

# Disponibilità di Tirocini Formativi

---

Sono disponibili attività di tirocinio formativo da svolgersi sotto la mia supervisione all'interno dei Laboratori di Tecnologie Alimentari, con particolare riferimento alla caratterizzazione funzionale di ingredienti alimentari per lo sviluppo di alimenti innovativi.

## Ambiti di attività

- Caratterizzazione tecnologica, funzionale e reologica di ingredienti alimentari e/o fonti proteiche innovative, con particolare riferimento a sistemi multifasici (colloidi, gel)
- Funzionalizzazione di molecole/ingredienti mediante tecniche fisiche (es. HPH)
- Studio delle proprietà fisiche e funzionali degli alimenti
- Studio della stabilità ossidativa di alimenti multifasici
- Valorizzazione di ingredienti e sottoprodotti agroalimentari

## Competenze e attività trasversali

- Elaborazione e interpretazione dati
- Ricerca bibliografica e analisi della letteratura scientifica
- Preparazione di report e presentazioni
- Team working

Le attività saranno concordate in funzione del percorso formativo e degli interessi dello studente. Si ricorda che il tirocinio può essere attivato esclusivamente a partire dall'avvio del III anno, come previsto dal piano di studi.