruzzi F., Calabrese N., Caputo L. Linsalata V., Di Venere D., Gonnella M., Pace B., Pieralice M., Sergio L., Valerio F., Valerio P., Gatto M.A., D'Imperio M., Renna M., Buttaro D., Blando F., Gerardi G., Mita G. (2015) [ID: 341624] Rapporto finale di Progetto.
2. Serio F, Baruzzi F., Calabrese N., Caputo L. Linsalata V., Di Venere D., Gonnella M., Pace. B., Pieralice M., Sergio L., Valerio F., Valerio P., Cefola M., Di Biase M., Gatto M.A., D'Imperio Massimiliano, Renna Massimiliano, Buttaro D., Capotorto I., Blando F., Gerardi G., Mita G. (2014) [ID: 286983] VI SAL.

3. Serio F, Baruzzi F., Calabrese N., Caputo L. Linsalata V., Di Venere D., Gonnella M., Pace. B., Pieralice M., Sergio L., Valerio F., Valerio P. Carito A., Cefola M., Di Biase M., Gatto M.A., D'Imperio M., Renna M., Buttaro D. Imperatrice C., Blando F., Gerardi G., Mita G. (2014) [ID: 286981] V SAL.
4. Serio F, Baruzzi F., Calabrese N., Caputo L. Linsalata V., Di Venere, Gonnella M., Pace. B., Pieralice M., Sergio L., Valerio F., Valerio P. Carito A., Cefola M., Di Biase M., Gatto M.A. (2013) [ID: 273872] IV SAL.
5. Serio F, Baruzzi F., Calabrese N., Caputo L. Linsalata V., Di Venere, Gonnella M., Pace. B., Pieralice M., Sergio L., Valerio F., Valerio P. Carito A., Cefola M., Di Biase M., Gatto M.A. (2013) [ID: 273718] III SAL.
6. Serio F, Baruzzi F., Blando F., Calabrese N., Caputo L. Gerardi C., Linsalata V., Di Venere, Gonnella M., Mita G., Pace. B., Pieralice M., Sergio L., Valeria F., Valerio P. (2012) [ID: 190263] II SAL.
7. Serio F, Baruzzi F., Caputo L. Linsalata V., Di Venere, Gonnella M., Pace. B., Pieralice M., Sergio L., Valeria F., Valerio P. (2012) [ID: 190065] I SAL.

Progetto: Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche PROINNO-BIT.

Cardinali A., Boari F., Caputo L., Baruzzi F., Minervini F., Logrieco A., Cozzi G., Linsalata V., D'Antuono I., Garbetta A., **Pace B.**, Cefola M., Lattanzio V. (2013). Protocolli di frigoconservazione e validazione del prototipo: Individuazione delle concentrazioni ottimali di ozono e anidride carbonica. IV SAL.

Progetto: UNIBAS-DITEC: Studio della durata della *shelf life* di prodotti agroalimentari confezionati in atmosfera modificata)

Pace B., Cefola M. (2011). Analisi qualitative su tartufi (*Tuber Borchii Vitt. e Tuber Aestivum Vitt.*) conservati in atmosfera modificata.

Progetto di ricerca privata: Molino Casillo Francesco s.r.l.

Vanadia S., Carito A., Cascarano N., Cefola M., Mita G., **Pace B.** (2010). Innovazioni tecnologiche per il miglioramento della *shelf life* di semole e farine di frumento.

Progetto di Ricerca F.I.S.R. "Evoluzione dei sistemi colturali a seguito di cambiamenti climatici (CLIMESCO)".

Cantore V., Boari F., **Pace B.**, De Palma E. (2010) Effetti della salinità sulle variabili irrigue [ID: 161629]. Rapporto tecnico.

Accordo di collaborazione scientifica ISPA - SERBIOS s.r.l.

