



Prot. N. 2596
Tit. III Cl. 9 Fs. 1

Udine, 1 ottobre 2021

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

A norma dell'art. 41 del Regolamento Didattico d'Ateneo emanato con D.R. n. 335 del 27.06.2013, provvede alla nomina della Commissione per l'appello d'esame di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che si svolgerà in presenza il giorno:

Lunedì 11 ottobre 2021
ore 8.30 in Sala Gusmani – Palazzo Antonini, Udine

COMMISSIONE 1

Prof.ssa Nadia INNOCENTE	Presidente
Prof.ssa Maria Cristina NICOLI	Componente
Prof. Giovanni CORTELLA	Componente
Prof.ssa Marisa MANZANO	Componente
Prof.ssa Sabrina MORET	Componente
Prof.ssa Nicoletta PELLEGRINI	Componente
Prof. Sandro SILLANI	Componente
Prof. Agg. Marilena MARINO	Componente
Prof. Agg. Alberto ROMANZIN	Supplente
Prof. Agg. Sabina SUSMEL	Supplente

L'esito della prova finale e l'attribuzione del voto verranno comunicati al termine di ogni singolo esame. La data del titolo decorrerà dalla data di discussione della tesi.

La Commissione di laurea si riunisce in presenza.

Qualora un relatore di tesi, per motivata ragione, sia nella impossibilità di partecipare alla seduta di laurea, è tenuto a far pervenire al Presidente di Commissione un giudizio scritto dell'elaborato ed a informare gli uffici competenti.

In ogni caso le Commissioni delle prove finali di laurea e di laurea magistrale devono sempre essere composte, rispettivamente, da almeno tre e da almeno cinque membri effettivi, corrispondenti al numero minimo richiesto per la validità di ciascuna prova.

I componenti supplenti, saranno convocati solo se necessario, ossia in assenza giustificata di un componente effettivo.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Prof. Edi PIASENTIER



La S.V. è invitata a partecipare alla Commissione per l'appello dell'esame della Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, che avrà luogo il giorno 11 ottobre 2021 con inizio alle ore 8.30 con discussioni tesi in presenza.

Elenco Candidati:

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Ora
DI FILIPPO GIULIA	Proprietà funzionali di peptidi bioattivi ottenuti da proteine del siero di latte	INNOCENTE NADIA		8.30
GALLAI GRETA	Materiali antimicrobici e loro utilizzo nell'industria alimentare	MARINO MARILENA	BISSON GIULIA	8.55
GAVA ILARIA	UTILIZZO DI BIOCENSORI BASATI SU APTAMERI: ESEMPI APPLICATIVI NEGLI ALIMENTI	MANZANO MARISA	MAIFRENI MICHELA	9.20
GOVER ELISABETTA	Strategie per il recupero microbiologico di acque reflue	MARINO MARILENA	BISSON GIULIA; MORETTI ALESSANDRO	9.45
QUISILLO CARLA	OTTIMIZZAZIONE DELLA SAPONIFICAZIONE ASSISTITA CON GLI ULTRASOUNI PER LA DETERMINAZIONE DEGLI OLI MINERALI NELL'OLIO D'OLIVA	MORET SABRINA	MENEGOZ URSOL LUCA	10.10
SACCON DESIRÉE	Analisi del ciclo di vita per la produzione di vino con diverse tecniche di viticoltura	CORTELLA GIOVANNI	SIMEONI PATRIZIA	10.35
SARTORI DAVIDE	Analisi del ciclo di vita per la produzione di pane su diverse scale produttive artigianali del trevigiano	CORTELLA GIOVANNI	SIMEONI PATRIZIA	11.00
BAROZZI LORENZO	Valutazione della digeribilità della carne sottoposta a processi di cottura differenti con metodo di digestione in vitro	NICOLI MARIA CRISTINA	ROMANO GIULIA	11.25

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Contro relatore/i	Ora
SFORZA ELEONORA	Possibili alternative alla carne convenzionale	MANZANO MARISA	VIZZINI PRIYA	NICOLI MARIA CRISTINA	11.50
GIAVON FILIPPO	LA TECNOLOGIA DELLA LIOFILIZZAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE: IL CASO STUDIO DEL RISO LIOFILIZZATO	NICOLI MARIA CRISTINA		MANZANO MARISA	12.20
PAUSA					
ANGELI SARA	Micotossine nelle produzioni alimentari	MARINO MARILENA	BISSON GIULIA	SILLANI SANDRO	14.30



