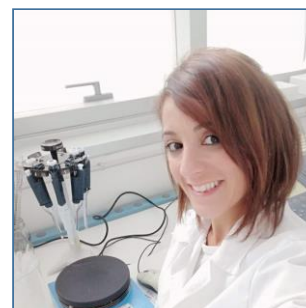


SHORT CURRICULUM VITAE MARIA CEFOLA



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **CEFOLA, MARIA**
Indirizzo **CNR ISPA, VIA MICHELE PROTANO – 71121, FOGGIA, ITALY**
Telefono **+39 0881.630.201**
E-mail **maria.cefola@ispa.cnr.it**
Skype **maria.cefola**
Website **<http://www.ispacnr.it/unita-territoriale-di-foggia/>**
ORCHID /SCOPUS **<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=28567510000>**
<https://orcid.org/0000-0002-4212-8331>
Google Scholar **<https://scholar.google.it/citations?user=MAEgsEAAAAAJ&hl=>**
Nazionalità **Italiana**
Data e luogo di nascita **22/06/1980 Venosa (Pz)**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **Dal 30/11/2018 ad oggi**
Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISPA-CNR sede secondaria di Foggia**
Tipo di azienda o settore **Ente pubblico di ricerca**
Funzione o posizione **Ricercatore a tempo indeterminato**
Principali mansioni e responsabilità **Attività di ricerca nell'ambito del postraccolta dei prodotti ortofrutticoli. Gestione e organizzazione delle attività di laboratorio, attività di progettazione e redazione di report e lavori scientifici. Coordinatore dell'unità di ricerca del CNR del progetto PRIN SUS&LOW (2019-2021). Sta partecipando alle attività di ricerca, dei progetti attualmente attivi presso la sede di Foggia. Riveste il ruolo di tutor di uno studente di dottorato.**
Matricola **15718**

Date (da – a) **Dal 01/10/2014 al 29/11/2018**
Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISPA-CNR sede di Bari**
Tipo di azienda o settore **Ente pubblico di ricerca**
Funzione o posizione **Ricercatore a tempo determinato**
Principali mansioni e responsabilità **Attività di ricerca nella tematica del postraccolta dei prodotti ortofrutticoli. Gestione e organizzazione delle attività di laboratorio, nell'ambito dei seguenti progetti di ricerca.**
Progetto Nazionale-ABSIDE PON4a2 F-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.
Progetto Regionale-CONTINNOVA - Container innovativo isotermico intermodale equipaggiato con atmosfera controllata per il trasporto di prodotti ortofrutticoli freschi.
Matricola **15718**

Date (da – a) **Dal 15/03/2010 al 30/09/2014**
Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISPA-CNR sede di Bari**
Tipo di azienda o settore **Ente pubblico di ricerca**
Funzione o posizione **Assegnista di ricerca**
Principali mansioni e responsabilità **Attività di ricerca sul postraccolta dei prodotti ortofrutticoli, nell'ambito dei seguenti progetti di ricerca.**
Intesa MIUR-CNR-Sviluppo delle esportazioni di prodotti agroalimentari del Mezzogiorno.
Progetto MIPAAF-CARVARVI-Valorizzazione di germoplasma di carciofo attraverso la costituzione varietale e il risanamento da virus.

Progetto PON- Ofr.AI.Ser-Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto in servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti.

Matricola 15718

ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	11/2006-11/2009
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli studi di Foggia
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Dottorato di ricerca con borsa in Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agroalimentari del Mediterraneo, indirizzo in Gestione della Fase Postraccolta dei prodotti Ortofrutticoli Freschi e Fresh-cut della Regione Mediterranea, XXII ciclo, conseguito l'8/03/2010, con discussione della tesi sulla tematica del post-raccolta "Postharvest performance of Broccoli raab (<i>Brassica rapa</i> L.) prepared as fresh-cut product", tutor Prof. Giancarlo Colelli.
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca
Periodo (da – a)	01/2009-06/2009
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli studi della California di Davis
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Attività di ricerca all'estero nell'ambito del dottorato di ricerca finalizzata all'acquisizione di metodiche analitiche nel settore del post-raccolta dei vegetali. Applicazione dell'atmosfera controllata su quattro specie di Brassicaceae processate come IV gamma e valutazione della qualità durante la shelf-life. Supervisor Prof. Marita Cantwell..
Qualifica conseguita	International Certificate in Postharvest Technology (ICPT)
Periodo (da – a)	11/1999 – 12/2004
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli studi della Basilicata
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita il 15 Dicembre 2004 discutendo la tesi sperimentale in Ingegneria Alimentare dal titolo "Modelli matematici per la simulazione di configurazioni innovative di confezionamento del fungo cardoncello in atmosfera modificata"-relatore Prof. Ing. Gianpaolo Ruocco, votazione 110/110 e lode.
Qualifica conseguita	Laurea
MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	INGLESE
Livello	
Lettura	B2
Scrittura	C2
Espressione orale	B2

FORMAZIONE

(principale)

19-20/04/2004	Stage tecnico scientifico presso il laboratorio di tecnologie postraccolta dell' Università di Leuven.
14-17/11/2005	Corso internazionale: 'Postharvest Technology of horticultural crops'. Tecnologie innovative da attuarsi su specie orticole in fase di post-raccolta. Università di Foggia.
27-29/09/2010	Corso internazionale in "Quality and Safety of Fresh-cut Produce". Università di Foggia.

