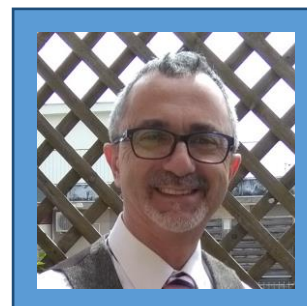


# SHORT CURRICULUM VITAE FEDERICO BARUZZI



## INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **BARUZZI, FEDERICO**  
Indirizzo **ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI, CNR; CNR-ISPA  
VIA G. AMENDOLA 122/O – 70126, BARI**  
Telefono **+39 080.5929319**  
Fax **+39 080.5929374**  
E-mail **federico.baruzzi@ispa.cnr.it**  
Skype **federbar**  
ORCID <https://orcid.org/0000-0002-3586-2140/>  
SCOPUS <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=15739402900>  
Loop Frontiers <https://loop.frontiersin.org/people/220826/overview>  
Nationalità **Italiana**  
Data e luogo di nascita **23 ottobre 1969, Bari**  
Cellulare **+39 331.1254537**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **18.11.2019 - oggi**  
Nome e indirizzo del datore di lavoro **CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari**  
Tipo di azienda o settore **Ente di Ricerca**  
Funzione o posizione **Primo Ricercatore**  
Principali mansioni e responsabilità **Direzione e collaborazione a progetti di ricerca atti al miglioramento della qualità, sicurezza e conservabilità degli alimenti con particolare attenzione allo sviluppo di nuove tipologie di alimenti indirizzate a specifiche classi di consumatori o allo studio di nuove tecnologie utili alla estensione della shelf-life ed al salvaguardia delle proprietà nutrizionali e nutraceutiche degli alimenti.**  
Matricola **008208**

Date (da – a) **02.01.2001 – 17.11.2019**  
Nome e indirizzo del datore di lavoro **CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari**  
Tipo di azienda o settore **Ente di Ricerca**  
Funzione o posizione **Ricercatore**  
Principali mansioni e responsabilità **Attività di ricerca svolta in laboratorio e presso aziende alimentari di differenti settori produttivi (lattiero caseario, delle carni, di panificazione, ristorazione collettiva, ecc.) allo scopo di isolare, caratterizzare (tecnologicamente e geneticamente) ed utilizzare microrganismi utili al miglioramento dei processi alimentari, al controllo di microrganismi patogeni e alterativi. Applicazioni di differenti tecnologie (ozono, acqua elettrolizzata, atmosfera modificata, ecc) per il miglioramento della qualità microbiologica ed estensione della shelf-life di differenti tipologie di alimenti.**  
Matricola **008208**

Date (da – a) **LUGLIO 1996 – DICEMBRE 2000**  
Nome e indirizzo del datore di lavoro **CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari**  
Tipo di azienda o settore **Ente di Ricerca**  
Funzione o posizione **Borsista CNR e Assegnista di ricerca**  
Principali mansioni e responsabilità **Collaborazione a differenti progetti atti alla caratterizzazione di microrganismi di interesse agro-industriale**

Date (da – a) **SETTEMBRE 1995 – AGOSTO 1996**  
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Dipartimento di Protezione delle Piante dalle Malattie**

Tipo di azienda o settore                      Università degli Studi di Bari  
 Funzione o posizione                            Tirocinante a titolo volontario e gratuito  
 Principali mansioni e responsabilità        Isolamento ed identificazione di funghi fitopatogeni e di funghi alterativi in post-raccolta

Date (da – a)                                      **MARZO 1994 – DICEMBRE 1995**  
 Funzione o posizione                            Attività di libero professionista in qualità di agronomo presso aziende della produzione ortofrutticola in serra  
 Principali mansioni e responsabilità        Controllo dei cicli colturali di ortaggi, trattamenti fitosanitari, piani di concimazione, ecc.

