Curriculum Vitae Giovanni Fava	
Occupazione	Insegnante di Scienza degli Alimenti (A031)

Istruzione e formazione	
a.s. 2017/18 – 2018/19	Diploma di Specializzazione Biennale (3000 ore, 120CFU) in "Metodologie psicopedagogiche di gestione dell'insegnamento-apprendimento nell'ambito didattico: indirizzo area disciplinare Tecnica della scuola Secondaria" presso Università per stranieri Dante Alighieri, Reggio di Calabria
a.s. 2014/2015	Diploma di perfezionamento post-laurea: "Strategie e Metodi di Intervento sulla Disabilità in ambito didattico. Area disciplinare tecnica della Scuola Secondaria" preso Università per stranieri Dante Alighieri, Reggio di Calabria
10/12/2013	**TFA - Abilitazione all'insegnamento per la classe di concorso A057 (A031)** Scienza degli Alimenti, presso Università degli Studi di Catania
Dal 11/2006 al 23/02/2010	**Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari** Titolo tesi: "*The role of lactic acid bacteria in vegetables preservation*", presso Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria via S. Sofia 98, 95015 Catania
II semestre 2006	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, presso Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria - Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna via S. Sofia 98, 95015 Catania
17/07/2006	**Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** Presso Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria via S. Sofia 98, 95015 Catania. Titolo tesi: "Isolamento e caratterizzazione di una nuova batteriocina prodotta da *L. lactis* RUC9"
Esperienze lavorative	
Dal 01/09/18 ad oggi	**Insegnante a tempo indeterminato di Scienza degli Alimenti** Presso IPSEOA "Pellegrino Artusi" di Roma Ruoli e incarichi ricoperti: - Funzione Strumentale AREA 1 – RAV, PdM, PTOF (a.s. 24/25, a.s. 25/26) - Funzione Strumentale AREA 6 – Supporto ai docenti e revisione I.P. (a.s. 22/23, a.s 23/24) - Coordinatore dipartimento alimentazione (a.s. 22/23, a.s 23/24, a.s. 24/25, a.s. 25/26) - Coordinatore ASSE scientifico tecnologico e professionale (a.s. 22/23, a.s 23/24, a.s. 24/25, a.s. 25/26) - Team HACCP ((a.s. 22/23, a.s 23/24, a.s. 24/25, a.s. 25/26) - Commissione percorso sperimentale 4+2 (a.s 24/25, a.s. 25/26)

	- Commissione Tutor Orientamento (a.s 23/24,) - Tutor orientamento (a.s 23/24, a.s. 24/25)) - Referente progetto Scuole che Promuovono Salute (a.s 23/24, a.s. 24/25, a.s. 25/26))
Dal 01/09/17 al 31/08/18	Insegnante a tempo indeterminato di Scienze degli Alimenti Presso IIS "Paolo Baffi" Fiumicino (RM)
Dal 01/09/16 al 31/08/17	Insegnante a tempo indeterminato di Scienze degli Alimenti Presso IPSSAR "Pietro d'Abano" Abano Terme (PD)
Settembre 2016	Vincitore del concorso docenti 2016 (DDG n.106 del 23/02/2016) con punteggio 83,1/100 per la regione Veneto
Dal 27/09/15 al 31/08/16	Insegnante a tempo determinato di Scienze degli Alimenti Presso IIS "Stendhal", Civitavecchia (RM)
Dal 01/05/14 al 30/06/15	Assegnista di Ricerca Presso Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) – Istituto di Chimica Biomolecolare, via P. Gaifami n. 18, Catania Ambito lavorativo: Valorizzazione degli scarti della filiera agroalimentare per la produzione di metaboliti di interesse cosmetico e farmaceutico; Impiego di microalghe per la produzione di PUFAs
Dal 03/05/12 al 01/05/14	Attività di ricerca settore biotecnologie agroindustriali Presso Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia - Catania Z. I. Blocco Palma I Stradale V. Lancia,57
Dal 11/08/11 al 30/04/12	Analista di Laboratorio Microbiologico – Chimico Presso Ce.Fi.T. srl, c.da Porretta - 96012 Avola (SR)
Dal 05/06/08 al 04/06/11	Analista di laboratorio Chimico Presso Regione Sicilia – Unità Operativa Specializzata n.34 ASCA (Analisi e Servizi per la Certificazione in Agricoltura) C/da Rio Favara 97014, Ispica (RG)
Dal 09/06 al 01/07	Assegno di ricerca Presso Università degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria via S. Sofia, 98. 95015, Catania Tematica: impiego di colture starter per le fermentazioni