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE

(principali)

Capacità di utilizzare in autonomia le principali attrezzature scientifiche per analisi sensoriali, chimiche, fisiche e microbiologiche dei prodotti agro-alimentari (gas-cromatografo, spettrofotometro, texture analyser, colorimetro, analizzatore di etilene absoger easi-1, impianto per atmosfera controllata, miscelatore, confezionatrici). Competenze nell'ambito della organizzazione e gestione di prove sperimentali nel settore del post-raccolta; esperienza nell'elaborazione statistica dei dati (univariata e multivariata) e nella redazione di lavori e report scientifici in lingua italiana e inglese. Conoscenza dei principali pacchetti applicativi per Office (Microsoft Word, Outlook Express, Excel, PowerPoint). Conoscenza dei software Statistica 6.0, Unscrambler® X version 10.1, SigmaPlot versione 12.0, e StatGraphics, Plus 5.1 per l'elaborazione statistica e multivariata dei dati.

Attività di ricerca

(Principali)

- 2020 – 2023** PON-E-CROPS - Tecnologie per l'Agricoltura Digitale Sostenibile. Ruolo: Responsabile di 1 attività di progetto.
- 2020–2023** PON-POFACS-Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio. Ruolo: Responsabile di n. 2 attività in qualità di consulente del consorzio INNOVAAL.
- Progetto Regionale PIA-Soluzioni di packaging per il miglioramento della shelf life degli alimenti. Referente dell'attività di validazione di packaging innovativi per frutta in qualità di consulenti.
- 2019 – 2022** PRIN SUS&LOW-Sustaining low-impact practices in horticulture through non-destructive approach to provide more information on fresh produce history & quality. Prot. 201785Z5H9. Principal Investigator: Prof. Colelli G. – UNIFG. Ruolo Coordinatore Unità CNR.
- PRIN MI-FLOWER-Multifunctional polymer composites based on grown materials Prot. 2017B7MMJ5 – Principal Investigator: Prof. ssa Gorrasi G. – UNISA. Ruolo: partecipazione alle attività di progetto.
- 2017 – 2020** Naturagri-Contratto di Ricerca Privata. Committente: Naturagri Società Agricola srl. Ruolo: Responsabile di 2 attività progetto.

Attività di docenza

(Principali)

Svolge l'attività di tutor di 1 studente del dottorato di ricerca in Gestione dell'Innovazione nei sistemi agro-alimentari della Regione Mediterranea, XXXV ciclo, Università degli studi di Foggia. Ha tenuto numerose presentazioni a congressi nazionali e internazionali.

Produzione scientifica

> 35 articoli in International Scientific Journals (ISI)

2 capitoli di libro

21 articoli in riviste nazionali e non ISI

più di 30 abstracts congress nazionali o internazionali

Guest Editor of Special Issue "Innovative Preservation Technology for the Fresh Fruit and Vegetables" in Foods Section "Food Engineering and Technology

Firma



Data

31/03/2020

Pubblicazioni scelte degli ultimi 5 anni

1. PACE B., CEFOLA M., LOGRIECO A.F., SCISCIO B., SACCHETTI A., SILIBERTI M., LAFORGIA P., AMODIO A., 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.
2. 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126247>.
3. 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. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103363>.
4. 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. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111056>.
5. 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.022>.
6. 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. <https://doi.org/10.1016/j.compag.2018.12.019>.
7. 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*, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2018.10.016>.
8. 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*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13758>.
9. CAVALLO, D.P., CEFOLA, M., PACE, B., LOGRIECO, A.F. AND ATTOLICO, G., 2018. Non-destructive automatic quality evaluation of fresh-cut iceberg lettuce through packaging material. *Journal of Food Engineering*. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.11.042>.
10. CEFOLA, M., DAMASCELLI, A., LIPPOLIS, V., CERVELLIERI, S., LINSALATA, V., LOGRIECO, A. F., PACE, B., 2017. 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*. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.09.002>.
11. 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. <https://doi.org/10.1016/j.compag.2017.06.012>.
12. FRATIANNI, F., CEFOLA, M., PACE, B., COZZOLINO, R., DE GIULIO, B., COZZOLINO, A., D'ACIERNO, A., COPPOLA, R., LOGRIECO, A.F., 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.02.137>.
13. 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 (4), 197-203. <http://dx.doi.org/10.17660/eJHS.2016/81.4.2>
14. 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.109>.
15. 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. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2016.06.004>
16. 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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.07.045>.
17. 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 and Emerging Technologies*, 32, 200–207. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.10.001>.
18. FADDA A., PACE B., ANGIIONI A., BARBERIS A., CEFOLA M., 2015. 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* doi:10.1111/jfpp.12634. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12634>.
19. CEFOLA, M., AND 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. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12502>.