### **ISTRUZIONE**

Periodo(da – a)                                    **OTTOBRE 1999 – GIUGNO 2000**  
 Nome e tipo di istituto di istruzione        Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza  
 Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio    Microbiologia degli alimenti, Legislazione alimentare, Certificazione obbligatoria e volontaria  
 Qualifica conseguita                            Master di specializzazione in "Difesa degli alimenti e sanità ambientale"

Periodo(da – a)                                    **OTTOBRE 1988 - OTTOBRE 1993**  
 Nome e tipo di istituto di istruzione        Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza  
 Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio    Indirizzo zootecnico  
 Qualifica conseguita                            Dottore in Scienze Agrarie

**MADRELINGUA                                    ITALIANO**

**ALTRE LINGUE**

	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>Livello</b>		
Lettura	B1	A2
Scrittura	B1	A2
Espressione orale	A2	A2

### **FORMAZIONE**

Settembre 2017                                    Visiting researcher presso Bretagne Developpement Innovation, Rennes, FRANCIA nell'ambito del programma Marie Skłodowska-Curie Research and Innovation Staff Exchange (RISE) definito nell'ambito del progetto europeo RUC-APS.  
 Novembre 2014                                    Visiting researcher al Department of Chemistry, Biotechnology and Food Science (IKBM) dell'Università Norvegese di Scienze della Vita (NMBU), Aas, Norvegia, nell'ambito del programma STM del CNR.  
 Settembre 2009                                    Frequenza al 55th International Basic Training Workshop on BioNumerics and GelCompar II: 7-9 Settembre 2009, Applied Maths, Ghent, Belgio.  
 Giugno 2003                                        Frequenza corso teorico-pratico "Tecniche Microarray e LCM" vertente sul funzionamento e modalità operative per l'utilizzo di Microarray e Laser Capture Microdissection. Tigem, Seconda Università di Napoli, 04-06/giugno 2003.  
 1995-1997    Diplomato ai corsi di perfezionamento annuali in "Biologia della riproduzione umana ed animale" ed "Ecologia ambientale, animale ed agraria", Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bari

### **CAPACITÀ ORGANIZZATIVE**

(principali)

In conseguenza della pluriennale esperienza in laboratorio di ricerca, nello studio di soluzioni trasferibili in azienda ha maturato la capacità di comprendere quale possibile approccio scientifico e quale percorso di innovazione risultino più utili per conseguire un risultato scientifico degno di nota ma che possa anche essere utile all'aumento dell'efficienza dei processi di trasformazione alimentare ed al miglioramento della qualità e della salubrità degli alimenti.

Sinteticamente si possono elencare le seguenti capacità:

- pianificazione e gestione di progetti
- rispetto delle tempistiche date

- capacità di lavorare in autonomia
- gestione dei gruppi di lavoro
- individuazione dei ruoli congeniali ai differenti collaboratori
- buona resistenza allo stress
- organizzazione di serate danzanti e cene in pizzeria

### **Attività di ricerca** (Principali)

Caratterizzazione fisiologica e molecolare di microrganismi alterativi, tecnologici e probiotici coinvolti in processi di trasformazione e conservazione degli alimenti

Studio ed applicazione di tecnologie chimiche e fisiche atte al controllo di microrganismi indesiderati negli ambienti di lavorazione e negli alimenti pronti al consumo

Messa a punto di alimenti innovativi indirizzati a specifiche categorie di consumatori

Recupero e riutilizzo di scarti e sottoprodotti dell'industria alimentare per il loro reinserimento nei cicli di produzione di alimenti destinati all'alimentazione umana

Funzionalizzazione di superfici destinate al contatto alimentare con molecole utili al controllo di microrganismi patogeni e alterativi

### **Attività di docenza** (Principali)

Gennaio 2020	Presidente commissione di Valutazione del Dottorato di Ricerca in SCIENZE FARMACEUTICHE E BIOMOLECOLARI” — XXXII ciclo, seduta del 22 gennaio 2020, Università degli Studi di Torino
2015-2017	Componente del Collegio dei Docenti del corso di dottorato in Scienze del Suolo e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari, XXIX Ciclo (2015-2017), Curriculum Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti.
dal 1996 ad oggi	Tutor e relatore di tesi di laurea triennali e magistrali in biotecnologie e in scienze e tecnologie alimentari

### **Produzione scientifica**

Co-autore di oltre

- 50 pubblicazioni su riviste scientifiche ISI,
- 15 capitoli o contributi in libri,
- 16 comunicazioni orali a conferenze scientifiche nazionali ed internazionali
- 40 partecipazioni a congressi nazionali ed internazionali