Corsi di formazione di interesse didattico

- Percorso di formazione in servizio incentivata – settembre 2024 - polo indire 30h
- Percorso formativo (20 ore) orientamenti organizzato da polo indire codice identificativo: 125605.062340.102637 (agosto 2023);
- Percorso formativo CHIMICA, SALUTE e SOSTENIBILITÀ (A Scuola con il REACH e il CLP . . . insieme per essere più sicuri) (gennaio – maggio 2023). Ministero della salute - Direzione Generale della prevenzione sanitaria;
- Partecipazione Fiera Didacta – Firenze, marzo 2023;

- Dieta mediterranea, SDGs e Sviluppo Sostenibile. L'educazione civica attraverso il cibo. Fondazione Barilla (febbraio 2021);
- Corso: Gestione dell'allergia alimentare e trattamento dell'emergenza anafilattica a scuola. Centro di specializzazione regionale per lo studio e la cura delle allergie e delle intolleranze alimentari, Regione Veneto. Padova 07/02/2017;
- Certificazione Ecdl IT Security Specialised Level, conseguito in data 06/06/14 presso Università degli Studi di Catania;
- Corso di formazione: Analisi Sensoriale Formaggi Siciliani D.O.P. – Corso per Panel Leader. Co.R.Fi.La.C. (Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia) Ragusa, dal 4 Maggio al 4 Agosto 2011;
- Corso di formazione: "Verifiche ispettive interne nei laboratori di prova" ASCA Ispica, Luglio 2008;
- Corso: "Analisi Sensoriale delle Olive da Mensa" Catania, UOT n°44, 11-12-13 Marzo 2008;

