

MASSIMILIANO RENNA

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

Istruzione e Formazione

Luglio 2015: Tirocinio Formativo Attivo (corso abilitante all'insegnamento nella scuola secondaria di II grado) presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Classe di abilitazione A057 – Scienza degli Alimenti. Ammissione al corso a seguito di concorso pubblico, per titoli ed esami, indetto dall'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" (D. R. n. 3199). Graduatoria finale approvata il 18-12-2014 con D. R. n. 3875.

Marzo 2014: Master in: "Esperto di didattica laboratoriale" (60 CFU), presso l'Università degli Studi "Guglielmo Marconi". Titolo conseguito in data 12-03-2014. Principali materie/abilità professionali oggetto di studio: organizzazione e interpretazione pedagogico-metodologica; le competenze come risultato della convergenza di tecnologie, contenuti e metodologie; presupposti psicopedagogici della didattica laboratoriale; i soggetti dell'apprendimento-insegnamento; il percorso formativo modulare e laboratoriale; modelli di didattica laboratoriale.

Gennaio 2010 – Dicembre 2012: Dottorato di ricerca in "Agronomia Mediterranea" presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Conseguimento del titolo di dottore di ricerca in data 29/04/2013, discutendo la tesi dal titolo "*Post harvest strategies to preserve the quality and boost consumer demand for the Polignano carrot and stem chicory*". Tutors: dott. Pietro Santamaria (DISSAT-UNIBA); dott. Francesco Serio (ISPA-CNR).

Febbraio 2010 – Luglio 2010: Corso di perfezionamento post-laurea in Biologia della Nutrizione presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" – Facoltà di Scienze MM.FF.NN. Conseguimento dell'attestato di perfezionamento in biologia della nutrizione discutendo la tesi "*I vegetali eduli spontanei nella dieta quotidiana*", in data 02/07/2010. Principali materie/abilità oggetto di studio: Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente; endocrinologia, bioenergetica e psicologia dell'alimentazione; chimica e qualità degli alimenti; dietologia; patologie dell'alimentazione.

Ottobre 2008 – Dicembre 2008: Corso di perfezionamento post-laurea in Controllo ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore – Centro di Ricerche e Formazione ad Alta Tecnologia nelle Scienze Biomediche (sede di Campobasso). Conseguimento dell'attestato di perfezionamento in controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari, in data 12/12/2008. Principali materie/abilità professionali oggetto di studio: Igiene degli alimenti e HACCP, analisi ed applicazione

dei regolamenti Comunitari del “Pacchetto igiene”, autocontrollo e controllo ufficiale delle industrie alimentari.

Dicembre 2007 – Dicembre 2008: Corso di alta formazione post-laurea (annuale – 1170 ore) con borsa di studio presso l’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - CNR di Bari, nell’ambito del progetto: “Ortobiotici Pugliesi: alimenti vegetali probiotici. Applicazioni biotecnologiche per la realizzazione di nuovi alimenti probiotici di alta qualità e l’innovazione nei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti vegetali” (DM 593 8 Agosto 2000 –Art 12 AGRO Puglia – Codice progetto: DM28830/F. Responsabile scientifico dott.ssa Paola Lavernicocca (Primo Ricercatore ISPA-CNR). Partecipazione avvenuta a seguito di selezione pubblica per titoli e colloquio (Bando ISPA n. 0001001 del 10/09/2007) con graduatoria di merito (Protoc. ISPA-CNR n. 0001226 del 23-10-2007). Conseguimento, con ottimi risultati, del titolo di “Esperto di Trasformazione di Prodotti Vegetali”. Titolo rilasciato in data 30/05/2009.

Ottobre 1996 – Febbraio 2007: Corso di laurea quinquennale (v.o.) in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l’Università degli studi di Bari – Facoltà di Agraria. Conseguimento della laurea, *cum laude*, in Scienze e Tecnologie Agrarie, discutendo la tesi “Effetti della fertilizzazione su cultivar di cavolo broccolo (*Brassica oleracea* var. *italica* Plenck) in coltura biologica”, in data 20/02/2007, nell’ambito del progetto PON “Tecnologie e processi innovativi per la tracciabilità, la verifica e il controllo di qualità delle produzioni biologiche ortofrutticole” (SORBIO); relatore prof. Vito Vincenzo Bianco. Principali materie/ abilità professionali oggetto di studio: Produzione vegetale, Trasformazione e qualità dei prodotti Agro-Alimentari, Agricoltura biologica.

Settembre 1991 – Luglio 1996: studi di istruzione secondaria superiore presso IPSSART di Castellana Grotte (BA). Conseguimento del Diploma di maturità di Tecnico dei Servizi Alberghieri e della Ristorazione, a seguito di esame di stato concluso in data 16/07/1996. Titolo rilasciato in data 05/01/2000. Principali materie/ abilità professionali oggetto di studio: Scienza dell’alimentazione, merceologia, tecniche di ristorazione ed esercitazioni pratiche di cucina.

Altri titoli conseguiti

Dicembre 2014: Idoneità in concorso pubblico, per titoli ed esami, indetto dall’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” (D. R. n. 3199) per l’ammissione al corso di Tirocinio Formativo Attivo (II ciclo), abilitante all’insegnamento nella scuola secondaria di II grado. Classe di abilitazione A058 – Scienza e Meccanica Agraria, Tecniche di Gestione Aziendale, Fitopatologia ed Entomologia. Graduatoria finale approvata il 16-12-2014 con D. R. n. 3830.

Ottobre 2014: European informatics passport (EIPASS 7 MODULES). Certificate verification no. L8NI8N2P4M.

Novembre 2013: Attestato di qualifica di “Tecnico per la gestione sostenibile della posidonia spiaggiata”, organizzato dall’ISPA-CNR di Bari in collaborazione con Ecologica s.r.l. nell’ambito del progetto Life+ P.R.I.M.E. Titolo conseguito in data 12/11/2013 a seguito di corso di formazione di 63 ore e superamento dei test di verifica.

Maggio 2013: Attestato di frequenza e partecipazione al corso di formazione per lavoratori – settore ATECO (2007) M 72 - ai sensi degli artt. 36 e 37 del D. Lgs 81/08 e s.m.i. e secondo quanto previsto dall’Accordo del 21/12/2011 tra il Ministero del Lavoro e delle politiche sociali, il Ministro della salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano – G. U. n. 8 del 11/01/2012, organizzato dall’UPP-CNR. Titolo conseguito in data 22/05/2013.

Settembre 2012: Attestato di partecipazione al corso di formazione (75 ore) (FIxO II – Azione 8) “Qualificazione dei servizi per l’integrazione tra ricerca, innovazione e mercato del lavoro. Azione a favore dei dottorandi e dottori di ricerca”, organizzato dall’Università degli studi di Bari “Aldo Moro”. Titolo conseguito in data 28/09/2012. Principali materie/ abilità professionali oggetto di studio: Project management, gestione di impresa, business planning, trasferimento tecnologico e dell’innovazione.

