

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, (settore scientifico-disciplinare AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, (avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 38 del 15/05/2020) - Codice concorso 4381

[Stefano Farris]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	FARRIS
NOME	STEFANO
DATA DI NASCITA	05/07/1977

SINTESI

Stefano Farris, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie nel 2003 e dottore di ricerca in Biotecnologie Microbiche Agroalimentari dal 2007, ad oggi ha compiuto il suo percorso formativo in cinque differenti sedi universitarie (Università degli Studi di Sassari, Universitat Politècnica de Catalunya, Università degli Studi di Milano, Rutgers - The State University of New Jersey, KTH - Royal Institute of Technology, Stockholm), maturando tra l'altro esperienze di ricerca a stretto contatto con importanti realtà industriali. Dal 2004 conduce la sua attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano, dove si occupa di confezionamento alimentare, con particolare interesse verso la progettazione di nuove soluzioni di packaging a partire da molecole di origine naturale. A tale scopo, Stefano Farris utilizza un approccio interdisciplinare, che prevede la sistematica integrazione delle conoscenze appartenenti all'ambito delle scienze e tecnologie alimentari con quelle di ambiti e tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate, come la scienza dei polimeri e dei materiali. I risultati delle ricerche fin qui svolte hanno portato alla pubblicazione di articoli scientifici su riviste *peer-reviewed*, all'ottenimento di diversi brevetti nazionali e internazionali e alla realizzazione di numerose partnership col mondo industriale. Stefano Farris è Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano, dove, oltre all'attività di ricerca, svolge un'intensa attività di didattica per gli studenti e di gestione/servizio per il Dipartimento e l'Ateneo.

Istruzione

Febbraio 2007

Dottore di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agroalimentari, Università degli Studi di Sassari, 02 febbraio 2007. Tesi dottorale: "Differenti approcci per l'estensione della shelf life di un tipico dolce regionale". Supervisors: Prof. Luciano Piergiovanni e Prof. A. Piga.

Marzo 2003

Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (110/110 e lode), Università degli Studi di Sassari, 21 marzo 2003. Tesi sperimentale: "Influenza delle condizioni di processo sulla componente fenolica e sulla capacità antiossidante delle prugne". Relatore: Prof. A. Piga.

Luglio 1997

Maturità scientifica (60/60), Liceo Scientifico E. Fermi, Alghero (SS), luglio 1997.

Carriera e formazione

- **Marzo 2020 - oggi**

Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

- **Febbraio 2017 - Febbraio 2020**

Ricercatore a tempo determinato (RTD) - **tipo B (tenure-track)** presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

- **Marzo 2018**

Abilitazione scientifica nazionale a professore di prima fascia per il settore concorsuale 07/F1 (Scienze e Tecnologie Alimentari).

- **Marzo 2017**

Abilitazione scientifica nazionale a professore di seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 (Scienze e Tecnologie Alimentari).

- **Dicembre 2013 - Dicembre 2016**

Ricercatore a tempo determinato (RTD) - **tipo A** presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

- **Marzo 2011 - Settembre 2011**

Post-Doctoral visiting scientist presso il KTH - Royal Institute of Technology, Stockholm (Sweden), Department of Fibre and Polymer Technology, Polymeric Materials Division (team leader: Prof. M. S. Hedenqvist).

- **Febbraio 2010**

Vincitore di un **assegno di ricerca - Tipo A** di durata biennale per l'area scientifico disciplinare delle Scienze Agrarie presso il DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E MICROBIOLOGICHE, presentando il progetto dal titolo: "Development of tailored hybrid packaging films".

- **Giugno 2008**

Vincitore di un **assegno di ricerca - Tipo B** per l'area scientifico disciplinare delle Scienze Agrarie presso il DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E MICROBIOLOGICHE,

nell'ambito del programma di ricerca "Prodotti e processi innovativi per il food packaging nell'area tecnologica dei bio-based materials".

- **Maggio 2007 - Maggio 2008**

Post-Doctoral Fellowship with appointment presso la Rutgers University (New Jersey), Department of Food Science, Food Packaging Laboratory (team leader: Prof. K. L. Yam). Sponsor: Rutgers University e Regione Autonoma della Sardegna.

- **Febbraio 2007**

Vincitore di una **borsa di studio** annuale nell'ambito del programma di alta formazione "Master and Back" della Regione Sardegna, che ha previsto periodi di ricerca presso organismi di riconosciuta qualità e reputazione a livello internazionale operanti fuori del territorio regionale.

- **Maggio 2003**

Abilitazione alla professione di Dottore Agronomo, conseguita dopo aver sostenuto l'Esame di Stato in data 15 Maggio 2003 presso la sede dell'Ordine dei Dottori Agronomi di Sassari.

- **Luglio 2001**

Vincitore di una **borsa di studio** all'estero nell'ambito del progetto europeo "European Community Action Scheme for the Mobility of University Students" (**ERASMUS**). Periodo di studio a Barcellona presso l'Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) - Escola Superior de Agricultura (ESAB) dall'ottobre 2001 al febbraio 2002.

1–Attività di ricerca*

Indicatori pubblicistici

Fonte: Scopus (giugno 2020)

Età accademica: 15 anni

Numero pubblicazioni peer-reviewed: 72

Tipo di lavori: 60 regular articles, 8 review papers, 1 editorial, 2 book chapters

Primo autore: 21/72

Ultimo autore: 28/72

Corresponding author: 45/71

Pubblicazioni senza PhD supervisor: 46/72

Citazioni totali: 1619 (self-citation rate 12.1%)

Citazioni/articolo: 22.5

Citazioni/anno: 107.9

H-index: 20

IF_{tot} = 262.5

IF_{mean} = 3.72 (256.65/69 articoli su rivista)

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorid=24178760100> (SCOPUS)

<https://orcid.org/0000-0002-6423-8443> (ORCID)

1a–Pubblicazioni su riviste internazionali (peer-reviewed)

* corresponding author

NOTE: impact factor, quartile e category da [Journal Citation Reports](#) (accesso giugno 2020)

1. Sadat Razavi, M. Golmohammadi, A., Nematollahzadeh, A. Fiori, F., Rovera, C., **Farris, S.*** Preparation of cinnamon essential oil emulsion by bacterial cellulose nanocrystals and fish gelatin. *Food Hydrocolloids* (accepted).
Impact Factor: 5.839
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q1
2. Çavdaroğlu E., **Farris S.**, Yemenicioğlu A. Development of pectin-eugenol emulsion coatings for inhibition of *Listeria* on webbed-rind melons: a comparative study with fig and citrus pectins. *International Journal of Food Science and Technology*, 2020; 55: 1448-1457. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14458>.
Impact Factor: 2.281
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q2
3. Çavdaroğlu E., **Farris S.**, Yemenicioğlu A. Natural hydrocolloids in the food sector - Recent applications beyond conventional uses. *International Journal of Food Science and Technology*, 2020; 55: 1387-1388. (EDITORIAL)
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14561>.
Impact Factor: 2.281
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q2
4. Yemenicioğlu A., **Farris S.**, Turkyilmaz M., Gulec S. A Review of current and future food applications of natural hydrocolloids. *International Journal of Food Science and Technology*, 2020; 55: 1389-1406. (INVITED REVIEW)
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14363>.
Impact Factor: 2.281
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q2
5. Rovera, C., Fiori, F., Trabattoni, S., Romano, D., **Farris, S.*** Enzymatic hydrolysis of bacterial cellulose for the production of nanocrystals for the food packaging industry. *Nanomaterials*, 2020; 10: 735-746. (OPEN ACCESS)
<https://doi.org/10.3390/nano10040735>.
Impact Factor: 4.034
Category: Multidisciplinary Materials Science
Quartile: Q1
6. Rovera, C., Ghaani, M., **Farris, S.*** Nano-inspired oxygen barrier coatings for food packaging applications: an overview. *Trends in Food Science & Technology*, 2020; 97: 210-220.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.01.024>.
Impact Factor: 8.519
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q1
7. Boyaci D., Iorio G., Sozbilen G. S., Alkan D., Trabattoni S., Pucillo F., **Farris S.***, Yemenicioğlu A. Development of flexible antimicrobial zein coatings with essential oils for the inhibition of critical pathogens on the surface of whole fruits: Test of coatings on inoculated melons. *Food Packaging and Shelf Life*, 2019; 20:100316.
<https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100316>.
Impact Factor: 3.630

Category: Food Science & Technology
Quartile: Q1

8. Capezza A., Andersson R. L., Ström V., Wu Q., Sacchi B., Farris S., Hedenqvist M. S., Olsson R. T. Preparation and comparison of reduced graphene oxide and carbon nanotubes as fillers in conductive natural rubber for flexible electronics. *ACS Omega*, 2019; 4: 3458-3468. (OPEN ACCESS)
<https://doi.org/10.1021/acsomega.8b03630>.
Impact Factor: 2.584
Category: Multidisciplinary Chemistry
Quartile: Q2
9. Contente M., Farris S., Tamborini L., Molinari F., Paradisi F. Flow-based enzymatic synthesis of melatonin and other high value tryptamine derivatives: a five-minute intensified process. *Green Chemistry*, 2019; 21: 3263-3266. (OPEN ACCESS)
<https://doi.org/10.1039/C9GC01374A>.
Impact Factor: 9.405
Category: Multidisciplinary Chemistry
Quartile: Q1
10. Giovenzana V., Casson A., Beghi R., Tugnolo A., Grassi S., Alamprese C., Casiraghi E., Farris S., Fiorindo I., Guidetti R. Environmental benefits: traditional vs innovative packaging for olive oil. *Chemical Engineering Transactions*, 2019; 75: 193-198. (OPEN ACCESS)
<https://doi.org/10.3303/CET1975033>.
Impact Factor: 0.31
Category: Multidisciplinary Chemical Engineering
Quartile: Q4
11. Ghaani M., Rovera C., Pucillo F., Ghaani M. R., Olsson R. T., Scampicchio M., Farris S.* Determination of 2,4-diaminotoluene by a bionanocomposite modified glassy carbon electrode. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 2018; 277: 477-483.
<https://doi.org/10.1016/j.snb.2018.09.053>.
Impact Factor: 6.393
Category: Analytical Chemistry
Quartile: Q1
12. Ghaani M., Pucillo F., Olsson R. T., Scampicchio M., Farris S.* A bionanocomposite-modified glassy carbon electrode for the determination of 4,4'-methylene diphenyl diamine. *Analytical Methods*, 2018; 10: 4122-4128. (COVER PAGE)
<https://doi.org/10.1039/C8AY01376D>.
Impact Factor: 2.378
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q2
13. Rovera C., Ghaani M., Santo N., Trabattoni S., Olsson R. T., Romano D., Farris S.* Enzymatic hydrolysis in the green production of bacterial cellulose nanocrystals. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 2018; 6: 7725-7734.
<https://doi.org/10.1021/acssuschemeng.8b00600>.
Impact Factor: 6.970
Category: Multidisciplinary Chemistry
Quartile: Q1
14. Rovera C., Cozzolino C. A., Ghaani M., Morrone D., Olsson R. T., Farris S.* Mechanical behavior of biopolymer composite coatings on plastic films by depth-sensing

indentation - A nanoscale study. *Journal of Colloid and Interface Science*, 2018; 512: 638-646.

