

SHORT CURRICULUM VITAE BERNARDO PACE



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **PACE, BERNARDO**
Indirizzo **CNR ISPA, VIA MICHELE PROTANO – 71100, FOGGIA C/O CS-DAT**
Telefono **+39 0881.630201**
E-mail **bernardo.pace@ispa.cnr.it**
Skype **bernardo.pace_1**
Website **<http://www.ispacnr.it/unita-territoriale-di-foggia/>**
ORCID **<https://orcid.org/0000-0002-4606-2165/>**
SCOPUS **<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26041029300>**
RESEARCH GATE **https://www.researchgate.net/profile/Bernardo_Pace**
GOOGLE SCHOLAR **https://scholar.google.it/scholar?hl=it&as_sdt=0%2C5&q=PACE+BERNARDO&oq=**
Nazionalità **Italiana**
Data e luogo di nascita **27/07/1973 Conversano**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	12/2018 ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR-ISPA Sede secondaria di Foggia - Via M. Protano
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico di ricerca
Funzione o posizione	Ricercatore a tempo indeterminato
Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca nel settore del postraccolta dei prodotti ortofrutticoli freschi e minimamente processati. Stesura di progetti di ricerca, gestione e organizzazione delle attività di laboratorio, redazione di lavori scientifici. Ha rivestito il ruolo di referente dell'URT e coadiuva il responsabile di sede nelle attività di coordinamento curando i rapporti istituzionali con la Sede Principale. Ricopre il ruolo di referente dei laboratori di postraccolta. Referente scientifico del Progetto di ricerca Privata con l'azienda Naturagri s.r.l.
Matricola	14824
Date (da – a)	07/2012 – 12/2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR-ISPA, Bari Via G. Amendola 122/O Bari - Sede secondaria di Foggia - Via M. Protano Foggia
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico di ricerca
Funzione o posizione	Ricercatore a tempo indeterminato
Principali mansioni e responsabilità	Attività di ricerca nel settore del postraccolta dei prodotti ortofrutticoli freschi e minimamente processati e loro fasi di trasporto. Partecipazione alla stesura, gestione e organizzazione delle attività di ricerca nell'ambito dei seguenti progetti: Continnova: Container innovativo isotermico intermodale equipaggiato con atmosfera controllata per il trasporto di prodotti ortofrutticoli freschi. Referente Scientifico e attività di coordinamento. ABSIDE PON: 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. Attività di coordinamento tra gli Istituti del CNR, supporto al referente scientifico e referente di 1 attività nel progetto. OFRALSER PON: Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti. Referente di 4 attività di ricerca.
Matricola	14824
Date (da – a)	05/2010 - 07/2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR-ISPA, - Via G. Amendola, 122/O Bari - Università della California, UC Davis USA
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico di ricerca - Università

Funzione o posizione	Cooperative Extension - Vegetable Specialist
Principali mansioni e responsabilità	All'interno del Progetto di Ricerca Sviluppo delle esportazioni di prodotti agroalimentari ha curato l'organizzazione e la gestione delle prove sperimentali di post-raccolta, implementato metodiche analitiche per la caratterizzazione fisiologica, sensoriale e chimico-fisica delle matrici vegetali presso il Mann Lab, Department of Plant Science, Supervisor Marita Cantwell.
Date (da – a)	01/2009 - 12/2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR-ISPA, - Via G. Amendola, 122/O Bari
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico di ricerca
Funzione o posizione	Collaboratore di ricerca (co.co.co)
Principali mansioni e responsabilità	All'interno del Progetti di Ricerca Sviluppo delle esportazioni di prodotti agroalimentari del Mezzogiorno, ha svolto attività di ricerca relativa allo sviluppo di tecnologie per il miglioramento della conservazione e trasportabilità di prodotti ortofrutticoli freschi.
Date (da – a)	11/2007 – 04/2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Agronomico Mediterraneo – Valenzano, Bari
Tipo di azienda o settore	Organismo di ricerca e cooperazione internazionale.
Funzione o posizione	Agronomo Junior
Principali mansioni e responsabilità	All'interno del Progetto di Cooperazione Internazionale del Ministero degli Affari Esteri in accordo con CIHEAM/ MARH/ DGCS dal titolo "Azioni di supporto della produzione orto-frutticola tunisina" ha svolto attività di consulenza in loco per il miglioramento della produzione del carciofo in Tunisia. Attività di training e seminariale. Co-autore di 2 guide di Buone pratiche di coltivazione.
Date (da – a)	07/2004 – 03/2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR-ISPA, - Via G. Amendola, 122/O Bari
Tipo di azienda o settore	Ente pubblico di ricerca
Funzione o posizione	Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito dei seguenti progetti: AVICABRI. Innovazione di processo e di prodotto per l'avvio della produzione vivaistica di germoplasma di carciofo brindisino risanato: aspetti tecnici e gestionali" Ha messo a punto tecniche agronomiche innovative per la propagazione di germoplasma di carciofo risanato in ambiente protetto. PRODUZIONE DI LICOPENE con sistemi innovativi. Ha partecipato alla messa a punto di tecniche agronomiche e trattamenti a base di caolino in grado di migliorare e preservare il contenuto di licopene in cultivar di pomodoro da industria.

ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	11/2000 – 10/2003
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari "ALDO MORO" - Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Dottorato di ricerca con borsa in Studio e progettazione del paesaggio" discutendo la tesi dal titolo: Criteri di pianificazione di aree periurbane secondo i principi della <i>landscape ecology</i> e della sostenibilità. Relatore Prof.ssa Coccozza. Titolo conseguito il 03/12/2004
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca. Votazione Eccellente
Periodo (da – a)	10/1992 – 10/1999
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari "ALDO MORO" - Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tesi di laurea sperimentale in Orticoltura dal titolo: "Aspetti morfologici e qualitativi di una collezione di cultivar di carciofo" – Relatore Prof. Vito V. Bianco.
Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Agrarie

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

INGLESE

Livello

Lettura

C1

Scrittura

B2

Espressione orale

B2

FORMAZIONE

14-17 Ottobre 2005	Corso Internazionale in 'Postharvest Technology of horticultural crops'. Università di Foggia
Settembre 2007- Febbraio 2008	Corso di specializzazione in "Sviluppo e Auditing di Sistemi di Gestione per la Qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità nel settore agroalimentare" Check Fruit S.r.l. - CMI Italia.
18-22 Maggio 2009	Corso Internazionale in Plant Physiology and the Growth of Fruit Crops. Università degli Studi della Basilicata.
14-26 Giugno 2010	Postharvest Technology of horticultural crops short course University of California, UC Davis -
25-27 Ottobre 2010	IV European Short Course on "Quality and Safety of Fresh-cut Produce. Università di Foggia

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE

Competenze e capacità nell'organizzazione e nella gestione di prove sperimentali nel settore post-raccolta. Competenze nelle principali tecniche di campionamento e preparazione di vegetali da sottoporre ad analisi chimico-fisica; nella valutazione non distruttiva della qualità dei prodotti ortofrutticoli mediante l'impiego di sistemi di visione. Capacità di utilizzare in autonomia le principali attrezzature scientifiche per la determinazione dei parametri qualitativi di tipo fisico, fisiologico, chimico, sensoriale. Utilizzo della strumentazione per la realizzazione di atmosfera modificate; nella interpretazione ed elaborazione statistica dei dati; nella redazione di proposte e report progettuali, nella stesura di lavori scientifici su riviste internazionali. Competenze per la redazione, gestione e coordinamento di progetti di ricerca.

Attività di ricerca

2020 - 2023	PON-E-CROPS - Tecnologie per l'Agricoltura Digitale Sostenibile. Responsabile di una attività.
2020 - 2023	PON-POFACS Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio. Ruolo: Responsabile di due 2 attività.
2019 - 2022	Progetto PIA: Soluzioni di packaging per il miglioramento della shelf-life degli alimenti. Attività di validazione di packaging innovativi per ortofrutta.
2019 - 2022	PRIN 2017 MI-FLOWER: Multifunctional polymer composites based on grown materials. Attività di valutazione dell'efficacia di nuovi packaging attivi nel preservare la shelf-life di frutta e ortaggi.
2019 - 2022	PRIN 2017 PRIN SUS&LOW: Sustaining low-impact practices in horticulture through non-destructive approach to provide more information on fresh produce history & quality. Applicazioni di sistemi non distruttivi per discriminare metodi di coltivazione e qualità di prodotti ortofrutticoli freschi di IV gamma.

Attività di docenza

Tutor presso il CNR- ISPA di: 3 assegnisti di ricerca, 1 borsista, due tirocinanti post laurea.

Ha partecipato in qualità di: invited speaker, relatore, moderatore a numerosi Congressi, Workshop e Seminari nazionali e internazionali.

Docente in Master Universitario di I livello, Corsi ITS.

Produzione scientifica	
	> 50 articles in International Scientific Journals (ISI)
	5 Capitoli di libro
	> 30 Articoli in riviste Nazionali e riviste internazionali non ISI.
	> 40 Abstracts in Convegni internazionali, nazionali, regionali.
	Guest Editor of Special Issue: "Innovative Preservation Technology for the Fresh Fruit and Vegetables" in Foods - Section "Food Engineering and Technology".