Dicembre 2010: Attestato di partecipazione al corso di formazione per “Addetto al primo soccorso aziendale” (12 ore) ai sensi del D. M. n. 388/2003 e del D. Lgs. 81/2008, organizzato dal Centro comunale UPSA Confartigianato di Monopoli (BA). Titolo conseguito in data 02/12/2010.

Ottobre 2010. Attestato di partecipazione al corso di formazione per “Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione” per datori di lavoro (16 ore) ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. 81/2008, organizzato dal Centro comunale UPSA Confartigianato di Monopoli (BA). Titolo conseguito in data 16/10/2010.

Gennaio 2010. Idoneità in concorso pubblico, per titoli ed esami, indetto dalla Provincia di Bari per la copertura di posti di “Agronomo” (cat. D 3). Graduatoria di merito approvata con determinazione dirigenziale n. 04/IMP dell’11-01-2010.

Novembre 2007: Attestato di idoneità all’analisi organolettica dell’olio extra vergine d’oliva. Corso di formazione tecnica, con prove selettive previste dalla circolare Mi.PA n. 5 del 18/06/1999, organizzato dall’ASSOPROLI di Bari in collaborazione con l’AGEA. Titolo conseguito in data 06/11/2007.

Ottobre 2007: Abilitazione all'esercizio della libera professione di dottore Agronomo. Titolo conseguito previo superamento dell'esame di stato presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Iscrizione all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Bari al numero 1311, deliberata in data 04-04-2008.

Marzo 2007: Attestato di partecipazione all'European Short Course on "QUALITY & SAFETY OF FRESH-CUT PRODUCE" organizzato dall'Università degli studi di Foggia presso l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Valenzano (BA). Titolo conseguito in data 14/07/2007.

Esperienza di ricerca post laurea

Ottobre 2015 ad oggi: ricercatore a tempo determinato (tipologia A) presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali – Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Responsabilità scientifica del progetto "*Innovazioni di prodotto e di processo per la valorizzazione della Biodiversità Orticola Pugliese*" (InnoBiOrt) – Programma "Future In Research" finanziato dalla Regione Puglia. Tematiche di studio finalizzate alla tutela e valorizzazione della biodiversità orticola pugliese, con particolare riferimento alle varietà locali a rischio di erosione genetica ed alle specie eduli spontanee utilizzate come ortaggi. In particolare: 1) caratterizzazione qualitativo-nutrizionale; 2) sperimentazione di tecniche colturali per produzioni sostenibili e di qualità; 3) sviluppo di strategie di post-raccolta per preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali; 4) elaborazione e messa a punto di indicatori olistici di qualità. Dal 30 giugno 2016 responsabilità scientifica del progetto "*Produzione di micro-ortaggi con basso contenuto di potassio per pazienti affetti da insufficienza renale*" finanziato dalla Fondazione Puglia nell'ambito del Bando Ricercatori 2015 "Ricerca scientifica e Tecnologica". Componente del gruppo di ricerca del progetto "Biodiversità delle specie orticole della Puglia (BiodiverSO)", finanziato dalla Regione Puglia, nonché della linea di ricerca "Innovazioni di processo per migliorare la qualità nutrizionale di micro-ortaggi di varietà locali e specie spontanee espressione dell'agro-biodiversità pugliese" finanziata dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Gugno 2015: prestazione occasionale presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali – Università degli Studi di Bari Aldo Moro, nell'ambito del progetto: Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia (BiodiverSO): preparazione rapporti tecnici, archiviazione ed elaborazione dei dati, coordinamento delle attività finalizzate alla produzione dei prodotti mediali e multimediali, coordinamento conservazione in situ.

Gennaio 2013 – Settembre 2015: assegnista di ricerca presso l’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR di Bari. Le attività di ricerca sono state effettuate nell’ambito dei seguenti progetto “*CISIA – Conoscenze Integrate per la Sostenibilità e l’Innovazione del Made in Italy dell’agroalimentare* (Programma di ricerca finanziato dal CNR)”. Tematiche di studio: 1) determinazione dei parametri di morfologia, sviluppo e crescita (fenotipizzazione fine) di varietà di scarola, indivia e puntarelle (*Cichorium* spp.) del Lazio e della Puglia; 2) ottimizzazione della tecnologia *sous-vide* per l’ottenimento di un nuovo prodotto di V gamma a base di cicoria puntarelle, al fine di valutare la qualità ed alcune caratteristiche microbiologiche; 3) biofortificazione di ortaggi per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali, al fine di elevare gli standard qualitativi dei prodotti sul mercato; 4) indagine sul contenuto di elementi minerali in specie eduli spontanee raccolte in differenti siti di aree urbane e peri-urbane; 5) influenza dei substrati di coltivazione e di differenti metodi di disidratazione sulle caratteristiche qualitative del finocchio marino (*Crithmum maritimum*) per uso alimentare; 6) ottimizzazione delle produzioni di piccoli frutti ed ortaggi da foglia con sistemi di coltivazione senza suolo in serre coperte con pannelli fotovoltaici tradizionali ed innovativi (semitrasparenti); 7) valutazione qualitativa ed organolettica di genotipi per la produzione di ortaggi da foglia per la IV gamma; 8) ottimizzazione della tecnica colturale per la produzione di cimette di rapa da IV gamma; 9) applicazione di tecniche di coltivazione *low input* per elevare gli standard qualitativi di vegetali da foglia da destinare alla IV gamma; 10) confronto tra due differenti sistemi di coltivazione (suolo e fuori suolo) per la valutazione qualitativa di tre differenti specie di rucola: *Diplotaxis tenuifolia*, *Diplotaxis eruroides*, *Eruca sativa*; 11) analisi qualitativa e sensoriale di nuovi prodotti alimentari (pesto di rucola; passata di pomodoro arricchita con sostanze funzionali); 12) analisi qualitativa e del contenuto di metalli pesanti in ortaggi coltivati in compost realizzati con l’utilizzo della FORSU (frazione organica di rifiuti solidi urbani); 13) caratterizzazione agronomica e qualitativo-nutrizionale di ortaggi autoctoni, espressione della biodiversità pugliesi.

Gennaio 2010 – Dicembre 2012: attività di ricerca presso il DISAAT-UNIBA e l’ISPA-CNR di Bari nell’ambito del *Dottorato di Ricerca in “Agronomia Mediterranea”*. Tematiche di studio: 1) caratterizzazione e valutazione qualitativo-nutrizionale di una popolazione locale di carota multi-colore (carota di “Polignano” – Presidio Slow Food); 2) valorizzazione della carota di “Polignano” mediante applicazione di innovativo processo di trasformazione e valutazione qualitativo-nutrizionale e sensoriale del nuovo prodotto ottenuto; 3) messa a punto di un sistema non distruttivo per la determinazione del contenuto di fenoli totali ed attività antiossidante in carote colorate, mediante applicazione di una tecnica basata sull’analisi di immagine digitale; 4) caratterizzazione e valutazione qualitativa di popolazioni locali di cicoria Catalogna “puntarelle”; 5) valorizzazione di cicoria “puntarelle”, mediante applicazione

di differenti tipologie di trasformazione miranti all'ottenimento di un nuovo prodotto di V gamma, e valutazione qualitativo-nutrizionale e sensoriale del nuovo prodotto ottenuto. Tutors: dott. Pietro Santamaria (Ricercatore UNIBA), dott. Francesco Serio (Ricercatore ISPA-CNR).