<https://doi.org/10.1016/j.jcis.2017.10.108>.

Impact Factor: 6.361

Category: Physical Chemistry

Quartile: Q1

15. Gholami R., Ahamadi E., Farris S.* Shelf life extension of white mushrooms (*Agaricus bisporus*) by low temperatures conditioning, modified atmosphere, and nanocomposite packaging material. *Food Packaging and Shelf Life*, 2017; 14: 88-95.

<https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.09.001>.

Impact Factor: 3.630

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

16. Tavazzi S., Rossi A., Picarazzi S., Ascagni M., Farris S., Borghesi A. Polymer-interaction driven diffusion of eyeshadow in soft contact lenses. *Contact Lens and Anterior Eye*, 2017; 40: 335-339.

<https://doi.org/10.1016/j.clae.2017.06.003>.

Impact Factor: 1.985

Category: Ophthalmology

Quartile: Q2

17. Uysal Unalan I., Boyacı D., Trabattoni S., Tavazzi S., Farris S.* Transparent pullulan/mica nanocomposite coatings with outstanding oxygen barrier properties. *Nanomaterials*, 2017; 7: 281-294. (OPEN ACCESS)

<https://doi.org/10.3390/nano7090281>.

Impact Factor: 4.034

Category: Multidisciplinary Materials Science

Quartile: Q1

18. Guex L. G., Sacchi B., Peuvot K. F., Andersson R. L., Pourrahimi A. M., Ström V., Farris S., Olsson R. T. Experimental review: Chemical reduction of graphene oxide (GO) to reduced graphene oxide (rGO) by aqueous chemistry. *Nanoscale*, 2017; 9: 9562-9571.

<https://doi.org/10.1039/C7NR02943H>. HIGHLY CITED PAPER (top 1% of the academic field of Physics - source: Web of Science)

Impact Factor: 6.970

Category: Multidisciplinary Materials Science

Quartile: Q1

19. Bulgari R., Morgutti S., Cocetta G., Negrini N., Farris S., Calcante A., Spinardi A., Ferrari E., Mignani I., Oberti R., Ferrante A. Evaluation of borage extracts as potential biostimulant using a phenomic, agronomic, physiological and biochemical approach. *Frontiers in Plant Science*, 2017; 8: 935-951. (OPEN ACCESS)

<https://doi.org/10.3389/fpls.2017.00935>.

Impact Factor: 4.106

Category: Plant Sciences

Quartile: Q1

20. Cozzolino C. A., Rovera C., Anchisi C., Savoldelli S., Campanella G., Muroni E., Meloni M., Farris S.* Preservation of bread-made museum collections by coating technology. *Journal of Cultural Heritage*, 2017; 25: 21-26.

<https://doi.org/10.1016/j.culher.2017.01.001>.

Impact Factor: 1.955

Category: Multidisciplinary Materials Science
Quartile: Q3

21. Campia P., Ponzini E., Rossi B., **Farris S.**, Silveti S., Merlini L., Brasca M., Grandori R., Galante Y. M. Aerogels of enzymatically oxidized galactomannans from leguminous plants: versatile delivery systems of antimicrobial peptides and enzymes. *Carbohydrate Polymers*, 2017; 158: 102-111.
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.11.089>.
Impact Factor: 6.044
Category: Polymer Science
Quartile: Q1
22. Chiericati S., Borghesi A., Cozza F., Ferraro L., Acciarri M., **Farris S.**, Tavazzi S. Care system vs transmitted lightwavefront pattern of contact lenses. *Eye & Contact Lens*, 2017; 25: 121-126.
<https://doi.org/10.1097/ICL.0000000000000253>.
Impact Factor: 2.386
Category: Ophthalmology
Quartile: Q2
23. Uysal Unalan I., Boyaci D., Ghaani M., Trabattoni S., **Farris S.*** Graphene oxide bionanocomposite coatings with high oxygen barrier properties. *Nanomaterials*, 2016; 6: 244-254 (OPEN ACCESS). <https://doi.org/10.3390/nano6120244>.
Impact Factor: 4.034
Category: Multidisciplinary Materials Science
Quartile: Q1
24. Rossi B., Campia P., Merlini L., Brasca M., Pastori N., **Farris S.**, Melone L., Punta C., Galante Y. M. An aerogel obtained from chemo-enzymatically oxidized fenugreek galactomannans as a versatile delivery system. *Carbohydrate Polymers*, 2016; 144: 353-361.
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.02.007>.
Impact Factor: 6.044
Category: Polymer Science
Quartile: Q1
25. Cozzolino C. A., Campanella G., Türe H., Olsson R. T., **Farris S.*** Microfibrillated cellulose and borax as mechanical, O₂-barrier, and surface-modulating agents of pullulan biocomposite coatings on BOPP. *Carbohydrate Polymers*, 2016; 143: 179-187.
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.01.068>.
Impact Factor: 6.044
Category: Polymer Science
Quartile: Q1
26. Cozzolino C. A., Castelli G., Trabattoni S., **Farris S.*** Influence of colloidal silica nanoparticles on pullulan-coated BOPP film. *Food Packaging and Shelf Life*, 2016; 8: 50-55.
<https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2016.03.003>.
Impact Factor: 3.630
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q1
27. Ghaani M., Cozzolino C. A., Castelli G., **Farris S.*** An overview of the intelligent packaging technologies in the food sector. *Trends in Food Science and Technology*, 2016; 51: 1-11.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.02.008>. **HIGHLY CITED PAPER** (top 1% of the academic field of Agricultural Sciences - source: Web of Science)

Impact Factor: 8.519

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

28. Ghaani M., Nasirizadeh N, Yasini Ardakani S. A., Mehrjardi F.Z., Scampicchio M., Farris S. Development of an electrochemical nanosensor for the determination of gallic acid in food. *Analytical Methods*, 2016; 8: 1103-1110.

<https://doi.org/10.1039/C5AY02747K>.

Impact Factor: 2.378

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q2

29. Liu D., Wu Q., Andersson R. L., Hedenqvist M. S., Farris S., Olsson R. T. Cellulose nanofibril core-shell silica coatings and their conversion into thermally stable nanotube aerogels. *Journal of Materials Chemistry A*, 2015; 3: 15745-15754. (OPEN ACCESS)

<https://doi.org/10.1039/C5TA03646A>.

Impact Factor: 10.733

Category: Multidisciplinary Materials Science

Quartile: Q1

30. Uysal Unalan I., Wan C., Figiel L., Olsson R., Trabattoni S., Farris S.* Exceptional oxygen barrier performance of pullulan nanocomposites with ultra-low loading of graphene oxide. *Nanotechnology*, 2015; 26: 275707-275713.

<https://doi.org/10.1088/0957-4484/26/27/275703>.

Impact Factor: 3.399

Category: Multidisciplinary Materials Science

Quartile: Q2

31. Cozzolino C.A., Pozzoli S., La Vecchia S., Piergiovanni L., Farris S.* An alternative approach to control the oxygen permeation across single-dose coffee capsules. *Food Packaging and Shelf Life*, 2015; 4: 19-25.

<https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2015.03.001>.

Impact Factor: 3.630

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

32. Tavazzi S., Ferraro L., Fagnola M., Cozza F., Farris S., Bonetti S., Simonutti R., Borghesi A. Mechanically triggered solute uptake in soft contact lenses. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 2015; 130: 16-22.

<https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2015.03.057>.

Impact Factor: 3.973

Category: Biophysics

Quartile: Q1

33. Campanella G., Ghaani M., Quetti G., Farris S.* On the origin of primary aromatic amines in food packaging materials. *Trends in Food Science and Technology*, 2015; 46: 137-143.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2015.09.002>.

Impact Factor: 8.519

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

34. Uysal Unalan I., Wan C., Trabattoni S., Piergiovanni L., Farris S.* Polysaccharide-assisted rapid exfoliation of graphite platelets into high quality water-dispersible graphene sheets. *RSC Advances*, 2015; 5: 26482-26490. (OPEN ACCESS)
<https://doi.org/10.1039/C4RA16947F>.
Impact Factor: 3.049
Category: Multidisciplinary Chemistry
Quartile: Q2
35. Tavazzi S., Tonveronachi M., Fagnola M., Cozza F., Ferraro L., Borghesi A., Ascagni M., Farris S. Wear effects on microscopic morphology and hyaluronan uptake in siloxane-hydrogel contact lenses. *Journal of Biomedical Materials Research Part B: Applied Biomaterials*, 2015; 103, 1092-1098.
<https://doi.org/10.1002/jbm.b.33278>.
Impact Factor: 2.674
Category: Biomedical Engineering
Quartile: Q2
36. Farris S.*, Uysal-Unalan I., Introzzi L., Fuentes-Alventosa J. M., Cozzolino C. A. Pullulan-based films and coatings for food packaging: present applications, emerging opportunities, and future challenges *Journal of Applied Polymer Science*, 2014; 131: 40539-40551. (INVITED REVIEW) (COVER PAGE)
<https://doi.org/10.1002/app.40539>.
Impact Factor: 2.188
Category: Polymer Science
Quartile: Q2
37. Farris S.*, Pozzoli S., La Vecchia S., Biagioni P., Bianchi C. L., Piergiovanni L. Mapping physicochemical surface modifications of flame-treated polypropylene. *Express Polymer Letters*, 2014, 8: 256-266. (OPEN ACCESS)
<https://doi.org/10.3144/expresspolymlett.2014.29>.
Impact Factor: 2.875
Category: Polymer Science
Quartile: Q2
38. Cozzolino C. A., Cerri G., Brundu A., Farris S.* Microfibrillated cellulose (MFC)–pullulan bionanocomposite films. *Cellulose*, 2014; 21: 4323-4335.
<https://doi.org/10.1007/s10570-014-0433-x>.
Impact Factor: 3.917
Category: Polymer Science
Quartile: Q1
39. Uysal Unalan I., Cerri G., Marcuzzo E., Cozzolino C. A., Farris S.* Nanocomposite films and coatings using inorganic nanobuilding blocks (NBB): current applications and future opportunities in the food packaging sector. *RSC Advances*, 2014; 4: 29393-29428.
<https://doi.org/10.1039/C4RA01778A>.
Impact Factor: 3.049
Category: Multidisciplinary Chemistry
Quartile: Q2
40. Tavazzi S., Ferraro L., Cozza F., Pastori V., Lecchi M., Farris S., Borghesi A. Hydrogen peroxide mechano-synthesis in siloxane-hydrogel contact lenses. *ACS Applied Materials & Interfaces*, 2014; 6: 19606-19612.
<https://doi.org/10.1021/am503940p>.
Impact Factor: 8.456