Firma   
Data, 09 aprile 2020

## Pubblicazioni scelte degli ultimi 5 anni

- Pinto, L.\*, **Baruzzi, F.**, Cocolin, L., & Malfeito-Ferreira, M. (2020). Emerging technologies to control *Brettanomyces* spp. in wine: Recent advances and future trends. *Trends in Food Science & Technology*.
- Decandia, G., Palumbo, F., Treglia, A., Armenise, V., Favia, P., **Baruzzi, F.**, ... & Coclite, A. M. (2020). Initiated Chemical Vapor Deposition of Crosslinked Organic Coatings for Controlling Gentamicin Delivery. *Pharmaceutics*, 12(3), 213.
- Fanelli, F., Chieffi, D., Di Pinto, A., Mottola, A., **Baruzzi, F.**, & Fusco, V.\* (2020). Phenotype and genomic background of *Arcobacter butzleri* strains and taxogenomic assessment of the species. *Food Microbiology*, <https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103416>.
- Fusco, V.\*, Quero, GM., Poltronieri, P., Morea, M., & **Baruzzi F.** (2019). Autochthonous and Probiotic Lactic Acid Bacteria Employed for Production of "Advanced Traditional Cheeses". *Foods*, 8, 412; doi:10.3390/foods8090412
- Gerardi, C., Tristezza, M., Giordano, L., Rampino, P., Perrotta, C., **Baruzzi, F.**, Capozzi V., Mita G., & Grieco, F.\* (2019). Exploitation of *Prunus mahaleb* fruit by fermentation with selected strains of *Lactobacillus plantarum* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Microbiology*, DOI: 10.1016/j.fm.2019.103262.
- Pinto, L.\*, Malfeito-Ferreira, M., Quintieri, L., Silva, A. C., & **Baruzzi, F.** (2019). Growth and metabolite production of a grape sour rot yeast-bacterium consortium on different carbon sources. *International Journal of Food Microbiology*. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.02.022
- Fanelli, F., Di Pinto, A., Mottola, A., Mule, G., Chieffi, D., **Baruzzi, F.**, Tantillo G., & Fusco, V. (2019). Genomic characterization of *Arcobacter butzleri* isolated from shellfish: novel insight into antibiotic resistance and virulence determinants. *Frontiers in Microbiology*, 10:670. DOI: 10.3389/fmicb.2019.00670
- Palumbo, F., Treglia, A., Lo Porto, C., Fracassi, F., **Baruzzi, F.**, Frache, G., El Assad, D., Pistillo, B.R., & Favia, P. (2018). Plasma deposited nano-capsules containing coatings for drug delivery applications. *ACS applied materials & interfaces*, 10, 35516–35525. DOI: 10.1021/acsami.8b11504
- Sergio, L., Cantore, V., Spremulli, L., Pinto, L., **Baruzzi, F.**, Di Venere, D., & Boari, F. (2018). Effect of cooking and packaging conditions on quality of semi-dried green asparagus during cold storage. *LWT - Food Science and Technology* 89, 712–718. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.11.037>
- Pace B., Capotorto I., Gonnella M., **Baruzzi F.**, Cefola M. (2018). Influence of soil and soilless agricultural growing system on postharvest quality of three ready-to-use multi-leaf lettuce cultivars. *Adv. Hort. Sci.*, 32(3): 353-362
- Fanelli, F.\*, Liuzzi, V. C., Quintieri, L., Mulè, G., **Baruzzi, F.**, Logrieco, A. F., & Caputo, L. (2017). Draft Genome Sequence of *Pseudomonas fluorescens* Strain ITEM 17298, Associated with Cheese Spoilage. *Genome Announc.*, 5(43), e01141-17.
- Cometa, S., Bonifacio, M. A., **Baruzzi, F.**, de Candia, S., Giangregorio, M. M., Giannossa, L. C., Manuela Dicarolo M., Mattioli-Belmonte M., Sabbatini L., & De Giglio, E. (2017). Silver-loaded chitosan coating as an integrated approach to face titanium implant-associated infections: analytical characterization and biological activity. *Analytical and bioanalytical chemistry*, 409: 7211. <https://doi.org/10.1007/s00216-017-0685-z>
- Bertin, Y., Habouzit, C., Dunière, L., Laurier, M., Durand, A., Duchez, D., Segur, A., Thévenot-Sergentet, D., **Baruzzi, F.**, Chaucheyras-Durand, F. & Forano, E. (2017). *Lactobacillus reuteri* suppresses *E. coli* O157:H7 in bovine ruminal fluid: Toward a pre-slaughter strategy to improve food safety?. *PloS one*, 12(11), e0187229.