Settembre 2010 – Settembre 2011: attività di ricerca e trasferimento tecnologico presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR di Bari e l'azienda "LAPRAG s.r.l." di Rutigliano (BA). Attività svolte nell'ambito del progetto: "*Applicazioni tecnologiche per il miglioramento qualitativo e l'aumento della shelf-life di snacks a base di frutta in IV gamma*"(Bando Borse Ricerca "Avviso 19/2009 – Regione Puglia"). Oggetto di studio: 1) individuazione, elaborazione e messa a punto di indici qualitativi per i frutti, mediante analisi strumentale e sensoriale, e relativa realizzazione di scala fotografico-colorimetrica; 2) applicazione di tecnologie per l'aumento della shelf-life in snacks a base di frutta di IV gamma, con valutazione qualitativa, analitica e sensoriale. Progetto, risultato vincitore al bando della Regione Puglia (Avviso 19/2009 – Ritorno al futuro). Progettazione e realizzazione dell'attività di ricerca: dott. Massimiliano Renna (tutor dott. Vito Cantore - Ricercatore CNR).

Giugno 2009 – Aprile 2010: collaborazione coordinata e continuativa con l'Associazione per la Valorizzazione dell'Agroalimentare Pugliese di Monopoli (BA), per attività di ricerca svolta in convenzione e presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR di Bari. Attività svolta nell'ambito del progetto: "*Fikissimo snack: il fresco e genuino di Puglia pronto da gustare*". Oggetto di studio: 1) individuazione di indici ottimali di maturazione di frutti di fico d'India, combinando l'analisi strumentale con l'analisi sensoriale, e relativa realizzazione di scala fotografico-colorimetrica; 2) realizzazione di un prototipo di fico d'India di IV gamma, con valutazione qualitativa analitica e sensoriale. Progetto finanziato della Regione Puglia (Bando di concorso "Principi Attivi – Giovani idee per una Puglia migliore", adottato dal Settore Politiche Giovanili e Sport con D.D. n. 213 del 07/05/2008). Progettazione e realizzazione dell'attività di ricerca, nonché proponente e coordinamento del gruppo di ricerca (composto da: Dott. Vincenzo Achille; Dott.ssa Maria Cefola; Dott. Bernardo Pace) dott. Massimiliano Renna.

Attività di docenza universitaria

Anno accademico 2016/2017: titolare dell'insegnamento "Orticoltura" (3 CFU) nell'ambito del C.I. "Coltivazioni erbacee ed Orticoltura" per il corso di laurea di I livello "Scienze e Tecnologie Agrarie", presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Anno accademico 2015/2016: titolare dell'insegnamento "Orticoltura" (3 CFU) nell'ambito del C.I. "Coltivazioni erbacee ed Orticoltura" per il corso di laurea di I livello "Scienze e Tecnologie Agrarie", presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Anno accademico 2014/2015: professore a contratto nell'ambito dell'insegnamento "Scienze Alimentari ed Ambientali" (modulo Scienze e Tecnologie Alimentari – 2 CFU – 24 ore) per il corso di laurea di I livello "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro", presso la Scuola di Medicina dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Settembre 2014: docente a contratto per l'insegnamento "Tecnologie per la gestione ecosostenibile dei processi di produzione dei prodotti di origine vegetale trasformati (1 CFU – 15 ore) per il Master di II livello "Manager per i Processi eco-sostenibili delle produzioni agroalimentari" (A. A. 2013/2014), presso il Dipartimento di Scienze della Scuola della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Anno accademico 2013/2014: professore a contratto nell'ambito dell'insegnamento "Scienze Alimentari ed Ambientali" (modulo Scienze e Tecnologie Alimentari – 2 CFU – 24 ore) per il corso di laurea di I livello "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro", presso la Scuola di Medicina dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Aprile – Giugno 2014: attività di docenza (1,5 CFU – 12 ore) per il Master di II livello "MED&FOOD - sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari del Mediterraneo", presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Oggetto della docenza: la qualità dei prodotti orticoli; metodologie convenzionali ed innovative per la trasformazione e valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli mediterranei.

Ottobre – Dicembre 2013: attività di docenza (5 ore) per il Master di I livello in "Competenze innovative per *convenience products*", attivato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia, nell'ambito del progetto di ricerca e sviluppo PON-01435 "OFRALSER". Oggetto della docenza: la qualità degli ortaggi da foglia per la IV gamma".

Aprile – Maggio 2012: attività di supporto alla docenza (6 ore) presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Facoltà di Agraria, nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, in affiancamento al docente titolare del corso di insegnamento (dott. Pietro Santamaria) "La qualità dei prodotti orticoli". Oggetto delle attività di docenza: esercitazioni pratiche per la determinazione analitica del colore su carota e pomodoro (colorimetro Minolta), dell'acidità titolabile e pH su pomodoro;

esecuzione di analisi sensoriali con soluzioni note a base di acido citrico e saccarosio per l'addestramento di un gruppo Panel all'analisi sensoriale del pomodoro da mensa.

Attività di docenza non universitaria

Febbraio - Marzo 2015: attività di docenza (10 ore) presso l'IPSSEOA "Angelo Consoli" di Castellana Grotte (BA). Oggetto della docenza: La tutela del patrimonio agroalimentare e gastronomico pugliese, le denominazioni di origine e di qualità. Docenza effettuata nell'ambito del percorso formativo "Addetto alla promozione dell'enogastronomia pugliese dall'accoglienza alla vendita", approvato con nota M.I.U.R. – Uff. Scol. Reg. per la Puglia – Direzione Generale – Ufficio III prot. AOODRPU n. 795 del 29/01/2013.

Febbraio - Giugno 2014: attività di docenza (30 ore) presso l'IPSSEOA "Angelo Consoli" di Castellana Grotte (BA). Oggetto della docenza: Laboratori tecniche produttive: panel test (12 ore); Sicurezza igienica e sistemi di autocontrollo – manuale HACCP (18 ore). Docenze effettuate nell'ambito del percorso formativo "Tecnico per la valorizzazione dei prodotti tipici". POR Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano, D. D. n. 4682 del 27/12/2012 pubblicato sul BURP n. 13 del 24/01/2013.

Febbraio - Maggio 2014: attività di docenza (30 ore) presso l'ITC "Lenoci" di Bari come esperto esterno di chimica, biotecnologie e scienza dell'alimentazione, nell'ambito di progetto PON F-2-FSE-2013-18 "BIO'S FOR HEALTH".