Category: Multidisciplinary Materials Science
Quartile: Q1

41. Fuentes-Alventosa J. M., Introzzi L., Santo N., Cerri G., Brundu A., **Farris S.*** Self-assembled nanostructured biohybrid coatings by an integrated 'sol-gel - intercalation' approach. *RSC Advances*, 2013; 3: 25086-25096.
<https://doi.org/10.1039/C3RA45640D>
Impact Factor: 3.049
Category: Multidisciplinary Chemistry
Quartile: Q2
42. Cozzolino C. A., Nilsson F., Iotti M., Benedetti S., Piga A., **Farris S.*** Exploiting the nano-sized features of microfibrillated cellulose (MFC) for the development of controlled release packaging. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 2013; 110: 208-216.
<https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2013.04.046>.
Impact Factor: 3.973
Category: Biophysics
Quartile: Q1
43. Türe H., Blomfeldt T. O. J., Gällstedt M., Hedenqvist M. S., **Farris S.*** Nanostructured silica/wheat gluten hybrid materials prepared by catalytic sol-gel chemistry. *Macromolecular Chemistry and Physics* 2013; 214: 1131-1139. (COVER PAGE)
<https://doi.org/10.1002/macp.201200646>.
Impact Factor: 2.622
Category: Polymer Science
Quartile: Q2
44. Bettuelli M., Trabattoni S., Fagnola M., Tavazzi S., Introzzi L., **Farris S.** Surface properties and wear performances of siloxane-hydrogel contact lenses *Journal of Biomedical Materials Research - Part B - Applied Biomaterials* 2013; 101B: 1585-1593.
<https://doi.org/10.1002/jbm.b.32901>.
Impact Factor: 2.674
Category: Biomedical Engineering
Quartile: Q2
45. Gobbi S., **Farris S.**, Limbo S., Torreggiani, D. Influence of cultivar and process conditions on crispness of osmo-air-dried apple chips. *Journal of Food Process Engineering* 2012; 35: 810-820.
<https://doi.org/10.1111/j.1745-4530.2010.00626.x>.
Impact Factor: 1.448
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q3
46. Introzzi L., Blomfeldt T. O. J., Trabattoni S., Tavazzi S., Santo N., Schiraldi A., Piergiovanni L., **Farris S.*** Ultrasound-assisted pullulan/montmorillonite bionanocomposite coating with high oxygen barrier properties. *Langmuir*, 2012; 28: 11206-11214.
<https://doi.org/10.1021/la301781n>.
Impact Factor: 3.683
Category: Multidisciplinary Materials Science
Quartile: Q2
47. Introzzi L., Fuentes-Alventosa J. M., Cozzolino C. A., Trabattoni S., Tavazzi S., Bianchi, C. L., Schiraldi A., Piergiovanni L., **Farris S.*** 'Wetting enhancer' pullulan coating for

anti-fog packaging applications. *ACS Applied Materials & Interfaces*, 2012; 4: 3692-3700.

<https://doi.org/10.1021/am300784n>.

Impact Factor: 8.456

Category: Multidisciplinary Materials Science

Quartile: Q1

48. Cozzolino C. A., Blomfeldt T. O. J., Nilsson F., Piga A., Piergiovanni L., **Farris S.*** Dye release behavior from polyvinyl alcohol films in a hydro-alcoholic medium: influence of physicochemical heterogeneity. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 2012; 403: 45-53.

<https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2012.03.054>.

Impact Factor: 3.131

Category: Physical Chemistry

Quartile: Q2

49. **Farris S.***, Introzzi L., Fuentes-Alventosa J.M., Santo N., Rocca R., Piergiovanni L. Self-assembled pullulan-silica oxygen barrier hybrid coatings for food packaging applications. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2012; 60 (3): 782-790.

<https://doi.org/10.1021/jf204033d>.

Impact Factor: 3.571

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

50. **Farris S.***, Mora L., Capretti G., Piergiovanni L. Charge density quantification of polyelectrolyte polysaccharides by conductometric titration: an analytical chemistry experiment. *Journal of Chemical Education*, 2012; 89 (1): 121-124.

<https://doi.org/10.1021/ed200261w>.

Impact Factor: 1.763

Category: Multidisciplinary Chemistry

Quartile: Q3

51. Fuentes-Alventosa J.M., **Farris S.**, Li F., Piergiovanni L., Mascheroni, E. New active packaging materials based on propolis. *Italian Journal of Food Science*, 2011; 23S: 133-136.

Impact Factor: 0.736

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q4

52. **Farris S.***, Cozzolino C.A., Introzzi L., Piergiovanni L. Effects of different sealing conditions on the seal strength of polypropylene films coated with a bio-based thin layer. *Italian Journal of Food Science*, 2011; 23S: 111-114.

Impact Factor: 0.736

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q4

53. Li F., Introzzi L., **Farris S.**, Piergiovanni L. Moisture effects on water vapor permeability of polylactide films. *Italian Journal of Food Science*, 2011; 23S: 204-207.

Impact Factor: 0.736

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q4

54. **Farris S.***, Introzzi L., Biagioni P., Holz T., Schiraldi A., Piergiovanni L. Wetting of biopolymer coatings: contact angles kinetics and image analysis investigation. *Langmuir*, 2011; 27 (12): 7563-7574.

<https://doi.org/10.1021/la2017006>.

Impact Factor: 3.683

Category: Multidisciplinary Materials Science

Quartile: Q2

55. Farris S.*, Schaich K.M., Cooke P., Liu L., Piergiovanni L., Yam K.L. Gelatin-pectin composite films from polyion complex hydrogels. *Food Hydrocolloids*, 2011; 25 (1): 61-70.

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2010.05.006>.

Impact Factor: 5.839

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

56. Farris S.*, Cozzolino C.A., Introzzi L., Piergiovanni L. Development and characterization of a gelatin-based coating with unique sealing properties. *Journal of Applied Polymer Science*, 2010; 118 (5): 2969-2975.

<https://doi.org/10.1002/app.32708>.

Impact Factor: 2.188

Category: Polymer Science

Quartile: Q2

57. Farris S., Song J., Huang Q. Alternative reaction mechanism for the crosslinking of gelatin with glutaraldehyde. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2010; 58 (2): 998-1003.

<https://doi.org/10.1021/jf9031603>.

Impact Factor: 3.571

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

58. Farris S.*, Pozzoli S., Biagioni P., Duò L., Mancinelli S., Piergiovanni L. The fundamentals of flame treatment for the surface activation of polyolefin polymers - a review. *Polymer*, 2010; 51 (16): 3591-3605. (COVER PAGE)

<https://doi.org/10.1016/j.polymer.2010.05.036>.

Impact Factor: 3.771

Category: Polymer Science

Quartile: Q1

59. Farris S.*, Cozzolino C.A., Introzzi L., Piergiovanni L. Effects of different sealing conditions on the seal strength of polypropylene films coated with a bio-based thin layer. *Packaging Technology and Science*, 2009; 22: 359-369.

<https://doi.org/10.1002/pts.861>.

Impact Factor: 1.881

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q2

60. Farris S., Schaich K.M., Liu L., Piergiovanni L., Yam K.L. Development of polyion-complex hydrogels as an alternative approach for the production of bio-based polymers for food packaging applications: a review. *Trends in Food Science and Technology*, 2009; 20: 316-332. (COVER PAGE)

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2009.04.003>.

Impact Factor: 8.519

Category: Food Science & Technology

Quartile: Q1

61. **Farris S.***, Introzzi L., Piergiovanni L. Evaluation of a bio-coating as a solution to improve barrier, friction and optical properties of plastic films. *Packaging Technology and Science*, 2009; 22: 69-83.
<https://doi.org/10.1002/pts.826>.
Impact Factor: 1.881
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q2
62. **Farris S.***, Piergiovanni L. Optimization of manufacture of almond paste cookies using response surface methodology. *Journal of Food Process Engineering*, 2009; 32: 64-87.
<https://doi.org/10.1111/j.1745-4530.2007.00203.x>.
Impact Factor: 1.448
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q3
63. **Farris S.***, Gobbi S., Torreggiani D., Piergiovanni L. Assessment of two different rapid compression tests for the evaluation of texture differences in osmo-air-dried apple rings. *Journal of Food Engineering*, 2008; 88: 484-491.
<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.03.006>.
Impact Factor: 3.625
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q1
64. **Farris S.***, Piergiovanni L., Limbo S. Effect of bamboo fibre and glucose syrup as new ingredients in the manufacture of Amaretti cookies. *Italian Journal of Food Science*, 2008; 20: 75-90.
Impact Factor: 0.736
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q4
65. **Farris S.***, Piergiovanni L. Effects of ingredients and process conditions on “Amaretti” cookies characteristics. *International Journal of Food Science & Technology*, 2008; 43: 1395-1403.
<https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01648.x>.
Impact Factor: 2.281
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q2
66. **Farris S.***, Introzzi L., Piergiovanni L. Biobased coatings as a solution to improve the overall performances of plastic films. *Italian Journal of Food Science*, 2008; 21: 81-85.
Impact Factor: 0.736
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q4
67. Gobbi S., Limbo S., **Farris S.**, Lamiani P., Torreggiani, D. Processing and shelf life optimization of osmo-air-dried crispy apple rings. *Italian Journal of Food Science*, 2008; 21: 66-70.
Impact Factor: 0.736
Category: Food Science & Technology
Quartile: Q4
68. **Farris S.***, Balasubramaniam, A., Liu, L. S., Cooke, P. H., Piergiovanni, L., Yam, K. L. Biobased layers as a controlled release packaging system. *Italian Journal of Food Science*, 2008; 21: 138-141.
Impact Factor: 0.736

Category: Food Science & Technology
 Quartile: Q4

69. **Farris S.***, Limbo S., Piergiovanni L. Effect of two different humectant ingredients on quality of “Amaretti” cookies. *Italian Journal of Food Science*, 2006; 18: 249-256.