DE BASTIANI ELISA	Cinetiche di fermentazione di granuli di kefir in matrici alimentari	MARINO MARILENA	BISSON GIULIA	PELLEGRINI NICOLETTA	15.00
PARUTTO VERENA	Percezione di salubrità di prodotti alimentari da parte dei consumatori in funzione del loro grado di lavorazione secondo la classificazione NOVA	PELLEGRINI NICOLETTA		MARINO MARILENA	15.30
PUPPINI NICOL	Utilizzo della madre acida per migliorare la qualità nutrizionale e tecnologica del pane senza glutine	PELLEGRINI NICOLETTA		INNOCENTE NADIA	16.00
ZAMBON MATTIA	Metodi di rilevamento delle abitudini alimentari negli anziani: un'analisi della letteratura	PELLEGRINI NICOLETTA		SILLANI SANDRO	16.30
FACCHIN GIACOMO	analisi delle preferenze dei consumatori: overview sulla connessione tra consumatore e vino	SILLANI SANDRO		INNOCENTE NADIA	17.00

L'esito della prova finale e l'attribuzione del voto verranno comunicati al termine di ogni esame.



Prot. N. 2596
Tit. III Cl. 9 Fs. 1

Udine, 1 ottobre 2021

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

A norma dell'art. 41 del Regolamento Didattico d'Ateneo emanato con D.R. n. 335 del 27.06.2013, provvede alla nomina della Commissione per l'appello d'esame di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che si svolgerà in presenza e in modalità telematica il giorno:

Lunedì 11 ottobre 2021
ore 8.30 discussione tesi in presenza Sala Florio – Palazzo Florio, Udine
ore 11.00 e ore 17.00 discussione tesi in modalità telematica MS Teams

COMMISSIONE 2

Prof. Giuseppe COMI	Presidente
Prof.ssa Lucilla IACUMIN	Componente
Prof. Rino GUBIANI	Componente
Prof.ssa Giovanna LIPPE	Componente
Prof.ssa Lara MANZOCCO	Componente
Prof. Agg. Stefano BUIATTI	Componente
Prof.ssa Agg. Michela MAIFRENI	Componente
Prof.ssa Agg. Donatella PERESSINI	Componente
Prof. Nicolò DOSSI	Supplente
Prof. Marcello CIVILINI	Supplente

L'esito della prova finale e l'attribuzione del voto verranno comunicati al termine di ogni singolo esame. La data del titolo decorrerà dalla data di discussione della tesi.

La Commissione di laurea si riunisce in presenza.

Qualora un relatore di tesi, per motivata ragione, sia nella impossibilità di partecipare alla seduta di laurea, è tenuto a far pervenire al Presidente di Commissione un giudizio scritto dell'elaborato ed a informare gli uffici competenti.

In ogni caso le Commissioni delle prove finali di laurea e di laurea magistrale devono sempre essere composte, rispettivamente, da almeno tre e da almeno cinque membri effettivi, corrispondenti al numero minimo richiesto per la validità di ciascuna prova.

I componenti supplenti, saranno convocati solo se necessario, ossia in assenza giustificata di un componente effettivo.

Si allega il documento contenente le modalità di svolgimento delle sedute di laurea a distanza comunicate dal Delegato alla Didattica di Ateneo.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Prof. Edi PIASENTIER



La S.V. è invitata a partecipare alla Commissione per l'appello dell'esame della Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, che avrà luogo il giorno 11 ottobre 2021 con inizio alle ore 8.30 con discussioni tesi in presenza e 11.00 e 17.00 con discussioni tesi in modalità telematica MS Teams.

Elenco Candidati:

IN PRESENZA

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Ora
CAPPELLARI GIORGIA	BIOPROTECTIVE EFFECT OF SELECTED LACTIC ACID BACTERIA AGAINST LISTERIA MONOCYTOGENES IN COLD- SMOKED SEABASS	COMI GIUSEPPE		8.30
CHIAROTTO ASIA	Impiego di lieviti non- Saccharomyces per fermentazioni vinarie	COMI GIUSEPPE		8.55
CIAPPI CHIARA	Influenza di Lactilactobacillus sakei (LAK-23) sulla crescita di Listeria monocytogenes intenzionalmente inoculata in filetti di branzino affumicati a freddo, confezionati in sottovuoto e conservati a 6 °C	COMI GIUSEPPE		9.20
DEL PICCOLO GIORGIA	Legionella non-pneumophila "blue-white": Revisione critica sulla specie L. anisa e realizzazione di un protocollo qPCR-HRM per la discriminazione tra specie autofluorescenti	IACUMIN LUCILLA		9.45
MISSONI MARTINA	Applicabilità di aerogel di proteine del siero come ingredienti alimentari	MANZOCCO LARA	PLAZZOTTA STELLA	10.10
ORECCHIA ELISABETTA	Inibizione di microrganismi patogeni da parte di batteri lattici	IACUMIN LUCILLA		10.35