Febbraio - Marzo 2014: attività di docenza per la tematica "Organizzazione del lavoro e pianificazione delle operazioni nell'azienda di trasformazione" (25 ore) presso l'ente di formazione, accreditato dalla Regione Puglia, "Dante Alighieri" di Fasano (BR), nell'ambito del percorso formativo autorizzato dalla Regione Puglia "Operatore della trasformazione agroalimentare". Avviso PROV BR04/2012 – Azione II – D. D. n. 1905 del 30/10/2012 (BURP n. 176 del 06/12/2012) cod. prog. POR2012IIBR4201.

Gennaio - Febbraio 2014: attività di docenza per la tematica "Valorizzazione della tipicità dei prodotti e della cultura enogastronomica del territorio" (25 ore) presso l'ente di formazione, accreditato dalla Regione Puglia, "Dante Alighieri" di Fasano (BR), nell'ambito del percorso formativo autorizzato dalla Regione Puglia "Operatore della trasformazione agroalimentare". Avviso PROV BR04/2012 – Azione II – D. D. n. 1905 del 30/10/2012 (BURP n. 176 del 06/12/2012) cod. prog. POR2012IIBR4201.

Aprile - Maggio 2013: attività di docenza (60 ore) presso l'IPSSEOA "Angelo Consoli" di Castellana Grotte (BA), come esperto esterno di igiene degli alimenti ed HACCP, nell'ambito del percorso

formativo “Tecnico della ristorazione collettiva”. POR Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano, D. D. n. 365/FPF del 30/12/2011 pubblicato sul BURP n. 13 suppl. del del 26/01/2012.

Marzo - Maggio 2013: attività di docenza (24 ore) presso l’ITC “Lenoci” di Bari come esperto esterno di chimica, biotecnologie e scienza dell’alimentazione, nell’ambito di progetto PON F2-FSE-2011-51 “Fenomenal (un occhio sul mondo)”.

Febbraio - Aprile 2013: attività di docenza (18 ore) presso l’IC “Giovanni Paolo II – De Marinis” di Bari come esperto esterno di scienza dell’alimentazione, nell’ambito di progetto PON F1-FSE-2011-195 “Aggiungi un PON a tavola”, destinato a discenti adulti.

Gennaio - Febbraio 2013: attività di docenza (15 ore) presso l’IPSSEOA “Angelo Consoli” di Castellana Grotte (BA) come esperto esterno di gestione eco-sostenibile dei rifiuti organici, per il modulo didattico “La sostenibilità ambientale ed il corretto smaltimento dei rifiuti di cucina” nell’ambito del percorso alternanza scuola-lavoro “Addetto alla produzione eco-gastronomica”, approvato con nota del M.I.U.R. – Uff. Scol. Reg. per la Puglia – Direzione Generale – Ufficio III prot. AOODRPU n. 640 del 30/01/2012

Ottobre - Novembre 2012: attività di docenza (15 ore) presso l’ente di formazione, accreditato dalla Regione Puglia, “Dante Alighieri” di Fasano (BR), come esperto di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, nell’ambito del percorso formativo autorizzato dalla Regione Puglia “Esperto nella promozione del turismo culturale”. Avviso PROV BR9/2011 – Azione 2 – D. D. n. 1490 del 05/10/2011 (BURP n. 164 suppl. del 20/10/2011) PO Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano, cod. prog. POR2011IVBR09213.

Settembre – Ottobre 2012: attività di docenza (15 ore) presso l’ente di formazione, accreditato dalla Regione Puglia, “Dante Alighieri” di Fasano (BR), come esperto di tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, nell’ambito del percorso formativo autorizzato dalla Regione Puglia “Food & Beverage”. Avviso PROV BR9/2011 – Azione 2 – D. D. n. 1490 del 05/10/2011 (BURP n. 164 suppl. del 20/10/2011) PO Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano, cod. prog. POR2011IVBR09208.

Settembre – Ottobre 2012: attività di docenza (12 ore) presso l’ente di formazione, accreditato dalla Regione Puglia, “Dante Alighieri” di Fasano (BR), come esperto di tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, nell’ambito del percorso formativo autorizzato dalla Regione Puglia “Esperto della ristorazione locale e dei prodotti tipici”. Avviso PROV BR9/2011 –

Azione 2 – D. D. n. 1490 del 05/10/2011 (BURP n. 164 suppl. del 20/10/2011) PO Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano, cod. prog. POR2011IVBR09107.

Settembre – Ottobre 2012: attività di docenza (18 ore) presso l'ente di formazione, accreditato dalla Regione Puglia, "Athena Onlus" di Bari, come esperto di colture alternative e fuori suolo, nell'ambito del corso per "Giovani agricoltori beneficiari del premio di 1° insediamento" previsto dal PSR 2007-2013, cod. prog. ATHE 010/1 e ATHE 010/2.

Aprile – Maggio 2012: attività di docenza (10 ore) presso l'istituto di istruzione secondaria superiore "G. de Gemmis" di Terlizzi, come esperto di "Sistemi di conservazione a freddo" nell'ambito del progetto formativo "Tecniche per l'accertamento della qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati". Attività di docenza svolta nell'ambito della formazione professionale post-qualifica (III area) finanziati dal POR Puglia 2007-2013. D. D. n. 56/FPF del 28/02/2011.

Aprile – Maggio 2012: attività di docenza (20 ore) presso l'istituto di istruzione secondaria superiore "G. de Gemmis" di Terlizzi, come esperto di "Qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati" nell'ambito del progetto formativo "Tecniche per l'accertamento della qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati". Attività di docenza svolta nell'ambito della formazione professionale post-qualifica (III area) finanziati dal POR Puglia 2007-2013. D. D. n. 56/FPF del 28/02/2011.

Giugno – Luglio 2010: attività di docenza (18 ore) presso l'I.I.S.S. "Galileo Galilei" di Monopoli (BA) come esperto esterno di fisica e chimica, nell'ambito dei corsi di recupero dei debiti formativi scolastici. Contratto prot. N. 3661/C-07 dell'istituto.

Febbraio – Maggio 2010: attività di docenza (20 ore) presso la scuola secondaria statale di I grado "L. Lombardi" di Bari come esperto nutrizionista, nell'ambito di progetto PON G1-FSE-2009-234 (modulo "Sapori e profumi di cucina") destinato a discenti adulti.

Gennaio – Maggio 2010: attività di docenza (42 ore) presso l'IPSSART di Castellana Grotte (BA) come esperto esterno di organizzazione dei servizi enogastronomici, nell'ambito del percorso formativo "Tecnico per la gestione delle aziende ricettive e ristorative". D. D. n. 243 FPF del 17/12/2009 pubblicata sul BURP n. 207 del 24/12/2009, POR Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano.

Gennaio – Maggio 2010: attività di docenza (64 ore) presso l'IPSSART di Castellana Grotte (BA) come esperto esterno sulla tipicità dell'offerta enogastronomica, nell'ambito del percorso formativo "Tecnico addetto alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici". D. D. n. 243 FPF del 17/12/2009 pubblicata sul BURP n. 207 del 24/12/2009, POR Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano.