Impact Factor: 0.736

Category: Food Science & Technology
 Quartile: Q4

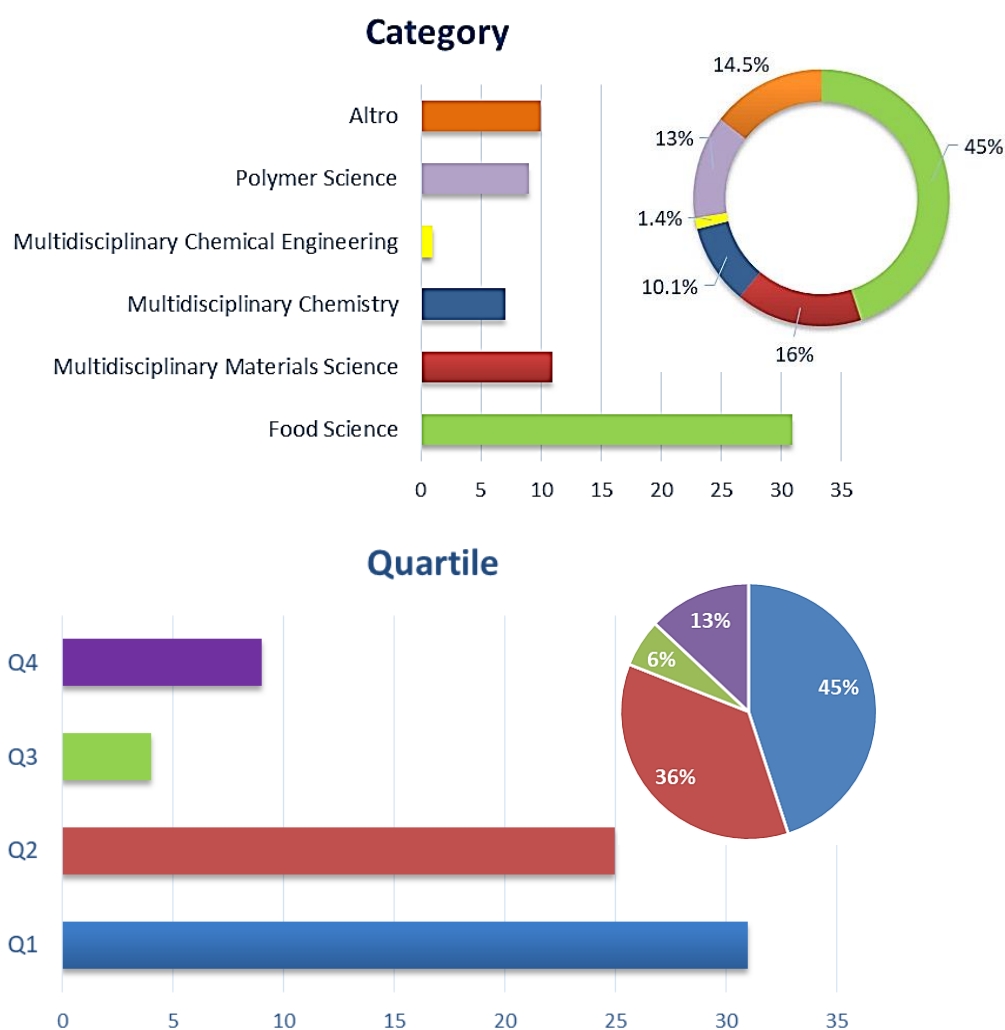
70. Piga A., Catzeddu P., **Farris S.**, Roggio T., Sanguinetti A., Scano E. Texture evolution of “Amaretti” cookies during storage. *European Food Research and Technology*, 2005; 221: 387-391.

<https://doi.org/10.1007/s00217-005-1185-5>.

Impact Factor: 2.056

Category: Food Science & Technology
 Quartile: Q2

OUTPUT SUMMARY



1b–Capitoli di libro

1. Ghaani, M., **Farris, S.*** Migration of primary aromatic amines from food packaging materials. *Reference Module in Food Science*. Elsevier (2018), pp. 1-8. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22482-7>

2. **Farris S.*** Engineering Properties of Packaging Films. In: *Innovative Packaging of Fruits and Vegetables: Strategies for Safety and Quality Maintenance* (2018). Siddiqui M. W., Rahman M. S., Wani A. A. (Eds.) Apple Academic Press, Waretown, New Jersey. Pp. 211-226. ISBN: 9781771885973.
3. **Farris S.*** Main manufacturing processes for food packaging materials. *Reference Module in Food Science*. Elsevier (2016), pp. 1-9. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21023-8>.
4. Barbiroli A., **Farris S.**, Rollini M. Combinational approaches for antimicrobial packaging: lysozyme and lactoferrin. In: *Antimicrobial Food Packaging* (2016). Velazquez J. B. (Ed.). Academic Press, Waltham (MA), United States. Pp. 589-598. ISBN: 978-0-12-800723-5.
5. Piergiovanni L., Li F., **Farris S.** Coatings of bio-based materials on flexible food packaging: opportunities for problem solving and innovations. In: *Advances in Industrial Biotechnology* (2014). Singh R.S., Pandey A., Larroche C. (Eds.). IK International Publishing House Pvt. Ltd, New Delhi, India. Pp. 233-251. ISBN: 978-93-82332-76-3.
6. **Farris S.***, Piergiovanni L. Emerging coating technologies for food and beverage packaging materials. In: *Emerging food packaging technologies: Principles and practice* (2012). Yam K. and Lee D.S. (Eds.). Woodhead Publishing Ltd, Oxford, UK. Pp. 274-302. ISBN: 978-1-84569-809-6.
7. **Farris S.***. Coating Equipment. In: *The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology*, Third Edition (2009). Yam K. (Ed.). John Wiley & Sons, New York. Pp. 285-294. ISBN: 978-0-470-08704-6

1c-Patents

1. Farris, S. Campora, R. (INVENTORI). Università degli Studi di Milano e General Converting Machines Srl (PROPRIETARI). “Funzionalizzazione di tessuto-non-tessuto (TNT) spun bond per realizzazione di mascherine facciali ad uso sanitario”. Avviato iter con Università degli Studi di Milano per deposito domanda italiana.
2. Nosotti W., **Farris S.** (INVENTORI). M.F.W. (PROPRIETARIO). IT102019000003103 (2019). “Composto pretrattante a base di pectina con funzione di ancorante per laminati plastici” (estensione Europea in corso).
3. Gottardello P., Acerbi F., Uboldi E., Bessero Belti V., **Farris S.** (INVENTORI). Università degli Studi di Milano e CO.DA.P. SpA (PROPRIETARI) WO 2012/010652 (2019). “Foamy hydroalcoholic composition” (vedi [qui](#)).
4. **Farris S.**, Piergiovanni L., Ronchi G., Rocca R., Introzzi L. (INVENTORI). WO 2010/089787 (2010). Mirante Srl (PROPRIETARIO). “Coatings from natural macromolecules, with gas barrier properties tailored in situ, and related preparation method” (vedi [qui](#)) (vedi [qui](#) US patent) (vedi [qui](#) EU patent).
5. **Farris S.**, Piergiovanni L., Ronchi G., Rocca R. (INVENTORI). Metalvuoto SpA (PROPRIETARIO). WO 2008/075396 (2008). “Edible matrices and relevant applications and preparation method” (vedi [qui](#)).

SFRUTTAMENTO COMMERCIALE DELL’ATTIVITÀ INVENTIVA

L’attività inventiva al punto (4) ha portato alla realizzazione di un coating ad altissima barriera all’ossigeno destinato al settore del food packaging. Tale coating, a partire dal 2011, è stato commercializzato dalla Metalvuoto SpA prima e dalla SAES Coated Film SpA dopo, con il nome commerciale di Oxaqua® (vedere [qui](#))

1d-Progetti di ricerca

Finanziamenti da bandi competitivi

RESPONSABILE SCIENTIFICO

1. “Conservazione del pane artistico e delle statue in pasta di Pane” finanziato dalla Fondazione Banco di Sardegna (Settembre 2014 - Febbraio 2015).

RESPONSABILITÀ ATTIVITÀ DI RICERCA

2. Progetto AGER 2 “Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S.” (grant #2016-0105) (luglio 2016 - aprile 2021). Ruolo: responsabile attività (WP2 - Task 2.2 - Packaging Innovation). Coordinatore nazionale: Prof. F. Caponio. Responsabile Unità Milano: Prof.ssa E. Casiraghi.
3. Progetto finanziato dalla Fondazione Cariplo “Nanocellulose-sakacin A conjugates for food packaging purposes - NANOSAK” (grant #2015-0464) (aprile 2016 - marzo 2019). Ruolo: WP leader (WP4 - From bacterial cellulose to nanocrystals). Responsabile scientifico: Prof.ssa Manuela Rollini.
4. Bando a sostegno di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nei settori strategici lombardi finanziato da Regione Lombardia e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR). Progetto “HP-Biocoatings” (grant #30202101) (Gennaio 2012-Luglio 2014). Ruolo: responsabile esecutivo progetto. Capofila: Pack Co. S.r.l. Coordinatore scientifico: Prof. L. Piergiovanni.

PARTECIPAZIONE ATTIVITÀ DI RICERCA

5. Programma Finanziato dall'Unione Europea - Programma Quadro H2020 Fast Track to Innovation programme. Progetto “BIOCOMPLACK - Bio-based degradable and compostable PLA packaging” (grant #720326) (giugno 2016 - maggio 2019). Coordinatore: Società Azionaria per l'Industria Chimica Italiana SAPICI Spa. Responsabile Scientifico Unità Milano: Prof. L. Piergiovanni.
6. Piano del Progetto di Innovazione Industriale INDUSTRIA 2015 - Nuove Tecnologie per il ‘Made in Italy’. Progetto “PACKPROLIFE - Nuove soluzioni di imballaggio attivo a base di propoli italiana per la estensione della shelf life di prodotti alimentari nazionali tipici di largo consumo” (grant #MI01-00079) (giugno 2010 - giugno 2013). Capofila: CSI Spa.
7. Programma Finanziato dall'Unione Europea - 7° Programma Quadro (FP7-KBBE 212544). Progetto “NAFISPACK - Natural Antimicrobials For Innovative and Safe Packaging” (grant #212544) (novembre 2008 - dicembre 2011). Coordinatore: ITENE (Istituto Tecnologico Del Embalaje, Transporte Y Logistica, Spagna). Responsabile Scientifico Unità Milano: Prof. L. Piergiovanni.

Finanziamenti da scouting industriale

1. Titolare e responsabile scientifico del progetto “CLEANCOAT”, finanziato dall'industria Whirlpool EMEA SpA, Milano (Italia) (convenzione gennaio 2020 - dicembre 2020) (15.000 €).
2. Titolare e responsabile scientifico del progetto “ISOSORP”, finanziato dall'industria Whirlpool EMEA SpA, Milano (Italia) (convenzione gennaio 2020 - dicembre 2020) (8.000 €).
3. Titolare e responsabile scientifico del progetto “Studio della performance di un coating promotore di adesione”, finanziato dall'industria Taghleef Industries, Dubai (UAE) (convenzione settembre 2018 - agosto 2019) (25.000 €).
4. Co-titolare e responsabile scientifico del progetto “Valutazione della tecnologia DEMBA”, finanziato dall'industria Candy-Hoover group s.r.l. (Italia) (contratto della durata di un mese, aprile 2018) (12.050 €).

