

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO  
 FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI  
 CDS IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI  
 SESSIONE DI LAUREA A.A. 2020/2021  
 MERCOLEDÌ 24 MARZO 2021, ORE 10 (SEDUTA TELEMATICA)

COMMISSIONE E LAUREANDI - CDS IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI						
N.	COGNOME	NOME	MATRICOLA	MATERIA	TUTOR	TITOLO TESI
1	CELLUCCI	SARA	A-76742	CHIMICA ANALITICA	COMPAGNONE	POLIMERI A STAMPO MOLECOLARE NELL'ANALISI DEGLI ALIMENTI: NUOVE STRATEGIE DI SINTESI
2	COFINI	ALESSANDRA	A-75533	PRODUZIONI VEGETALI	STAGNARI	ORTICOLTURA NEL FUCINO, CRITICITA' E ALTERNATIVE PER UN APPROCCIO SOSTENIBILE
3	DI BATTISTA	PAOLO	A-76769	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE	PAPARELLA	ECOLOGIA MICROBICA DELLO STOCCAFISSO
4	DI DIADORO	TEO	A-76281	ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI	DEL CARLO	"INDAGINE BIBLIOGRAFICA SULLA DETERMINAZIONE DEGLI IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI NELL'OLIO D'OLIVA"
5	DI DOMENICO	PAOLO	A-77046	MICROBIOLOGIA	CHAVES LOPEZ	METODI ALTERNATIVI PER LA RIDUZIONE DELLE MICOTOSINE NEGLI ALIMENTI
6	DI PASQUALE	ALESSIA	A-73440	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	SERAFINI	ABITUDINI ALIMENTARI DURANTE LA PANDEMIA COVID-19
7	ESPOSITO	VALENTINA	A-77340	CHIMICA ANALITICA	COMPAGNONE	ESTRAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEI COMPOSTI BIOATTIVI NEL LUPPOLO
8	FRANCHI	ALICE	A-72220	ANALISI CHIMICHE, FISICHE E SENSORIALI	DEL CARLO	"ASPETTI ANALITICI DELLE FRODI NEL MIELE"
9	MARCHESANI	MIRKO	A-72095	MICROBIOLOGIA ALIMENTARE	SERIO	Sviluppo e validazione di un metodo di real-time PCR per la determinazione di Clostridium difficile negli alimenti
10	MARRONCINI	CLAUDIA	A-77047	MICROBIOLOGIA	CHAVES LOPEZ	METODI ALTERNATIVI PER LA RIDUZIONE DELLE MUFFE NEGLI ALIMENTI
11	MASSIMI	SILVIA	A-69952	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	SERAFINI	Proprietà nutrizionali e funzionali dell'Eragrostis Tef.
12	PAONESSA	ANDREA ANTONIO	A-77162	PRODUZIONI ANIMALI	MARTINO	La variabilità allelica delle caseine nel latte bovino: il ruolo della beta-caseina A1 e i vantaggi della selezione genetica
13	SCIOLI	FRANCESCA	A-77366	PRODUZIONI ANIMALI	MARTINO	EFFETTI DELL'INTEGRAZIONE ALIMENTARE CON FARINA DI VINACCE SULLA QUALITÀ CHIMICO-NUTRIZIONALE DI LATTE E FORMAGGI DI SPECIE OVINA

COMMISSIONE: prof. Del Carlo (Presidente), prof.ssa Chaves Lopez, prof. Compagnone, prof. Martino, prof. Paparella, prof. Serafini, prof.ssa Serio

SUPPLEMENTI: prof. Stagnari, dott.ssa Ricci

N.B. L'inserimento dei nominativi degli studenti nel presente elenco, da ritenersi effettuato con riserva, NON COMPORTA che la loro situazione amministrativa sia da considerarsi regolare e, pertanto, laddove nel frattempo si ravvisino irregolarità temporaneamente non sanabili, gli studenti non potranno conseguire la laurea nella presente sessione.