Pubblicazioni scientifiche e scolastiche

- Tardiolo G., Nicolò M. S., Drago C., Genovese C., Fava G., Gugliandolo C., D'Antona N. Orange Peel Waste as Feedstock for the Production of Glycerol-Free Biodiesel by the Microalgae *Nannochloropsis oculata*. Molecules 2023 Sep 28;28(19): 6846;
- Fava G., Muccilli S, 'Obiettivo Alimentazione' libro di testo di scienza e cultura dell'alimentazione per le classi terze e quarte degli Istituti professionali indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera. Treccani – Giunti - TVP (2023);
- Di Mauro M.D., Fava G., Spampinato M., Aleo D., Melilli B., Saita M.G., Centonze G., Maggiore R., D'Antona N. Polyphenolic Fraction from Olive Mill Wastewater: Scale-Up and in Vitro Studies for Ophthalmic Nutraceutical Applications. Antioxidants (2019), 8(10), 462;
- Di Mauro M. D., G. Fava, N. D'Antona. Polyphenols from olive mill wastewater: A comparative study between two different process technologies. Industrie Alimentari 2018;
- Fava G., M. D. Di Mauro, M. Spampinato, D. Biondi, G. Gambera, G. Centonze, R. Maggiore, N. D'Antona. Hydroxytyrosol Recovery From Olive Mill Wastewater: Process Optimization and Development of a Pilot Plant. Clean Soil, Air, Water 2017, 44 (9999);
- Di Mauro M.D., R.C. Giardina, G. Fava, E. F. Mirabella, R. Acquaviva, M. Renis, N. D'Antona. Polyphenolic profle and antioxidant activity of olive mill wastewater from two Sicilian olive cultivars: Cerasuola and Nocellara etnea. Eur Food Res Technol, 14 April 2017;
- Fava G. - G.O. Scifo. Confezionamento sottovuoto per aumentare la shelf-life del melone di IV Gamma. Industrie Alimentari – novembre 2014, 551:15;
- Russo M.A., L. Salafia, N. Paparone, G. Fava. Differenze sensoriali del succo di arance a polpa bionda e pigmentate frigo-conservate rilevate mediante naso elettronico. Industrie delle Bevande - XLIII (2014) Agosto;
- Randazzo C.L., G. Fava, F. Tomaselli, F. Romeo, G. Pennino, E. Vitello, C. Caggia. Effect of kaolin and copper based products and of starter cultures on green table olive Fermentation. Food Microbiology Volume 28, Issue 5, August 2011, pp. 910-919;
- Cinzia Lucia Randazzo, Angela Ribbera, Giovanni Fava, Flora Romeo, Cinzia Caggia - Impiego Colture starter per la fermentazione di olive da tavola siciliane: studio delle dinamiche microbiche mediante metodi molecolari coltivazione-indipendente. Olive da Tavola, a cura di C.L. Randazzo, pag. 25-28 - Aracne Editrice s.r.l.;
- Giovanni Fava, Cinzia L. Randazzo, Cinzia Caggia- La selezione di Batteri Lattici per la fermentazione di olive da tavola – in: Olive da Tavola, a cura di C.L. Randazzo, pag. 25-28 - Aracne Editrice s.r.l.;
- Cinzia L. Randazzo, Giuseppe Pennino, Giovanni Fava, Flora V. Romeo, Euplio Vitello, Cinzia Caggia - Impiego di colture starter per la fermentazione di olive trattate in campo con caolino e rame – in: Olive da Tavola, a cura di C.L. Randazzo, pag. 25-28 - Aracne Editrice s.r.l.;

- Selezione di batteri lattici per la fermentazione di olive da tavola verdi al naturale. Cinzia Caggia, Cinzia Lucia Randazzo, Giovanni Fava. Industrie Alimentari, anno 48-N°493;
- Giovanna O. Scifò, Cinzia L. Randazzo, Cristina Restuccia, Giovanni Fava, Cinzia Caggia. *Listeria innocua* growth in fresh cut mixed leafy salads packaged in modified atmosphere (2009). Food Control, 20: 611-617;
- Evoluzione della popolazione microbica del cavolo cinese di IVgamma in atmosfera modificata. Randazzo C.L., Restuccia C., Scifò G.O, Fava G., Caggia C.. Industrie alimentari XLVII 2008;
- L'impiego di starter per olive da tavola più sicure. Caggia Cinzia, Randazzo Cinzia L., Fava Giovanni. L'Informatore Agrario n. 47 Supplemento Sicilia-Innovazione agroalimentare, pag. 14 del 14/12/2007.

Principali Atti a Convegni

- G. Tardiolo, G. Fava, M. Nicolò, G. Nicolosi, N. D'Antona. Valorization of orange peel waste through mixotrophyc cultivation of *Nannochloropsis oculata*. The 5 th International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts. 7-10 June 2015, St. Diego (USA);
- Giovanni Fava, M. D. Di Mauro, M. Spampinato, D. Biondi, G. Centonze, R. Maggiore, N. D'Antona. A simple and rapid method to clarify and recover hydroxytyrosol from olive mill wastewater. ISGC (International Symposium on Green Chemistry) 3-7-May 2015 La Rochelle (France);
- M. Spampinato, G. Fava, M. D. Di Mauro, R. Morrone, S. Pedotti, N. D'Antona. Nitriles idrolyzing enzymes: promising green catalists for the syinthesis of high bio-valued molecules. ISGC (International Symposium on Green Chemistry) 3-7-May 2015 La Rochelle (France);

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del d. lgs. 196/03 e sue successive integrazioni.

Roma, 21/10/2025 Prof. Giovanni Fava