5. Titolare del contratto di consulenza “Sviluppo e/o implementazione di ipotesi relative ai processi di degrado degli alimenti” finanziato dall’industria SAES Coated Films s.p.a. (Italia) (convenzione maggio 2018 - aprile 2019) (40.000 €).
6. Titolare e responsabile scientifico del progetto “Studio del fenomeno di staining in bottiglie di PET contenenti bevande arricchite di carotenoidi” finanziato dalla multinazionale DSM Nutritional Products AG (Svizzera) (convenzione marzo 2017 - agosto 2017) (7.000 €).
7. Titolare e responsabile scientifico del progetto “Packaging optimization for high oxygen-sensitive powdered foods - OPTIPACK” finanziato dalla multinazionale DSM Nutritional Products AG (Svizzera) (convenzione novembre 2015 - aprile 2016) (35.000 €).
8. Titolare e responsabile scientifico del progetto “Development of nanostructured sensors and biosensors for food packaging applications” finanziato dall’industria METALVUOTO spa (convenzione marzo 2015 - marzo 2017) (45.000 €).
9. Titolare e responsabile scientifico del progetto “SOLE-FLAME - New alternative solutions to plasma and chemical treatments for the surface activation of polyolefin substrates” finanziato dall’industria NIKE Inc. (luglio 2012 - gennaio 2013) (30.000 €).
10. Titolare e responsabile scientifico del progetto “High-performance oxygen barrier coatings for coffee packages” finanziato dall’industria ILLY/MITACA spa (settembre 2009 - settembre 2010) (15.000 €).
11. Principal Investigator nell’ambito del progetto “Development of waterborne coatings intended for food and beverage packaging materials” finanziato dall’industria METALVUOTO spa (convenzione marzo 2009 - marzo 2012) (75.000 €).

1e-Attività editoriali

Partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche

1. A partire da settembre 2019, **membro dell’Editorial Board** per *Milan University Press* - Linea editoriale Scienze Agrarie, Alimentari, Ambientali e Animali.
2. A partire da agosto 2018, **membro dell’Editorial Board** della rivista internazionale *Heliyon* (Cell Press) - Section Engineering (vedi [qui](#)).
3. A partire da agosto 2018, **membro dell’Advisory Board** della rivista internazionale *Sci* (MDPI) (vedi [qui](#)).
4. A partire da ottobre 2017, **membro dell’Editorial Board** della rivista internazionale *Polymer Testing* (Elsevier) (vedi [qui](#)).
5. A partire da settembre 2016, **membro dell’Editorial Board** della rivista internazionale *Scientific Reports* (Nature Publishing Group) (vedi [qui](#)).
6. A partire da febbraio 2015, **membro dell’Editorial Board** della rivista internazionale *Coatings* (MDPI) - Sezione “Coatings for Food Technology and System” (vedi [qui](#)).

Partecipazione a progetti editoriali

- Febbraio 2019 - **Guest Editor** per la Special Issue “New developments for testing polymeric materials used in food packaging” per la rivista internazionale *Polymer Testing* (Elsevier) (vedi [qui](#)).
- Gennaio 2019 - **Guest Co-editor** per la Special Issue “Natural hydrocolloids in the food sector - recent applications beyond conventional uses” per la rivista internazionale *International Journal of Food Science and Technology* (Wiley)(vedi [qui](#)).

- Maggio 2018 - **Guest Editor** per la Special Issue “The Sustainable Design of Smart Food Packaging” per la rivista internazionale *Frontiers in Chemistry* (Frontiers Media SA) (vedi [qui](#)).
- Gennaio 2018 - **Guest Editor** per la Special Issue “Recent Progress in Food and Beverage Packaging Coatings” per la rivista internazionale *Coatings* (MDPI) (vedi [qui](#)).
- Novembre 2017 - **Membro del Comitato di Valutazione** per il Young Investigator Award 2018 sponsorizzato dalla rivista *Coatings* (MDPI).
- Settembre 2015 - **Guest Editor** per la Special Issue “Food and Beverage Packaging Coatings” per la rivista internazionale *Coatings* (MDPI) (vedi [qui](#)).

1f-Attività di valutazione e referaggio

Riviste internazionali

Elsevier. Trends in Food Science and Technology, Food Packaging and Shelf Life, Progress in Organic Coatings, Journal of Colloid and Interface Science, Carbohydrate Polymers, Composites Part A, Reactive and Functional Polymers, Chemical Engineering Journal, Journal of Membrane Science, European Polymer Journal, Materials Science & Engineering-R, Materials Science & Engineering-B, Polymer Testing, Applied Clay Science, Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, Colloids and Surfaces B: Biointerfaces, International Journal of Biological Macromolecules, Food Hydrocolloids, Food Chemistry, Food Research International, LWT-Food Science and Technology, Journal of Food Engineering, Innovative Food Science and Emerging Technologies, Food Control, Journal of Cereal Science, Industrial Crops and Products, Journal of Cleaner Production, Journal of Chromatography A, The Journal of Supercritical Fluids.

American Chemical Society (ACS). Applied Nano Materials, Applied Materials & Interfaces, Biomacromolecules, Langmuir, Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Sustainable Chemistry & Engineering, Analytical Chemistry

Royal Society of Chemistry (RSC). RSC Advances, Soft Matter, Journal of Materials Chemistry B, Journal of Materials Chemistry C, Analytical Methods, New Journal of Chemistry

Wiley. Packaging Technology and Science, Polymers for Advanced Technologies, Macromolecular Bioscience, ChemNanoMat, Journal of Applied Polymer Science, Chemistry - A European Journal, Journal of Food Processing and Preservation, Journal of Food Process Engineering, Journal of Basic Microbiology

Springer. European Food Research and Technology, Journal of Polymers and the Environment, Functional Composite Materials, Cellulose, Environment, Development and Sustainability, PLUS, Journal of Food Science and Technology, International Journal of Industrial Chemistry, Polymer Bulletin, Food Science & Biotechnology, Korean Journal of Chemical Engineering, Food Biophysics

Taylor & Francis. Food Reviews International, Journal of Food, Drying Technology

MDPI. Nanomaterials, Coatings, Foods, Polymers, Sensors, Molecules, International Journal of Molecular Sciences, Marine Drugs

Altri. BioMed Research International (*Hindawii*), Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, Food Technology and Biotechnology (*COMET*), Italian Journal of Food Science (*Chiriotti*), Journal of Applied Packaging Research (*RIT*), Czech Journal of Food Sciences (*Czech Academy of Agricultural Sciences*), Pure and Applied Chemistry (*De Gruyter*), BioResources (*NC State University*), PLOS One (*Public Library of Science*), *Journal of Agricultural Engineering* (PAGEPress).

Libri

- Wiley-Blackwell, reviewer esterno.
- DEStech Publications Inc., reviewer esterno.

Valutatore per procedure di selezione competitive nazionali e internazionali

- ISITE-BFC (Excellence Initiative for the site Bourgogne Franche-Comté) (1 proposal).

- 2016 Fondazione portoghese per la Scienza e la Tecnologia - Co-finanziamento nell'ambito del Programma Europeo M-ERA.NET Call 2016 (2 proposals).
- 2016 Ministero della Salute Israeliano - Programma: "Implicazioni alimentari e nutrizionali sulla salute umana" (1 proposal).
- 2011 Fondo Nazionale per lo Sviluppo Scientifico e Tecnologico (FONDECYT) della Commissione Governativa del Cile per lo Sviluppo Scientifico e Tecnologico (CONICYT), reviewer esterno per una proposta di progetto (Regular Research Funding Competition) (1 proposal).

1g–Premi e Riconoscimenti

Per attività di ricerca

1. Dicembre 2017. Vincitore del Fondo per il Finanziamento delle Attività Base di Ricerca - **FFABR** (3.000,00 €) (Legge 11 dicembre 2016, n. 232 - GU Serie Generale n. 297 del 21-12-2016 - Suppl. Ordinario n. 57).
2. Dicembre 2008. Nell'ambito del concorso "**Ricerca.tissimi: Premio Ricerca & Internazionalizzazione**" ha vinto, presentando il progetto 'BIO-SEAL', uno dei 20 premi individuali da 15.000,00 € banditi dalla Regione Lombardia per premiare ricercatori o gruppi di ricerca lombardi che abbiano conseguito risultati di eccellenza nella ricerca nel settore Life Science, con particolare riferimento ai seguenti ambiti tematici: cura della salute, agroalimentare, applicazioni ambientali ed industriali.
3. **Premio Produttività Scientifica** 2008 "Food Packaging Research - GSICA award" (1000,00 €). Ischia, (NA), 27 giugno 2008.
4. Settembre 2006. Selezionato per partecipare al "1st Workshop on Food Engineering and Technology" - Section on Food of the European Federation of Chemical Engineering (EFCE), organizzato in cooperazione con l'EFFoST (European Federation of Food Science and Technology), in qualità di rappresentante **italiano fra i 15 migliori Ph.D. europei** riuniti a Berlino (21-22 maggio 2007).

1h–Attività di organizzazione, direzione e coordinamento

Presidenza

- Direzione e coordinamento scientifico e organizzativo del **5th International Meeting on Material/Bioproduction Interaction (MATBIM)** tenutosi Milano tra l'8 e il 10 Maggio 2019. Convegno internazionale con 80 partecipanti da tutto il mondo (enti pubblici e privati) tenutosi presso la sede centrale dell'Università degli Studi di Milano (Aula Magna e Cortile del '700) e il museo della Scienza e della Tecnica (MUST). Convegno sponsorizzato dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) e le industrie: SAES Coated Films spa (Italia), DSM Nutritional Products (Switzerland), Anton-Paar GmbH (Austria), Extrasolution spa (Italia), Nanovea (USA), PreSens Precision Sensing GmbH (Germany) e con il patrocinio del Consorzio Interuniversitario Nazionale per la Scienza e la Tecnologia dei Materiali (INSTM), per un budget totale investito di circa 50.000 €.

Responsabilità scientifica

- Responsabile scientifico per il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) nell'ambito dell'evento MEETme TONIGHT (Notte Europea dei Ricercatori) - *Faccia a faccia con la ricerca*. Milano, 28/09/2018 - 29/09/2018.
- Responsabile scientifico del workshop dal titolo: "La misura del potenziale-Z di superfici solide", in collaborazione con Anton Paar GmbH. Milano, Aula Maggiore Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, 30 Maggio 2014.