Luglio 2009: attività di docenza (19 ore) presso l'I.I.S.S. "Galileo Galilei" di Monopoli (BA) come esperto esterno di fisica e chimica, nell'ambito dei corsi di recupero dei debiti formativi scolastici. Contratto prot. N. 3569/C-07 dell'istituto.

Marzo – Maggio 2008: attività di docenza (19 ore) presso la scuola secondaria statale di I grado "L. Lombardi" di Bari come esperto esterno di, gastronomia e qualità degli alimenti nell'ambito di progetto PON G1-FSE-2007-302 (modulo "Le mani in pasta") destinato a discenti adulti.

Novembre 2007 – Maggio 2008: attività di docenza (30 ore) presso l'IPSSART di Lecce come esperto di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi, nell'ambito del percorso formativo post-qualifica "Esperto in direzione di Catering", approvato con D. D. settore professionale n. 138 del 19/02/2007 POR Puglia.

Ottobre 2007 – Febbraio 2008: attività di docenza (30 ore) presso l'IPSSART di Castellana Grotte (BA) come esperto esterno di scienza dell'alimentazione, per il modulo didattico "Dieta mediterranea" nell'ambito del percorso "alternanza scuola-lavoro", approvato con nota del M. P. I. – Uff. Scol. Reg. per la Puglia – Direzione Generale – Ufficio I prot. n. 191/1 del 09/01/2007.

Partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche

1. Editorial Board Member della rivista "Progress in Nutrition" (1129-8723). Periodo: da giugno 2017 ad oggi.
2. Editorial Board Member della rivista "American Journal of Agricultural and Biological Sciences" (1557-4997). Periodo: da giugno 2017 ad oggi.
3. Editorial Board Member della rivista "Nutrition And Food Science Journal". Periodo: da aprile 2017 ad oggi.
4. Editorial Board Member della rivista "International Journal of Food Science and Biotechnology". Periodo: da marzo 2017 ad oggi.
5. Editorial Board Member della rivista "International Journal of Advances in Agriculture". Periodo: da marzo 2017 ad oggi.
6. Editorial Board Member della rivista "Agriculture and Food Sciences Research" (ISSN: 2411-6653). Periodo: da febbraio 2017 ad oggi.
7. Editorial Board Member della rivista "Gavin Journal of Food and Nutritional Science". Periodo: da ottobre 2016 ad oggi.
8. Editorial Board Member della rivista "Journal of Food Research" (ISSN: 1927-0887). Periodo: da novembre 2014 a dicembre 2016.

Attività di referaggio

Anni 2016-2017: revisore per la rivista *LWT - Food Science and Technology* (ISSN: 0023-6438)

Anni 2013-2016: revisore per la rivista *Journal of Food Research* (ISSN: 1927-0895)

Anno 2016 revisore per le riviste: *Gavin Journal of Food and Nutritional Science*; *Food and Bioprocess Technology* (ISSN: 1935-5149); *Food & Function* (ISSN: 2042-6496);

Anno 2015: revisore per la rivista *International Journal of Gastronomy and Food Science* (ISSN: 1878-450X)

Anno 2014: revisore per la rivista *Progress in Nutrition* (ISSN: 1129-8723)

Attività di progettazione

Anno 2015: redazione e presentazione del progetto di ricerca “*Produzione di micro-ortaggi con basso contenuto di potassio per pazienti affetti da insufficienza renale*”. Progetto finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia (Bando Ricercatori 2015 – Ricerca Scientifica e Tecnologica).

Anno 2014: redazione e presentazione del progetto di ricerca “*Innovazioni di prodotto e di processo per la valorizzazione della Biodiversità Orticola pugliese* (InnoBiOrt)”. Progetto selezionato per il finanziamento di n. 170 posti di ricercatore a tempo determinato per la realizzazione di progetti di ricerca coerenti con i fabbisogni regionali individuati per gli ambiti di intervento delle politiche regionali, proposti da ricercatori in risposta all’invito regionale “Future In Research” (D. D. Servizio Ricerca Industriale ed Innovazione n. 437 del 02-12-2013, pubblicato sul BURP n. 160 del 05-12-2013).

Anno 2010: redazione e presentazione del progetto di ricerca e trasferimento tecnologico “*Applicazioni tecnologiche per il miglioramento qualitativo e l’aumento della shelf-life di snacks a base di frutta in IV gamma*” (TaskFrut). Progetto finanziato dalla Regione Puglia (Bando Borse Ricerca - Avviso 19/2009).

Anno 2008: redazione e presentazione del progetto di ricerca “*Fikissimo snack: il fresco e genuino di Puglia pronto da gustare*”. Progetto finanziato della Regione Puglia (Bando “Principi Attivi – Giovani idee per una Puglia migliore”, adottato dal Settore Politiche Giovanili e Sport con D.D. n. 213 del 07/05/2008).

Relatore/Controrelatore tesi di laurea

Anno accademico 2015-2016. *Un nuovo prodotto dietetico: micro-ortaggi con basso contenuto di potassio.* Laureando: De Michele Vito Rocco. Tesi di laurea Magistrale in “Medicina delle piante”.

Anno accademico 2015-2016. *Caratterizzazione di un'antica varietà di carciofo: il Carciofo di Lucera.* Laureando: Di Giovine Francesco. Tesi di laurea Magistrale in “Gestione e Sviluppo Sostenibile dei Sistemi Rurali Mediterranei”.

Anno accademico 2015-2016. *Biofortificazione in magnesio di germogli, micro ortaggi e baby leaf di crescione e lattuga.* Laureanda: Manfredi Lucrezia. Tesi di laurea Magistrale in “Medicina delle Piante”.

Altre attività

Da Febbraio 2017: Membro del Consiglio direttivo dell'Accademia delle Scienze della Biodiversità Mediterranea.

Da Settembre 2016: Socio ordinario dell'Accademia delle Scienze della Biodiversità Mediterranea.

Da Settembre 2014: Membro della short-list di ESPERTI RICERCATORI della Fondazione “Bonomo”. per la Ricerca in Agricoltura – Andria (BAT). Elenco degli idonei sottoscritto dal Direttore Scientifico (Dr. Angelo Visconti).

Maggio 2014. Membro commissione esame finale del percorso formativo “Tecnico per la valorizzazione dei prodotti tipici”. POR Puglia F.S.E. 2007-2013 – Asse IV Capitale Umano, D. D. n. 4682 del 27/12/2012 pubblicato sul BURP n. 13 del 24/01/2013, presso l'IPSSEO di Castellana Grotte (BA).

Gennaio 2014 ad oggi: amministratore pagine facebook:

<https://www.facebook.com/BiodiverSO>

<https://www.facebook.com/Azienda.La.Noria>

Dicembre 2013 ad oggi: redazione di articoli divulgativi sul portale “Cucinamancina”
<http://www.cucinamancina.com/users.php?id=85&n=massimiliano-renna>

Aprile 2012: prestazione occasionale presso l'azienda “AGRIMPERIALE s.p.a.” di Trinitapoli (BAT), per attività di controllo qualità di carciofi per la trasformazione alimentare .