MODALITA' TELEMATICA MS TEAMS

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Laureanda/o	Titolo tesi	Relatore	Correlatore/i	Contro relatore/i	Ora
LIST SILVIA	Potential role of salicylic acid in maintaining the quality of postharvest apricot	LIPPE GIOVANNA			11.00



IN PRESENZA

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

<i>Laureanda/o</i>	<i>Titolo tesi</i>	<i>Relatore</i>	<i>Correlatore/i</i>	<i>Contro relatore/i</i>	<i>Ora</i>
CARINGELLA SIRBU CRISTIAN	L'impianto a biogas ed il recupero dei sottoprodotti caseari	GUBIANI RINO		IACUMIN LUCILLA	11.25
ROSSI GIORGIA	KLEBSIELLA: epidemiologia nell'era COVID-19 e strategie per combattere i ceppi antibiotico resistenti	IACUMIN LUCILLA		MAIFRENI MICHELA	11.55
VEZIL MATTEO	Strategie di miglioramento per la formazione del personale addetto al settore alimentare	MAIFRENI MICHELA		GUBIANI RINO	12.25
PAUSA					
CADEDDU LUCA	Beta-glucani da cereali: metodi di estrazione, caratterizzazione ed applicazioni in matrici alimentari	PERESSINI DONATELLA	RENOLDI NICOLÓ	COMI GIUSEPPE	14.30
GARLATTI COSTA ENRICO	Valutazione dei consumi idrici ed energetici di una microbirreria artigianale	BUIATTI STEFANO	PASSAGHE PAOLO	PERESSINI DONATELLA	15.00
LIMARILLI SILVIA	I legumi come ingredienti funzionali in prodotti gluten-free	PERESSINI DONATELLA	RENOLDI NICOLÓ	BUIATTI STEFANO	15.30
MACCATROZZO ENRICO	Valutazione del protocollo di sanificazione di due birrerie industriali	BUIATTI STEFANO	PASSAGHE PAOLO	COMI GIUSEPPE	16.00
SAITTA ALBERTO	AMMINE BIOGENE NEI PRODOTTI ALIMENTARI	COMI GIUSEPPE		BUIATTI STEFANO	16.30

MODALITA' TELEMATICA MS TEAMS

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

<i>Laureanda/o</i>	<i>Titolo tesi</i>	<i>Relatore</i>	<i>Correlatore/i</i>	<i>Contro relatore/i</i>	<i>Ora</i>
SCAPINELLO FRANCESCO	La filiera avicola in Italia: aspetti sanitari, tecnologici e qualitativi	COMI GIUSEPPE		PERESSINI DONATELLA	17.00

L'esito della prova finale e l'attribuzione del voto verranno comunicati al termine di ogni esame.



**INDICAZIONI OPERATIVE PER LO SVOLGIMENTO DI SEDUTE DI LAUREA/LM A DISTANZA
(rif. Comunicazione del Delegato alla Didattica di Ateneo del 09/03/2020)**

Le sedute di laurea con modalità a distanza devono avvenire attraverso l'utilizzo di strumenti di connessione audio-video che consentano:

- l'identificazione del candidato;
- l'eventuale accesso virtuale da parte di terze persone, consentito, su autorizzazione del Presidente, compatibilmente con i vincoli di natura tecnica;
- i dovuti adempimenti per la verbalizzazione della seduta.

Il laureando deve:

- predisporre una postazione dalla quale connettersi con video e audio;
- comunicare ai dipartimenti l'account e un numero di telefono al quale essere contattati nel caso non funzionasse il collegamento;
- avere un documento di riconoscimento valido a disposizione;
- inviare al Presidente della Commissione eventuali documenti o slide da utilizzare durante la discussione.

Seguendo il calendario predisposto, il Presidente:

- invita il candidato a connettersi e a prepararsi alla discussione e all'eventuale condivisione dei documenti a essa funzionali;
- presenta i componenti della commissione.

Alla fine di ogni singolo esame la commissione, dopo aver espresso in forma privata il giudizio, ripristina il collegamento e procede alla proclamazione con la consueta formula.