- Responsabile scientifico del workshop dal titolo: “Materials & Methods: Applicazioni delle tecniche di misura dell’angolo di contatto nel settore del food packaging”, in collaborazione con Dataphysics GmbH. Milano, Aula Maggiore Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, 15 Ottobre 2010.

Partecipazione a comitati scientifici

- Membro del comitato scientifico all’interno del 3rd Coatings and Interface Conference (CIC). Firenze, 17-19 Marzo 2021.
- Membro del comitato scientifico all’interno del 5th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM). Milano, 8-10 Maggio 2019.
- Membro del comitato scientifico all’interno del 4th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM). Porto (Portogallo), 26-28 Aprile 2017.

Partecipazione a comitati di organizzazione

- Membro del comitato organizzatore all’interno del 5th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM). Milano, 8-10 Maggio 2019.
- Membro del comitato organizzatore dell’edizione ‘Young’ del “Shelf Life International Meeting” (SLIM). Milano, 21-23 Ottobre 2015.
- Membro del comitato organizzatore del 6th Shelf Life International Meeting” (SLIM). New Brunswick (NJ), 11-13 Giugno 2014.

Collaborazione organizzativa

- Collabora all’organizzazione del convegno internazionale Nordic Polymer Days (NPD) 2011. Royal Institute of Technology (KTH), Stoccolma, 15-17 giugno 2011.
- Collabora all’organizzazione del 2nd Shelf Life International Meeting - (SLIM). Catania, 21-23 giugno 2006.
- Collabora all’organizzazione del 3^o Workshop patrocinato dal Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA) “Safe pack for safe food” - Bologna, 9-10 giugno 2004.

Chairmanship

- 4th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM) - Mass transfer in food packaging and biomaterials (session 2). Porto (Portogallo), 26-28 Aprile 2017.
- 7th Shelf Life International Meeting (SLIM) - Long Life, High Sustainability through New Technologies (session 2). Milano (Italia), 21-23 Ottobre 2015.
- 6th Shelf Life International Meeting (SLIM) - Packaging Sustainability (session 3). New Brunswick (NJ), 11-13 Giugno 2014.
- 2nd International Meeting on Material/Bioprodut interactions (MATBIM) -Analyticals for measuring transfers/interactions and their predictions (session 3). Digione (Francia), Institut Universitaire de Technologie, 22-25 aprile 2012.

1i-Partecipazione a convegni, meetings e workshops

Comunicazioni su invito

1. 3rd Coatings and Interface Conference (CIC) - Session Coatings for Food Packaging and Preservation. Key-note speech: “*Recent developments of biobased coatings in the food packaging - an overview*”. Firenze, 17-19 Marzo 2021.

2. Seminario 'Nuove sfide nelle analisi delle superfici' organizzato da Anton Paar Italia. "*Uso dell'AFM nel settore del food packaging - Studi di base ed esempi applicativi*". Rivoli, 27 Novembre 2019.
3. XXXVIII Congresso Nazionale SINU (Società Italiana Nutrizione Umana). "*Le nanotecnologie nella filiera alimentare*". Torino (Italia), 20-22 Novembre 2017.
4. Shelf Life International Meeting (SLIM) - Young edition. Plenary lecture: "*Recent advances in the development of oxygen barrier 'nano' coatings*". Milano (Italia), 21-24 Ottobre 2015.
5. EXPO 2015 - Food Safety: bridging Safety and Security. "*High performance bio-based packaging materials*". Milano, Palazzo Lombardia - Auditorium Testori, 05 Maggio 2015.
6. conPRO - Sicurezza, shelf life sensoriale, tecnologie di confezionamento: l'innovazione al servizio della qualità. Gli alimenti freschi confezionati nella distribuzione contemporanea. "*Coating anti fog per applicazioni nel food packaging*". Milano, 15 ottobre 2014.
7. GIFLEX, Gruppo Imballaggio Flessibile - Congresso d'Autunno. "Film barriera: coating polifunzionali a matrice biodegradabile". Santa Flavia (PA), 13 Ottobre 2011.
8. Assolombarda, Programma annuale 2009 - Innovazione Tecnologica. Tema: Biotecnologie alimentari: il cibo per il benessere, nuove tecnologie per un nuovo mercato. Titolo relazione: "Biotecnologie nel food packaging applicazioni attuali e prospettive future". Milano, 6 Maggio 2009.
9. United States Department of Agriculture (USDA). Meeting: "Trends in bio-based packaging development". Lecture dal titolo: "Development of edible coatings for food packaging applications". Philadelphia, 11 marzo 2008.
10. "1th European Workshop on the Developments in the PhD Research on Food Science and Technology". Comunicazione orale dal titolo: "Different approaches to extend the shelf life of a typical Sardinian multi-domain cookie". Berlino (Germania), 21-22 maggio 2007.

Partecipazione mediante comunicazione orale e poster

1. IVth International Meeting on Material/Bioprocess Interaction - MATBIM 2017", dove ha presentato **una comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo: "Electrochemical nanosensor for the selective quantification of primary aromatic amines - A "lab-on-a chip" approach". E' stato inoltre co-autore di **tre poster** dal titolo: "Environmentally friendly enzymatic manufacture of bacterial cellulose nanocrystals", "Development of an electrochemical sensor for the quantification of primary aromatic amines" e "Effects of coating and temperature on some engineering properties of button mushroom (*Agaricus bisporus*) during shelf life storage". Porto (Portogallo), 26-28 Aprile 2017.
2. IXth ECNP International Conference on Nanostructured Polymers and Nanocomposites, dove ha presentato **una comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo: "Pullulan-graphene nanocomposites with exceptional oxygen barrier performance". E' stato inoltre co-autore di **tre poster** dal titolo: "MIP electrochemical sensor for the quantification of primary aromatic amines", "Influence of colloidal silica nanoparticles on pullulan-coated BOPP film" e "Cellulose nanocrystals obtained from *Komagataeibacter Sucrofermentas* through a top-down chemical treatment". Roma (Italia), 19-21 Settembre 2016.
3. Shelf Life International Meeting (SLIM) - Young edition, dove ha presentato una plenary lecture in lingua inglese intitolata: "Recent advances in the development of oxygen barrier 'nano' coatings". E' stato inoltre co-autore di **tre poster** dal titolo: "Influence of borax and microfibrillated cellulose in pullulan nanocomposite coatings on oriented polypropylene film: improvement of mechanical and surface properties", "Synthesis and characterization of novel polyurethane based macroporous foams modified with biopolymers" e "Ultrasound-assisted transparent bionanocomposite coatings with exceptional high oxygen barrier performance for food packaging applications". Milano (Italia), 21-24 Ottobre 2015.

4. Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety, dove ha presentato **una comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo: "A deep insight into the primary aromatic amines formation in heat-treated food packaging materials". E' stato inoltre co-autore di **tre poster** dal titolo: "Development of an anti-fog coating with sealing properties for food packaging applications", "Gallic acid determination by using a novel electrochemical nano-sensor" e "The effect of the flame treatment on the surface properties of four common plastic films for food packaging applications". Monaco (Germania), 15-17 Settembre 2015.
5. 8th ECNP International Conference on Nanostructured Polymers and Nanocomposites, dove ha presentato **un poster** dal titolo: "Polysaccharides-assisted direct exfoliation of graphite into defect-free graphene sheets and fabrication of nanocomposite films thereof". Dresda (Germania), 16-19 settembre 2014.
6. 6th Shelf Life International Meeting (SLIM), dove ha presentato **due comunicazioni orali in lingua inglese** dal titolo: "Examples of innovation solutions for packaging sustainability" e "Oxygen barrier nanostructured biohybrid Na⁺-MMT/pullulan coatings with potential application in food packaging". E' stato inoltre co-autore di **tre poster** dal titolo: "Properties of green bionanocomposite films prepared from microfibrillated cellulose (MFC) and pullulan", "Transparent pullulan/graphene oxide nanocomposites with high oxygen barrier properties", e "Oxaqua[®] performer: high oxygen barrier coatings for a new generation of plastic films". New Brunswick (NJ), 11-13 Giugno 2014.
7. EFFoST Annual Meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems. Partecipazione mediante **un poster** dal titolo: "A novel anti-fog pullulan coating for food packaging applications". Bologna (Italia), 12-15 novembre 2013.
8. Agorà - Incontro nazionale sul Food Packaging. Partecipazione mediante **comunicazione orale** dal titolo: "Sviluppo di un sistema a rilascio controllato basato sulle caratteristiche nano dimensionali delle microfibrille di cellulosa (MFC)" e **un poster** dal titolo: "Sviluppo di un nuovo coating anti-fog per applicazioni nel settore dell'imballaggio alimentare". Monza (Italia), 17-18 ottobre 2013.
9. Frontiers in Water Biophysics 2012. Partecipazione mediante **due poster** dal titolo: "Wetting of biopolymer coatings: contact angle kinetics and image analysis investigation" e "A novel anti-fog pullulan coating for food packaging applications". Perugia (Italia), 23-26 settembre 2012.
10. 5th Shelf Life International Meeting" (SLIM). Partecipazione mediante **due poster** dal titolo: "Development of oxygen barrier pullulan/clay nanocomposite coatings for food packaging applications" e "Microfibrillated cellulose (MFC)-based antimicrobials films for food packaging applications". Changwon (Corea del Sud), 30 maggio-1 giugno 2012.
11. "2nd International Meeting on Material/Bioprodut interactions - MATBIM 2012", dove ha presentato **una comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo "Self-assembled pullulan/silica oxygen barrier hybrid coatings for food packaging applications" e **due posters** dal titolo: "Investigation of the wetting phenomena involved at the water/biopolymer coatings interface" e "Dye release behavior from polyvinyl alcohol films in a hydro-alcoholic medium: influence of physicochemical heterogeneity". Digione (Francia), 22-25 aprile 2012.
12. Nordic Polymer Days-NPD 2011, dove ha presentato **una comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo "Self-assembled pullulan-silica high oxygen barrier hybrid coatings". Stockholm (Sweden), 15-17 giugno 2011.
13. "4th Shelf Life International Meeting" (SLIM), dove ha presentato **una comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo "Surface activation of polypropylene substrates by flame treatment" e **due posters** dal titolo: "Effect of different sealing conditions on the seal strength of polipropilene films coated with a bio-based thin layer" e "Moisture effects on water vapor permeability measurements of polylactide films". Zaragoza (Spain), 23-25 giugno 2010.
14. "1st International Meeting on Material/Bioprodut interactions - MATBIM 2010", dove ha presentato **due posters** dal titolo: "Development and characterization of a gelatin-based

coating with unique sealing properties” e “Alternative reaction mechanism for the crosslinking of gelatin with glutaraldehyde”. Parigi (Francia), 3-5 marzo 2010.