Pubblicazioni scelte degli ultimi 5 anni

- PACE B., CEFOLA M., LOGRIECO A.F., SCISCIO B., SACCHETTI A., SILIBERTI M., AMODIO A., LAFORGIA P., CALDERONI G., GARAVELLI C.A., AMODIO M.L., COLELLI G. 2020 Shipping container equipped with controlled atmosphere: case study on table grape. *Journal of Agricultural Engineering* 51: 1-8. doi.org/10.4081/jae.2020.954.
- INNAMORATO, V., LONGOBARDI, F., CERVELLIERI, S., CEFOLA, M., PACE, B., CAPOTORTO, I., GALLO, V., RIZZUTI, A., LOGRIECO, A.F., LIPPOLIS, V., 2020. Quality evaluation of table grapes during storage by using ¹H-NMR, LC-HRMS, MS-eNose and multivariate statistical analysis, *Food Chemistry* 126247. doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126247.
- PACE B., CAPOTORTO I., CEFOLA M., MINASI P., MONTEMURRO N., CARBONE V. 2020. Evaluation of quality, phenolic and carotenoid composition of fresh-cut purple Polignano carrots stored in modified atmosphere. *Journal of Food Composition and Analysis* 86, 103363. doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103363.
- CAPOTORTO I., INNAMORATO V., CEFOLA M., CERVELLIERI S., LIPPOLIS V., LONGOBARDI F., LOGRIECO A.F. PACE B. 2020. High CO₂ short-term treatment to preserve quality and volatiles profile of fresh-cut artichokes during cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 160, 111056. doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111056
- COZZOLINO R., MARTIGNETTI A., CEFOLA M., PACE B., CAPOTORTO I., DE GIULIO B., MONTEMURRO, N., PELLICANO M.P. 2019. Volatile metabolites, quality and sensory parameters of "Ferrovia" sweet cherry cold stored in air or packed in high CO₂ modified atmospheres. *Food Chemistry* 286:659-668. doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.022
- CAVALLO, D. P., CEFOLA, M., PACE, B., LOGRIECO, A. F., ATTOLICO, G. 2019. Non-destructive and contactless quality evaluation of table grapes by a computer vision system. *Computers and Electronics in Agriculture* 156:558-564. doi.org/10.1016/j.compag.2018.12.019
- BARBERIS A., CEFOLA M., PACE B., AZARA E., SPISSU Y., SERRA P.R., LOGRIECO A.F., D'HALLEWIN G., FADDA A. 2019. Postharvest application of oxalic acid to preserve overall appearance and nutritional quality of fresh-cut green and purple asparagus during cold storage: a combined electrochemical and mass-spectrometry analysis approach. *Postharvest Biology and Technology*, 148:158-167. doi.org/10.1016/j.compag.2018.12.019.
- COZZOLINO R., CEFOLA M., PACE B., MALORNI, L., MARTIGNETTI A., MONTEMURRO, N., PELLICANO M.P. 2018. Quality, sensory and volatile profiles of fresh-cut big top nectarines cold stored in air or modified atmosphere packaging. *International Journal of Food Science and Technology*, 53:1736-1743. doi.org/10.1111/ijfs.13758
- CAVALLO, D. P., CEFOLA, M., PACE, B., LOGRIECO, A. F., ATTOLICO, G. 2018. Non-destructive automatic quality evaluation of fresh-cut iceberg lettuce through packaging material. *Journal of Food Engineering*, 223: 46-52. doi.org/10.1016/j.compag.2017.06.012
- CEFOLA, M., DAMASCELLI, A., LIPPOLIS, V., CERVELLIERI, S., LINSALATA, V., LOGRIECO, A.F., PACE, B. 2018. Relationships among volatile metabolites, quality and sensory parameters of 'Italia' table grapes assessed during cold storage in low or high CO₂ modified atmospheres. *Postharvest Biology and Technology*, 142: 124-134. doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.09.002
- CAVALLO, D. P., CEFOLA, M., PACE, B., LOGRIECO, A.F., ATTOLICO, G. 2017. Contactless and non-destructive chlorophyll content prediction by random forest regression: A case study on fresh-cut rocket leaves. *Computers and Electronics in Agriculture*, 140: 303-310. doi.org/10.1016/j.compag.2017.06.012
- FRATIANNI, F., CEFOLA, M., PACE, B., COZZOLINO, R., DE GIULIO, B., COZZOLINO, A., [..] NAZZARO, F., 2017. Changes in visual quality, physiological and biochemical parameters assessed during the postharvest storage at chilling or non-chilling temperatures of three sweet basil (*Ocimum basilicum* L.) cultivars. *Food Chemistry*, 229: 752-760. doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.02.137
- 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. doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.07.045.
- 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. doi.org/10.1016/j.agwat.2015.12.021
- 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. doi.org/10.17660/eJHS.2016/81.4.2.
- FADDA A., PACE B., ANGIIONI 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. doi.org/10.1111/jfpp.12634.
- 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. doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.109.
- 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. doi.org/10.1016/j.jfca.2016.06.004.
- 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. doi.org/10.1016/j.ifset.2015.10.001.
- 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. doi.org/10.1111/jfpp.12502.
- 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. doi.org/10.1111/jfpp.12312.