- Baruzzi F.\***, de Candia S., Quintieri L., Caputo L. & De Leo F. (2017). Development of a Synbiotic Beverage Enriched with Bifidobacteria Strains and Fortified with Whey Proteins. *Frontiers in Microbiology*. 8:640. doi: 10.3389/fmicb.2017.00640
- Pinto, L., Caputo, L., Quintieri, L., de Candia, S., & **Baruzzi F.\***. (2017). Efficacy of gaseous ozone in counteracting postharvest table grape sour rot. *Food Microbiology* 66, 190-198. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2017.05.001>
- Renna, M., Gonnella, M., de Candia, S., Serio, F., & **Baruzzi, F.\***. (2017). Efficacy of combined sous vide-microwave cooking for foodborne pathogen inactivation in ready-to-eat chicory stems. *Journal of Food Science*, 82, 7, 1664-1671. DOI: 10.1111/1750-3841.13719
- Quintieri\*, L., Monaci, L., **Baruzzi F.**, Giuffrida MG., de Candia, S., & Caputo, L. (2017). Reduction of whey protein concentrate antigenicity by using a combined enzymatic digestion and ultrafiltration approach. *Journal of Food Science and Technology*, 1-7. doi:10.1007/s13197-017-2625-5
- Bonifacio, M.A., Cometa, S., Dicarolo, M., **Baruzzi, F.**, de Candia, S., Gloria, A., Giangregorio, M. M., Mattioli-Belmonte, M., & De Giglio, E.\* (2017). Gallium-modified chitosan/poly(acrylic acid) bilayer coatings for improved titanium implant performances. *Carbohydrate Polymers*, 166, 348–357
- Baruzzi, F.\***, Quintieri, L., Caputo, L., Cocconcelli, P., Borcakli, M., Owczarek, L., ... & Morea, M. (2016). Improvement of Ayrán quality by the selection of autochthonous microbial cultures. *Food Microbiology*, 60, 92-103.
- de Candia, S.\*, Quintieri, L., Caputo, L., & **Baruzzi, F.** (2016). Antimicrobial Activity of Processed Spices Used in Traditional Southern Italian Sausage Processing. *Journal of Food Processing and Preservation*. doi:10.1111/jfpp.13022
- Monaci, L.\*, Quintieri, L., Caputo, L., Visconti, A., & Baruzzi, F. (2016). Rapid profiling of antimicrobial compounds characterising *B. subtilis* TR50 cell-free filtrate by high-performance liquid chromatography coupled to high-resolution Orbitrap™ mass spectrometry. *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, 30(1), 45-53.
- Baruzzi F.\***, Pinto L., Quintieri L., Carito A., Calabrese N. and Caputo L. (2015). Efficacy of lactoferrin B in controlling ready-to-eat vegetable spoilage caused by *Pseudomonas* spp. *International Journal of Food Microbiology* 215 179–186. [dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.017](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.017)
- de Candia S., Morea M. & **Baruzzi F.\*** (2015). Eradication of high viable loads of *Listeria monocytogenes* contaminating food-contact surfaces *Frontiers in Microbiology*. 6, Article n° 733. doi: 10.3389/fmicb.2015.00733.
- Palumbo, F.\*, Camporeale, G., Yang, Y. W., Wu, J. S., Sardella, E., Dilecce, G., Calvano, C.D., Quintieri L., Caputo L., **Baruzzi F.** & Favia P. (2015). Direct Plasma Deposition of Lysozyme-Embedded Bio-Composite Thin Films. *Plasma Processes and Polymers*. DOI:10.1002/ppap.201500039
- Pinto, L., Ippolito, A. & **Baruzzi, F.\*** (2015) Control of spoiler *Pseudomonas* spp. on fresh cut vegetables by neutral electrolyzed water. *Food Microbiology*, 50, 102-108. doi:10.1016/j.fm.2015.04.003
- Caputo, L.\*, Quintieri, L., Bianchi, D. M., Decastelli, L., Monaci, L., Visconti, A. & **Baruzzi, F.** (2015). Pepsin-digested bovine lactoferrin prevents Mozzarella cheese blue discoloration caused by *Pseudomonas fluorescens*. *Food Microbiology*, 46, 15-24. doi:10.1016/j.fm.2014.06.021

\*corresponding author