15. “9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti” (CISETA), dove ha contribuito alla comunicazione orale dal titolo: “Effetti e potenziali applicazioni della tecnica Electron Beam su biopolimeri impiegati nella laccatura di film plastici per il Food Packaging”. Ha inoltre presentato **un poster** dal titolo: “Effetto delle diverse condizioni di saldatura sulla forza di saldatura di film di polpropilene laccato con un biocoating”. Milano (Italia), 11-12 giugno 2009.
16. “ICEF 10 - International Congress of Engineering and Food. Partecipazione mediante **poster** dal titolo: “Osmo-air-drying to obtain crispy apple chips: processing optimization”. Viña del Mar (Cile), 20-24 aprile 2008.
17. “3rd Shelf Life International Meeting” (SLIM), dove ha presentato una **comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo “Biobased coatings as a solution to improve the overall performance of plastic films” e **due posters** dal titolo: “Edible layers as a controlled release packaging system” e “Processing and Shelf-life optimization of osmo-air-dried crispy apple rings”. Ischia (Italia), 25-27 giugno 2008.
18. “8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti” (CISETA), dove ha presentato una **comunicazione orale** dal titolo: “Proprietà diffusionali, ottiche e meccaniche di tre differenti films plastici laccati con un coating edibile a base lipo-proteica”. Ha inoltre presentato **un poster** dal titolo: “Bending-snapping e compression-relaxation stress: tecniche strumentali per la valutazione dell’influenza della cultivar e della temperatura di essiccamento sulla texture di rondelle di mele disidratate”. Milano (Italia), 7-8 maggio 2007.
19. “11th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology”, dove ha presentato una **comunicazione orale in lingua inglese** dal titolo: “Different approaches to extend the shelf life of a typical Sardinian cookie”. Mosciano S. Angelo (Italia), 27-29 settembre 2006.
20. “2nd Shelf Life International Meeting” (SLIM), dove ha presentato **un poster** dal titolo: “Effect of two different humectant agents on quality of Amaretti cookies”. Catania (Italia), 21-23 giugno 2006.
21. “Topics of Shelf life - Topic N° 4: La Shelf Life dei prodotti della IV gamma e lattiero-caseari”. CSI-GSICA, Bollate (Italia), 16 maggio 2006.
22. “Food Packaging Materials from renewable sources: development, use, recycling”, dove ha presentato una **comunicazione orale** dal titolo: “Mechanical, water vapour and oxygen barrier properties of an edible lipid-protein film and its application on a typical bakery product”. IPACK-IMA, Milano (Italia), 14-18 febbraio 2006.
23. Partecipazione al Convegno “La qualità del Package alimentare”. CSI-GSICA, Bollate (Italia), 29 novembre 2005.
24. “7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti” (CISETA), dove ha presentato una **comunicazione orale** dal titolo: “Studi preliminari per l’estensione della shelf life di amaretti tipici sardi”. Cernobbio (Italia), 19-20 settembre 2005.
25. “10th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology”, dove ha presentato **un poster** dal titolo: “Development of an edible coating to improve the quality of Amaretto, a typical Sardinian cookie”. Foggia (Italia), 7-9 settembre 2005.
26. “Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati”, dove ha presentato una **comunicazione orale** dal titolo: “Development of an edible film to improve the quality of *Amaretto*, a typical Sardinian cookie”. Mosciano S. Angelo (Italia), 22-24 giugno 2005.
27. “Topics of Shelf life - Topic N° 2: L’analisi sensoriale: dal soggettivo all’oggettivo”. CSI-GSICA, Bollate (Italia), 5 aprile 2005.

28. “3rd International Symposium on Food Packaging: Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods”, presentando un **poster** dal titolo: “Influence of different light transmissible materials on stability of food components in model systems”. ILSI - Barcellona (Spagna), 17-19 novembre 2004.

2–Attività didattica

2a–Compiti didattici presso l’Università degli Studi di Milano

- Dall’anno accademico 2020-2021 è titolare dell’insegnamento “*Sostenibilità dei sistemi di produzione e distribuzione dei sistemi alimentari*” (4 CFU, 32 ore totali) - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70).
- Dall’anno accademico 2019-2020 è titolare del modulo in lingua inglese “*Biobased food packaging*” (1.5 CFU) all’interno dell’insegnamento “*Biobased innovation in the food industry*” (6 CFU) - Corso di Laurea Magistrale in Biotechnology for the Bioeconomy.
- Dall’anno accademico 2018-2019 è titolare dell’insegnamento “*Nanotecnologie nell’industria alimentare*” (3.5 CFU didattica frontale + 0.5 CFU laboratori, 36 ore totali) - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70).
- Dall’anno accademico 2016-2017 è titolare dell’insegnamento in lingua inglese “*Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability*” (5 CFU, 40 ore totali) - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche (LM-70), curriculum fondamentale e curriculum internazionale associato al “European Master of Viticulture & Enology - EMaVE)
- Nell’anno accademico 2015-2016 è stato titolare dell’insegnamento “*Analisi enochimiche*” (G25-11) del corso di laurea triennale in “*Viticultura ed enologia*” (3.5 CFU laboratori + 2.5 CFU lezioni frontali, 76 ore totali) (LM 70).
- Dall’anno accademico 2014-2015 all’anno accademico 2016-2017 è stato titolare del modulo di “*Esercitazioni*” dell’insegnamento “*Tecnologie del condizionamento ed elementi di logistica*” (G60-20) del corso di laurea magistrale in “*Tecnologie alimentari*” (2 CFU laboratori, 32 ore totali).
- Dall’anno accademico 2018-2019 è titolare del modulo in lingua inglese “*Nanotechnology approaches in the food industry - A feasible strategy towards sustainability*” all’interno dell’insegnamento “*Sustainability concepts in food technology - methodological approaches and case studies*” per i dottorandi del programma in “*Scienze per i Sistemi Alimentari*” dell’Università degli Studi di Milano.
- Anno accademico 2016-2017. Docenza in lingua inglese per i dottorandi del programma in “*Chimica*” dell’Università degli Studi di Milano, svolgendo due lezioni dal titolo: “*Surface properties: fundamentals and food packaging applications*” e “*Permeability: fundamentals and food packaging applications*” (4 ore).
- Anno accademico 2014-2015. Docenza in lingua inglese per i dottorandi del programma in “*Scienze per i Sistemi Alimentari*” dell’Università degli Studi di Milano all’interno dell’insegnamento “*The impact of nanotechnology on food related issues*”, ove ha svolto 4 lezioni dal titolo: “*Shrinking yourself to a nano-sized world*”, “*The environmental significance of nano-sized materials*”, “*Self-assembled nanostructured hybrid materials*”, and “*High oxygen barrier nanocomposite coatings*” (6 ore).

VALUTAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA

Sulla base dei questionari compilati dagli studenti, l’attività didattica del Prof. Stefano Farris si attesta su valori sopra la media degli insegnamenti del CdS. Inoltre, negli A. A. compresi tra il 2015-2016 e 2018-2019, non sono mai pervenuti reclami da parte degli studenti.

2b–Didattica presso altre istituzioni e aziende

Enti pubblici

1. Docenza di 12 ore nell'ambito dell'azione POR FSE 2007/2013 Regione Sardegna. Strumenti Formativi per Innovare, Decollare, Emergere (SFIDE) - Asse I, linea di intervento C.2.2/Decreto 202/cont/5/2010 del 20-10-2010. Progetto T.E.R.R.A.S. Territorio Rurale Risorsa per Agricoltura Sostenibile. Corso intitolato: "Etichettatura e confezionamento dei prodotti lattiero-caseari". Caseificio CAO. Fenosu (OR), 20-21 Marzo 2015.
2. Docenza di 8 ore nell'ambito dell'attività didattica del Master in 'Sicurezza Alimentare e Certificazione dei Prodotti di Origine Animale' presso l'Università degli Studi di Sassari - Modulo didattico 5: Stabilizzazione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Tematica di riferimento: "Il Food Packaging". Sassari, 23-24 gennaio 2015.
3. Docenza di 8 ore nell'ambito del Progetto IDOCLC Informazione e Divulgazione per Operatori del Comparto Lattiero Caseario, Misura 111 Programma di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 Regione Sardegna, Agenzia LAORE. Tematica di riferimento: "Gli imballaggi flessibili utilizzati nel settore lattiero caseario". Siamaggiore, 10 dicembre 2014.
4. Docenza di 2 ore nell'ambito del Progetto IDOCLC Informazione e Divulgazione per Operatori del Comparto Lattiero Caseario, Misura 111 Programma di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 Regione Sardegna, Agenzia LAORE. Tematica di riferimento: "I moderni imballaggi flessibili per il comparto lattiero caseario: problematiche ed innovazioni per la qualità, la sicurezza e la shelf life". Siamaggiore (OR), 4 Luglio 2012.
5. Maggio 2007-Aprile 2008. Lezioni sostitutive in lingua inglese nell'ambito del Corso "Food Packaging Technology and Science" per Master Students. Titolare: Prof. K. L. Yam.

Enti privati

1. Constantia Teich GmbH. Corso intitolato: "Coating technology for food packaging applications" (4 ore). Vienna (Austria), 6 Ottobre 2016.
2. DSM - Food, beverages and dietary supplements. Corso intitolato: "Finding alternative packaging solutions to aluminum foil for high-sensitive food powders" (4 ore). Basilea (Svizzera), 21 Luglio 2015.
3. SAES Group. Corso intitolato: "Potential Applications of SAES Technology in the Food Packaging Sector" (8 ore). Lainate (MI), 27 November, 11 and 19 December 2014.
4. Whirlpool. Corso intitolato: "Basic principles and recent advances in food packaging" (4 ore). Cassinetta di Biandronno (VA), 19 Gennaio 2014.
5. DSM - Food, beverages and dietary supplements. Corso intitolato: "Coating technology for food and packaging applications: outlook and perspectives" (4 ore). Basilea (Svizzera), 19 Ottobre 2012.
6. Pavan School of Food Technology - Dry pasta training course. "Conventional polymers and latest materials for the packaging of dry pasta" (2 ore). Galliera Veneta (VI), 17 Novembre 2011.
7. Pavan School of Food Technology - Dry pasta training course. "Conventional polymers and latest materials for the packaging of dry pasta" (2 ore). Galliera Veneta, 2 Dicembre 2010.
8. Consorzio Uno Sardegna Ricerche - Packaging e prodotti alimentari. "Recenti innovazioni nel settore del packaging alimentare". Oristano, 10 giugno 2008.
9. Novembre 2004 - Gennaio 2005: svolge alcune esercitazioni teorico-pratiche nell'ambito del corso: "Azioni integrate di sviluppo tecnologico nell'utilizzo di materiali poliolefinici ad alta riciclabilità per l'imballaggio alimentare e farmaceutico-biomedicale". Progetto "Azioni di

sistema per il miglioramento delle risorse umane nel settore della ricerca e sviluppo tecnologico". FSE - Obiettivo 3. Milano, novembre 2004 - gennaio 2005.