Gennaio 2012 – Febbraio 2012: prestazione occasionale presso l'azienda “ARDITO s.r.l.” di Orta Nova (FG), per attività di docenza interna nell'ambito dei percorsi di formazione destinati al personale alimentarista ai sensi dell'art. 4 della legge regionale n. 22 del 24.07.07 e s.m.i.”, nonché per la redazione del manuale di Autocontrollo aziendale.

Novembre 2010 – Novembre 2011: co-titolare di attività di commercio al dettaglio in Monopoli (BA): prodotti erboristici, alimenti biologici, integratori alimentari.

Marzo 2010: studio e titolarità del marchio “Fikissimo snack[®]” registrato presso l’Ufficio Italiano Marchi e Brevetti (Domanda numero BA2010C000232). Marchio registrato (n. 0001427009) in classe 31 per un prodotto alimentare di IV gamma (riferimento prototipo realizzato nell’ambito del progetto di ricerca finanziato dalla regione Puglia “Principi Attivi – Giovani idee per una Puglia migliore”, adottato dal Settore Politiche Giovanili e Sport con D.D. n. 213 del 07/05/2008).

Settembre 2009: prestazione occasionale resa, per conto di “Slow Food Puglia”, durante la manifestazione “AGRIMED 2009” svoltasi a Bari in occasione della “Fiera del Levante”, come relatore esperto di qualità dei prodotti ortofruttili.

Marzo 2009 – Dicembre 2011: Presidente e segretario-tesoriere dell’Associazione per la Valorizzazione dell’Agroalimentare Pugliese (AVAP). Associazione senza scopo di lucro (Atto registrato al numero 4368 presso Agenzia delle Entrate - Ufficio di Bari 2 – in data 25-03-2009) con fini di: 1) salvaguardia e valorizzazione dei prodotti agroalimentari, espressione del territorio della Regione Puglia; 2) promozione della ricerca scientifica e delle sue applicazioni tecniche nei vari settori dell’agricoltura, industria agroalimentare, dell’ambiente, dell’alimentazione e dello sviluppo sostenibile; 3) trasferimento tecnologico alle imprese; 4) svolgimento di attività scientifica e culturale anche in collaborazione con enti pubblici e privati.

Gennaio 2009 – Maggio 2009: impiegato d’ordine addetto alla produzione (settore industria agroalimentare) con contratto di lavoro subordinato presso “La Chiavicella s. p. a.” di Trinitapoli (BAT), azienda partner del progetto : *“Ortobiotici Pugliesi: alimenti vegetali probiotici. Applicazioni biotecnologiche per la realizzazione di nuovi alimenti probiotici di alta qualità e l’innovazione nei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti vegetali”* .

Anni 1992 – 2006: varie esperienze lavorative in ambito alberghiero fino a ricoprire il ruolo di chef responsabile di cucina.

Produzione scientifica

Presentazioni orali a convegni e seminari

1. **Renna M.**, 2017. *Dal campo alla tavola: la biodiversità orticola pugliese tra tradizione ed innovazione*. Prospettive di valorizzazione della biodiversità orticola pugliese. Taranto, 24 febbraio 2017.
2. **Renna M.**, Di Gioia F., Leoni B., Mininni C., Santamaria., 2016. *I micro-ortaggi: un'ulteriore espressione di biodiversità*. XI Convegno Nazionale sulla Biodiversità. Matera, 9-10 giugno 2016.
3. **Renna M.**, 2015. *Aspetti qualitativi e salutistici di due ortaggi tipici pugliesi: Barattiere di Fasano e Pomodoro Regina*. Tavola Rotonda “La Biodiversità orticola in Puglia: un approccio partecipativo”, nell’ambito del progetto “BIODIVERSO – Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia”. Mesagne (BR), 28 marzo 2015.
4. **Renna M.**, 2013. *Il colore come indicatore di qualità degli ortaggi: il caso studio della carota di Polignano*. Seminario presso l’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” nell’ambito dell’insegnamento “La qualità dei prodotti orticoli” - corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (A. A. 2012-2013).
5. **Renna M.**, 2012. *Valutazione qualitativa e tecniche di trasformazione per valorizzare due ortaggi tradizionali della Puglia: la carota di Polignano e la cicoria puntarelle*. I Convegno dei Dottorandi e Dottori di Ricerca Pugliesi. Bari, 28-29 novembre 2012.

Partecipazione a convegni e congressi internazionali

1. **Renna M.**, Paradiso V.M., Castellino M., Leoni B., Caponio F., Santamaria P., 2016. *Offshots of globe artichoke: prospects as a traditional agri-product of Puglia (Southern Italy)*. III International Plant Science Conference. Roma (Italy), 21-23 September 2016.
2. **Renna M.**, Signore A., Gonnella M., Serio F., Santamaria P., 2015. *The Polignano carrot: a multidisciplinary approach for preserving an interesting landrace at risk of genetic erosion*. II International Plant Science Conference: Not only Food: Sustainable Development, Agro-Biodiversity Conservation & Human Well Being. Pavia (Italy), 14-18 September 2015.
3. Leoni B., Di Giovine F., **Renna M.**, Santamria P., 2015. *The ‘Lucera artichoke’: a neglected landrace from Capitanata (Southern Italy)*. II International Plant Science Conference: Not only Food: Sustainable Development, Agro-Biodiversity Conservation & Human Well Being. Pavia (Italy), 14-18 September 2015.

4. Gonnella M., **Renna M.**, Santamaria P., 2015. *The evolution of urban gardens in Puglia into a revolutionary multifunctional context*. II International Conference on Agriculture in an Urbanizing Society. Rome (Italy), 14-17 September 2015.
5. D'Imperio M., Cardinali A., Serio F., Santamaria P., **Renna M.**, Buttaro D., Minervini F., 2014. *Biofortification of leafy vegetables with silicon for human nutrition*. 7th International Immunonutrition Workshop, "Eating for Preventing". Carovigno, Brindisi, (Italy), 1-3 May 2014.
6. Boari F., Calabrese N., **Renna M.**, Cantore V., Schiattone M. I., 2012. *Effect of biofertilizers on gas exchange, yield and quality of some broccoli cultivars in organic farming*. VI International Symposium on Brassicas and XVIII Crucifer Genetics Workshop (ISHS). Catania (Italy), 12-16 November 2012.
7. 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. Turin (Italy), 17-21 July 2011.