Boari F., Cantore V., De Palma E., **Pace B.**, Caputo A.R., Perniola R., Antonacci D. (2010). Impiego del Surround® WP per il controllo della Tignola del pomodoro, della *Frankiniella occidentalis* della vite, e dello stress da trapianto su orticole. [ID: 161631] Rapporto tecnico

Accordo di collaborazione scientifica ISPA- BASF

Boari F., Cantore V. **Pace B.**, De Palma E., (2010). *Tecniche per ridurre lo stress idrico e salino nel pomodoro da industria.* [ID: 161630] Rapporto tecnico

Accordo di collaborazione scientifica ISPA- Engelhard Corp. - USA e Progetto Geovita - Italia.

Cantore V. **Pace B.** Boari F. De Palma E. (2006). Tecniche per la riduzione di danni da alte temperature e controllo di insetti e malattie attraverso l'impiego del Surround® WP.

TESI

2004 Tesi di Dottorato di Ricerca: Criteri di pianificazione di aree periurbane secondo i principi della *landscape ecology* e della sostenibilità. Studio e progettazione del paesaggio XVI Ciclo. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

1999 Tesi di laurea sperimentale in Orticoltura dal titolo: “Aspetti morfologici e qualitativi di una collezione di cultivar di carciofo”. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

Allegato V: Relatore in Workshop e Convegni

Date	14/09/2016
Titolo Convegno	Strategies for quality evaluation and preservation in horticultural produce during postharvest.
Titolo relazione	<i>Automatic identification of relevant colors for non-destructive quality evaluation of fresh salad vegetables</i>
Organizzazione	SOI (Italian Society for Horticultural Sciences), the organizing Committee and the Free University of Bozen-Bolzano
Date	15/12/2015
Titolo Convegno	Progetto d Ricerca Save
Titolo relazione	<i>Caratterizzazione e valorizzazione di scarti della distribuzione organizzata di origine vegetale e animale.</i>
Organizzazione	Università di Messina - Dipartimento Scienze Veterinarie Polo Universitario Annunziata
Date	16/10/2015
Titolo Convegno	Macchine e impianti della filiera ortofrutticola: innovazione tecnologica a servizio dell'impresa. Agrilevante 2015
Titolo relazione	<i>Innovazioni tecnologiche nel settore della logistica ortofrutticola: il Progetto CONTINNOVA “Cluster Tecnologici Regionali”</i>
Organizzazione	Università degli Studi di Foggia - Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Date	21/07/2015
Titolo Convegno	Workshop: International business opportunities and strategies for the Apulian food processing and packaging machinery sector.
Titolo relazione	<i>Innovative and sustainable postharvest technologies to preserve quality and extend the shelf life of fruit and vegetable</i>
Organizzazione	Regione Puglia. Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione. Servizio Internazionalizzazione
Date	17/10/2013
Titolo Convegno	Smart City Exhibition: “Gestione più efficiente dei servizi essenziali: multiutilities a confronto”.
Titolo relazione	<i>Il progetto BE&SAVE</i>
Organizzazione	Dipartimento di Scienze BioAgroalimentari -CNR
Date	18-19/01/2012
Titolo Convegno	Recenti acquisizioni sulla tecnica agronomica e la qualità del carciofo
Titolo relazione	<i>Tecniche di moltiplicazione di piantine di carciofo risanate</i>
Organizzazione	Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari- CNR
Date	27/03/2008
Titolo Convegno	Divulgazione dei risultati per la certificazione del carciofo “Brindisino”.
Titolo relazione	<i>Premoltiplicazione di cloni risanati di carciofo.</i>
Organizzazione	Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari- CNR

Consapevole che, ai sensi dell'art.76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità: che quanto dichiarato nel curriculum professionale comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifico/tecnologica corrisponde a verità.

Ai sensi del D. Lgs. 196/03 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'art. 7 del medesimo D. Lgs. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Bari, 11/11/2016

Firma

A handwritten signature in black ink, reading "Bernardo Pace". The signature is written in a cursive style with a large initial 'B' and a distinct 'P'.