2c–Didattica integrativa

Tutoraggio

A partire dall'A. A. 2013/2014, Stefano Farris ha supervisionato 3 studenti di dottorato ed è stato relatore di 15 studenti magistrali (di cui 4 Erasmus) e 15 studenti triennali.

Co-tutoraggio

A partire dall'A. A. 2013/2014, Stefano Farris ha svolto attività di co-tutoraggio per 2 studenti di dottorato, 6 studenti magistrali e 12 studenti triennali.

Advisor di visiting students nell'ambito di rapporti internazionali

A partire dal 2014, Stefano Farris è stato advisor per 8 studenti di dottorato stranieri, nell'ambito di accordi internazionali.

Responsabile scientifico di assegni di ricerca (TIPO B)

A partire dal 2014, Stefano Farris è stato responsabile scientifico di 2 assegnisti di ricerca (tipo B).

Responsabile scientifico di studenti e collaboratori con contratti da enti privati

Stefano Farris è stato mentore e supervisore per 4 collaboratori pagati direttamente da partner industriali.

3–Attività gestionali e di servizio

3a–Incarichi e responsabilità accademici

1. Febbraio 2019 - oggi. **Referente** del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) per la **Commissione "III Missione"**, Università degli Studi di Milano.
2. Dicembre 2019 - oggi. **Membro** della **Commissione Didattica** dipartimentale (DeFENS) per i corsi di Laurea triennale (L-26) e magistrale (LM-70) in *Scienze e Tecnologie Alimentari*, Università degli Studi di Milano.
3. Settembre 2019 - oggi. **Membro Editorial Board** di **Milan University Press** - Responsabile dipartimentale (DeFENS) per la Linea editoriale "*Scienze Agrarie, Alimentari, Ambientali e Animali*", Università degli Studi di Milano.
4. Giugno 2018. **Componente del seggio elettorale** durante le votazioni per le elezioni del Rettore dell'Università degli Studi di Milano - sessennio accademico 2018-2024. Seggio n.1 Sede Centrale (via Festa del Perdono, 7).
5. Gennaio 2019 - oggi. **Membro della Giunta** del Corso di Dottorato in *Scienze per i Sistemi Alimentari* (DeFENS), Università degli Studi di Milano.
6. Gennaio 2019 - oggi. **Web manager** del sito web del Corso di Dottorato in *Scienze per i Sistemi Alimentari* (DeFENS), Università degli Studi di Milano.
7. Settembre 2018 - Gennaio 2019. **Membro** della **Commissione "III Missione"** del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS).

8. Giugno 2018 - **Membro della commissione di valutazione** nell'ambito della discussione delle tesi di dottorato del programma "*Mountain Environment and Agriculture*". Libera Università di Bolzano (Italia), 21 giugno 2018.
9. Dicembre 2015 - oggi. **Componente del Collegio Tutor** per gli studenti della Laurea triennale (L-26) e magistrale (LM-70) in *Scienze e Tecnologie Alimentari*, Università degli Studi di Milano.
10. Gennaio 2014 - oggi. **Componente del Collegio dei Docenti** del Corso di Dottorato di Ricerca in *Scienze per i Sistemi Alimentari*.
11. Gennaio 2014 - Maggio 2017. **Responsabile Sicurezza e Addetto al Primo Intervento** del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

3b–Afferenza a rilevanti enti pubblici e organizzazioni scientifiche

- Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
- Membro dipartimentale (DeFENS) del Consorzio Interuniversitario Nazionale per la Scienza e la Tecnologia dei Materiali (INSTM) - Unità di Ricerca Università degli Studi di Milano.
- Membro dipartimentale (DeFENS) del Centro di Ricerca Coordinato - Laboratorio di Materiali Polimerici (CRC-LaMPo), Università degli Studi di Milano.

4–Networking

4a–Collaborazioni nazionali attive

- Facoltà di Scienze e Tecnologie, Libera Università di Bolzano, piazza Università, 5 - 39100 Bolzano. Prof. M. Scampicchio e Dott.ssa G. Ferrentino.
- Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari, Viale Italia, 39 - 07100 Sassari. Prof. A. Piga e Prof. C. Fadda.
- Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare (DICA), Università degli Studi di Salerno, Fisciano - 84084 Salerno. Prof. F. Donsì.
- Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (DISAA), Università degli Studi di Milano. Prof. A. Ferrante e Dott. G. Cocetta.
- Dipartimento di Scienze della Natura e del Territorio, Università degli Studi di Sassari, Loc. Piandanna - 07100 Sassari. Dr. G. Cerri.
- Dipartimento di Scienza dei Materiali, Università degli Studi di Milano Bicocca, Via Cozzi 53 - 20125 Milano. Prof.ssa S. Tavazzi e Dott.ssa S. Trabattoni.
- Dipartimento di Chimica, Università degli Studi di Milano, Via Golgi 19 - 20133 Milano, Prof.ssa C. L. Bianchi.
- Dipartimento di Fisica, Politecnico di Milano, Piazza L. da Vinci, 33 - Milano. Prof. L. Duò e Prof. P. Biagioni.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Chimica del Riconoscimento Molecolare, Gruppo di Biocatalisi, Via Mario Bianco, 9 - 20131 Milano. Dr. Y. Galante.

4b–Collaborazioni internazionali attive

- Department of Fibre and Polymer Technology (FPT) - Polymeric Materials Division, KTH Royal Institute of Technology, Stockholm, Sweden. Prof. M. S. Hedenqvist and Prof. R. T. Olsson.
- Department of Food Science-Packaging Division, Rutgers-The State University of New Jersey, New Brunswick, US. Prof. K. L. Yam.
- School of Packaging, Michigan State University, East Lansing, MI, USA. Prof. Rafael Auras.
- WMG International Manufacturing Center - Chemistry and physics of functional nanomaterials, Warwick University (UK). Prof. T. McNally e Prof. C. Wan.
- Agricultural Research Service (ARS), United States Department of Agriculture (USDA), Philadelphia, US. Dr. LinShu Liu.
- UMR PAM - Equipe PAPC (Procédés Alimentaires et Physico-Chimie), AgroSup Dijon-Université de Bourgogne, France. Prof. Frédéric Debeaufort e Prof. Thomas Karbowiak
- Department of Food Engineering, Izmir Institute of Technology, Turkey. Prof. Ahmet Yemenicioğlu e Prf. F. Korel.
- Department of Food Technology, School of Agricultural Engineering and Environment, Universitat Politècnica de València, Spain. Prof. Maria Amparo Chiralt Boix.
- College of Chemical Engineering and Resource Utilization, Northeast Forestry University, Harbin, China. Prof. Y. J. Fu.
- School of Printing and Packaging, Wuhan University, P.R. China. Prof. W. Wang.

4c–Partnership industriali attive

SAES COATED FILMS

Via Leonardo da Vinci, 3 - 20877 Roncello MB

COATINGS E MATERIALI BIOPOLIMERICI

Contact person(s):

Dr. Stefano Tominetti (Chief Operations Officer, COO)

Dr. Jiabril Gigli (Chief Technology Officer, CTO)

Taghleef Industries Inc.

500 Creek View Road, Suite 301, Newark, Delaware 19711, USA (Head-quarter)

Taghleef Industries SpA

Via E. Fermi, 46 - San Giorgio di Nogaro (UD)

CONVERTER MATERIE PLASTICHE

Contact person(s):

Dr. Wolfgang Meyer (Chief Operations Officer, COO)

Dr. Gherard Wieners (Group's R&D manager)

General Converting Machine Srl

viale dei Tigli 26 - 27050 Torrazza Coste (PV)

PRODUTTORE MACCHINE PER CONVERTING IMBALLAGGI ALIMENTARI

Contact person(s):

Roberto Campora (Owner)

Whirlpool EMEA SpA

via C.Pisacane, 1 - 20016 Pero, Milano (sede legale)

via Aldo Moro, 6 - 21024 Cassinetta Rizzone (VA)

ELETTRODOMESTICI

Contact person(s):

Maria Paola Pirovano (Preservation attribute leader, COOLING TEAM)

DSM Nutritional Products AG

Wurmisweg 576, CH-4303 Kaiseraugst, Switzerland

NUTRACEUTICI

Contact person(s):

Christophe Rousselle (Global Technical Packaging Manager)

Dr. Andrea Bulbarello (Innovation Project Manager)

Mitaca Srl

via Vincenzo Monti, 30 - 20020 Robecchetto con Induno (MI)

CAPSULE CAFFE' E DISPENSER

Contact person(s):

Edoardo Macchi (Presidente CDA)

Mitaly Imper Spa

via Falzarego, 27 - 20021 Baranzate (MI)-Italy

CAPSULE CAFFE' E DISPENSER

Contact person(s):

Davide Ingala e Marco Zonescuti (Quality Department)

Cartastampa Srl

via La Costa, 10 - 20836 Fornaci di Briosco (MB)

CONVERTER MATERIE PLASTICHE

Contact person(s):

Riccardo Corbetta (Key Account Sales)

Casalini e Viscardi Srl

via Como, 30 - 23807 Merate (LC)

CONVERTER MATERIE PLASTICHE

Contact person(s):

Paola Casalini (Chief Executive Officer, CEO)

Ing. Angela Zoia (QA manager)

Desert disidratanti Srl

via Maiolo, 55 - 10044 Pianezza (TO)

SISTEMI ATTIVI DI DISIDRATAZIONE

Contact person(s):

Marco Palitto (Chief Executive Officer, CEO)

Fulvio Appino (QA manager)

Falomo termoplastici (Gruppo Sunino Spa)

Via Casari, 11 - 10081 Castellamonte (TO)

PRODUTTORE IMBALLAGGI TRIDIMENSIONALI

Contact person(s):

Elena Solive (Quality Business Continuity)

Ilapack International S.A.

P.O. Box 756 CH-6916 Grancia - Lugano

PRODUTTORE MACCHINE CONFEZIONAMENTO

Contact person(s):

Dr. Davide Paltrinieri (Materials Technologist)

Castagna Univel Spa

via Emilia, 1 - 26862 Guardamiglio (LO)

CONVERTER MATERIE PLASTICHE

Contact person(s):

Marco Cartotti (Technical manager)

5–Altro

5a–Conoscenza delle lingue straniere

- Inglese: parlato e scritto (fluente).
- Francese: parlato e scritto (fluente).
- Spagnolo: parlato.

Data

15/06/2020

Luogo

Milano