Partecipazione a convegni e congressi nazionali

1. **Renna M.**, B. Leoni, A. Signore, P. Santamaria., 2017. *Valorizzazione di una varietà locale dell'alta Murgia: la Cima di rapa di Minervino*. XIV Convegno Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie. Le scienze agrarie, alimentari, forestali e ambientali per la valorizzazione delle aree interne, Campobasso 16-17 febbraio 2017.
2. Leoni B., Palmitessa O. D., **Renna M.**, Santamaria P. *Quanto e quale azoto utilizzare per la produzione di micro-ortaggi del genere Brassica?* XI Giornate Scientifiche SOI. Bolzano, 14-16 settembre 2016.
3. Longobardi F., Gonnella M., Innamorato V., **Renna M.**, Santamaria P. *Risonanza magnetica nucleare per la caratterizzazione della cicoria catalogna (Cichorium intybus L. gruppo Catalogna)*. XI Giornate Scientifiche SOI. Bolzano, 14-16 settembre 2016.
4. Signore A., D'Imperio M., Serio F., **Renna M.**, Santamaria P. *Biofortificazione con iodio della Carota di Polignano*. XI Giornate Scientifiche SOI. Bolzano, 14-16 settembre 2016.

5. Leoni B., **Renna M.**, Signore A., Sportelli M., Santamaria P. *Agrobiodiversità delle specie orticole della Puglia: i casi del cavolo riccio e della cima nera*. XI Convegno Nazionale sulla Biodiversità. Matera, 9-10 giugno 2016.
6. Anaclerio M., Buttaro D., Leoni B., **Renna M.**, Serio F., Santamaria P. *Boccioni e grespini: da piante spontanee a nuovi ortaggi da foglia per la IV gamma*. XI Convegno Nazionale sulla Biodiversità. Matera, 9-10 giugno 2016.
7. **Renna M.**, Leoni B., Signore A., Santamaria P. *La valorizzazione della biodiversità orticola come strumento per promuovere una dieta sostenibile*. XIII Convegno Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie. Nutrire il pianeta con l'agricoltura: il punto di vista dei ricercatori, Torino 26-27 novembre 2015.
8. Testone G., Mele G., Di Giacomo E., Gonnella M., **Renna M.**, Tenore G.C., Giannino D. *Addressing the bitter trait in chicory "puntarelle": development of transcriptional and SNP markers within the sesquiterpene pathway*. Joint Congress Società Italiana di Biologia Vegetale - Società Italiana di Genetica Agraria, Milano 8-11 settembre 2015.
9. Testone G., Mele G., Nicolodi C., Gonnella M., Serio F., **Renna M.**, Santamaria P., Di Giacomo E., Frugis G., Iannella A., Giannino D. *Valorisation and traceability of made in Italy products: transcriptome assembly and marker development of "puntarelle" – chicory stems*. 58th Annual Congress – Società Italiana di Genetica Agraria, Alghero 15-18 Settembre 2014.
10. **Renna M.**, Gonnella M., Caretto S., Mita G., Serio F. *Valorizzazione di una specie spontanea mediterranea: il finocchio marino come nuovo prodotto per usi alimentari*. X Congresso Nazionale sulla Biodiversità, Roma 3-5 settembre 2014.
11. **Renna M.**, Cefola M., Pace B., Signore A., Serio F., Gonnella M., Santamaria P. *Caratterizzazione e valorizzazione di due ortaggi tipici della Puglia: la carota di Polignano e la cicoria puntarelle*. X Giornate Scientifiche SOI. Padova, 25-27 giugno 2013.
12. Gonnella M., **Renna M.**, Giannino D., Santamaria P. *Caratterizzazione di popolazioni locali di Catalogna puntarelle (Cichorium intybus L.) e attitudine alla trasformazione in prodotti pronti al consumo*. IX Congresso Nazionale Biodiversità (UNIBA). Valenzano (BA), 5-7 settembre 2012.

13. Signore A., Serio F., Cefola M., Pace B., **Renna M.**, Santamaria P. *La carota di Polignano: recupero della biodiversità e valore nutrizionale*. XXIX Convegno Nazionale Società Italiana di Chimica Agraria. Foggia, 21-23 settembre 2011.
14. **Renna M.**, Cefola M., Pace B., Achille V., Vanadia S. *Valutazione qualitativa di frutti di fico d'India pronti all'uso*. IX Giornate Scientifiche SOI. Firenze, 10-12 marzo 2010.

Pubblicazioni su rivista ed atti di convegno

1. **Renna M.**, (in stampa). Valutazione qualitativa e tecniche di trasformazione per valorizzare due ortaggi tradizionali della Puglia: la carota di Polignano e la cicoria puntarelle. *Atti I Convegno Dottorandi e Dottori di ricerca pugliesi - Dottorandi al lavoro*, Bari 28-29 novembre 2012 (ISBN: 978-88-905793-3-2).
2. **Renna M.**, Santamaria P. (in stampa). INNOBIORT: Product and Process Innovation for the Exploitation of the Puglia's Vegetable Biodiversity. *Food & Nutrition Journal*.
3. Gerardi C., Albano C., Calabriso N., Carluccio M. A., Durante M., Mita G., **Renna M.**, Serio F., Blando F., 2018. Techno-functional properties of tomato puree fortified with anthocyanin pigments. *Food Chemistry*, 240, 1184-1192.
4. **Renna M.**, Gonnella M., 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.
5. **Renna M.**, 2017. Wild edible plants as a source of mineral elements in the daily diet. *Progress in Nutrition*, 19(2), 219-222. (ISSN: 1129-8723).
6. **Renna M.**, Di Gioia F., Leoni B., Mininni C., Santamaria P., 2017. Culinary assessment of self-produced microgreens as basic ingredients in sweet and savoury dishes. *Journal of Culinary Science & Technology*, 15(2), 126-142. (ISSN: 1542-8052)
7. **Renna M.**, Gonnella M., Caretto S., Mita G., Serio F., 2017. Sea fennel (*Crithmum maritimum* L.): from underutilized crop to new dry product for food uses. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 64, 205-216.
8. D'Acunzo F., Giannino D., Longo V., Ciardi M., Testone G., Mele G., Nicolodi C., Gonnella M., **Renna M.**, Arnesi G., Schiappa A., Ursini O., 2017. Influence of cultivation sites on sterol,

- nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products. *International Journal of Food Science & Nutrition*, 1, 52-64 (ISSN: 0963-7486)
9. Kyriacou M.C., Roupael Y., Di Gioia F., Kyrtzis A., Serio F., **Renna M.**, De Pascale S., Santamaria P., 2016. Micro-scale food production and the rise of microgreens. *Trends in Food Science & Technology*, 57, 103-115. (ISSN: 0924-2244)
 10. **Renna M.**, 2016. Book Review: Microgreens. Novel Fresh and Functional Food to Explore all the Value of Biodiversity. *South African Journal of Botany*, 106, 250.(ISSN: 0254-6299)
 11. **Renna M.**, Di Gioia F., Leoni B., Santamaria P., 2016. Germogli e micro ortaggi: due espressioni di biodiversità – Review ad invito. *Italus Hortus*, 23(1), 31-44. (ISSN: 1127-3496)
 12. Montesano F.F., D’Imperio M., Parente A., Cardinali A., **Renna M.**, Serio F., 2016. Green bean biofortification for Si through soilless cultivation: plant response and Si bioaccessibility in pods. *Scientific Reports*, 6:31662, DOI: 10.1038/srep31662. (ISSN: 2045-2322)
 13. D’Imperio M., **Renna M.**, Cardinali A., Buttaro D., Serio F., Santamaria P., 2016. Calcium biofortification and bioaccessibility in soilless “baby leaf” vegetable production. *Food Chemistry*, 213, 149-156. (ISSN: 0308-8146)
 14. Buttaro D., **Renna M.**, Gerardi C., Blando F., Santamaria P., Serio F., 2016. Soilless production of wild rocket as affected by greenhouse coverage with photovoltaic modules. *Acta Scientiarum Polonorum - Hortorum Cultus*, 15(2), 129-142. (ISSN: 1644-0692)
 15. Testone G., Mele G., Di Giacomo E., Gonnella M., **Renna M.**, Tenore G. C., Nicolodi C., Frugis G., Iannelli M. A., Arnesi G., Schiappa A., Giannino D., 2016. Insights into the Sesquiterpenoid Pathway by Metabolic Profiling and De novo Transcriptome Assembly of Stem-Chicory (*Cichorium intybus* Cultigroup “Catalogna”). *Frontiers in Plant Sciences*, 7, 1676.
 16. D’Imperio M., **Renna M.**, Cardinali A., Buttaro D., Santamaria P., Serio F., 2016. Silicon biofortification of leafy vegetables and its bioaccessibility in the edible parts. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 751-756. (ISSN: 0022-5142)
 17. **Renna M.**, Serio F., Santamaria P., 2015. Crenate broomrape (*Orobanche crenata* Forskal): prospects as a food product for human nutrition. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 62, 795-802. (ISSN: 0925-9864)

18. **Renna M.**, 2015. "From the farm to the plate": Agro-biodiversity valorization as a tool for promoting a sustainable diet. *Progress in Nutrition*, 17 (1), 77-80. (ISSN: 1129-8723)
19. **Renna M.**, Coccozza C., Gonnella M., Abdelrahman H., Santamaria P., 2015. Elemental characterization of wild edible plants from countryside and urban areas. *Food Chemistry*, 177, 29-36. (ISSN: 0308-8146)
20. **Renna M.**, Rinaldi V. A., Gonnella M., 2015. The Mediterranean Diet between traditional foods and human health: The culinary example of Puglia (Southern Italy). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2, 63-71 (ISSN: 1878-450X).
21. **Renna M.**, Serio F., Signore A., Santamaria P., 2014. The yellow-purple Polignano carrot: a multicoloured landrace from the Puglia region (Southern Italy) at risk of genetic erosion. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 61, 1611-1619. (ISSN: 0925-9864)
22. 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 (1), 25-33. (ISSN: 0022-1155)
23. **Renna M.**, Gonnella M., Giannino D., Santamaria P., 2014. Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (*Cichorium intybus* L., Catalogna group) by conventional and *sous vide* cooking methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94, 656-665. (ISSN: 0022-5142)
24. Boari F., Calabrese N., **Renna M.**, Cantore V., Schiattone M. I., 2013. Effect of biofertilizers on gas exchange, yield and quality of some broccoli cultivars in organic farming. *Acta Horticulturae*, 1005, 397-404. (ISSN: 0567-7572)
25. **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. (ISSN: 0023-6438)
26. Pace B., Cefola M., Renna F., **Renna M.**, Serio F., Attolico G., 2013. Multiple regression model and computer vision system to predict antioxidant activity and total phenols in pigmented carrots. *Journal of Food Engineering*, 117, 74-81. (ISSN: 0260-8774)
27. **Renna M.**, Gonnella M., 2012. The use of the sea fennel as a new spice-colorant in culinary preparations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, 111-115. (ISSN: 1878-450X)

28. **Renna M.**, Serio F., 2012. Orobanche, da parassita a cibo. *Culture protette*, 41(12), 78-79. (ISSN: 0390-0444).
29. Gonnella M., **Renna M.**, Giannino D., Santamaria P., 2012. Caratterizzazione di popolazioni locali di Catalogna puntarelle (*Cichorium intybus* L.) e attitudine alla trasformazione in prodotti pronti al consumo. In: Calabrese G., Pacucci C., Occhialini W., Russo G. (a cura di). Atti del IX *Convegno Nazionale Biodiversità*, Valenzano (BA) 5-7 settembre 2012. Volume 2: Biodiversità, alimenti e salute, 186-192 (ISBN 2-85352-498-1).
30. Cefola M., Pace B., **Renna M.**, Santamaria P., Signore A., Serio F., 2012. Compositional analysis and antioxidant profile of yellow, orange and purple Polignano carrots. *Italian Journal of Food Science*, 24, 284-291. (ISSN: 1120-1770).

Monografie

1. **Renna M.**, Santamaria P., 2017. *Presi in ortaggio. Otto prodotti straordinari della biodiversità pugliese*. Ed: Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari, 128 pp. ISBN: 9788866290124.

Capitoli di libro

1. Gonnella M., **Renna M.**, Benvenuti S. (in stampa). Apiaceae (Ombrellifere). In: A. Pardossi, G. Gianquinto, P. Sambo, P. Santamaria (a cura di), *Principi generali di Orticoltura*, Edagricole.
2. Di Gioia., **Renna M.**, Santamaria P., 2017. Sprouts, microgreens and “baby leaf” vegetables. In: *Minimally Processed Refrigerated Fruits & Vegetables*. Edited by Fatih Yildiz and Robert C. Wiley, 2 Edition, pp. 403-432. DOI 10.1007/978-1-4939-7018-6_11
3. **Renna M.**, Santamaria P., Signore A., 2015. Per colorare la carota. In: Santamaria P. (a cura di). *Racconti raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi*, Eco-logica srl, Bari, pp. 10-11 (ISBN: 978-88-909289-1-8).
4. **Renna M.**, Santamaria P., 2015. Quando la pianta coltivata e la sua principale infestante fanno pace nel piatto. In: Santamaria P. (a cura di). *Racconti raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi*, Eco-logica srl, Bari, pp. 50-51 (ISBN: 978-88-909289-1-8).

5. **Renna M.**, 2015. Il finocchio che viene dal mare. In: Santamaria P. (a cura di). *Racconti raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi*, Eco-logica srl, Bari, pp. 70-71 (ISBN: 978-88-909289-1-8).
6. Gonnella M., **Renna M.**, 2015. Non solo orto! In: Santamaria P. (a cura di). *Racconti raccolti. Storie di biodiversità degli ortaggi pugliesi*, Eco-logica srl, Bari, pp. 78-79 (ISBN: 978-88-909289-1-8).
7. Cefola M., Mariani R., Pace B., **Renna M.**, Santamaria P., Serio F., Signore A., 2013. La carota di Polignano. In: Trotta L. (a cura di). *La biodiversità delle colture pugliesi*, INEA, Bari, pp. 60-73. (ISBN: 978-88-8145-250-7).

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.
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".

Monopoli, 04/09/2017

Firma

