

LINEE GUIDA PER L'ELABORAZIONE DELLA PROVA FINALE ED IL CONSEGUIMENTO DEL TITOLO ACCADEMICO

Caratteristiche della prova finale e modalità di svolgimento

1. Il titolo di studio è conferito previo superamento di una prova finale. Per sostenere la prova finale, lo studente deve aver acquisito tutti i CFU previsti dall'ordinamento didattico del CdS in SNM e dal suo piano di studi, tranne quelli relativi alla prova finale (15 CFU).
2. La prova finale consiste nella presentazione di 8 (otto) minuti, da parte dello studente, di una tesi compilativa o sperimentale, elaborata in modo originale sotto la guida di un relatore e valutata dalla commissione della prova finale. L'oggetto dell'elaborato di tesi deve essere pertinente ai settori scientifico-disciplinari (SSD) previsti nell'Ordinamento Didattico del CdS in SNM. Ogni tesi viene assegnata ad un unico Relatore. Relatori delle tesi sono docenti che svolgono attività didattica nei CdS del Dipartimento FSSN. Le tesi possono essere seguite da un correlatore esterno all'Unical o che non svolga attività didattica nei CdS del Dipartimento FSSN (Relatore Esterno), ferma restando la responsabilità di un docente del Dipartimento FSSN, che assume la funzione di Relatore Interno. Eventuali correlatori devono essere indicati dal Relatore sul modulo della richiesta di tesi. Qualora lo studente non trovasse un Relatore disponibile, può presentare istanza al Coordinatore che provvederà ad assegnargli un Relatore d'ufficio. Lo studente può modificare l'argomento della tesi presentando una nuova richiesta di assegnazione. In tal caso l'arco temporale previsto al comma 4 inizia a decorrere dalla nuova richiesta.
3. Gli studenti possono optare per tesi sperimentale o compilativa. La tesi sperimentale prevede l'acquisizione e l'elaborazione di dati scientifici derivanti da attività laboratoristiche o di ricerca pertinenti ai SSD previsti nell'Ordinamento Didattico del CdS e può essere effettuata tanto in strutture laboratoristiche afferenti all'Unical quanto in Enti o Aziende Private. La tesi compilativa riassume ed elabora le acquisizioni recenti della letteratura scientifica internazionale in particolari tematiche.
4. La tesi compilativa dovrà essere effettuata in un arco temporale di non meno di 3 mesi; la tesi sperimentale in un arco temporale di almeno 6 mesi.
5. Lo studente può svolgere la ricerca tesi in Mobilità Internazionale per un periodo non inferiore a 3 mesi. Lo studente vincitore della borsa Erasmus deve indicare nel LA lo svolgimento del periodo di tesi, previo parere favorevole della struttura ospitante e del Relatore esterno. Inoltre, lo studente deve presentare apposita domanda al CdS, indicante la destinazione di svolgimento della tesi e la firma di un docente del Dipartimento, in qualità di Relatore interno. Al termine del periodo di permanenza all'estero, sulla base della documentazione e della certificazione fornita dall'Università ospitante, il CdS delibera il riconoscimento di 14 CFU. Da integrare con 1 CFU in sede di prova finale.
6. Nel caso in cui nel periodo di mobilità sia previsto sia il Traineeship che lo svolgimento della tesi in Mobilità Internazionale il periodo di permanenza non deve essere inferiore ai 4 mesi.
7. La tesi di laurea è redatta in lingua italiana. L'uso della lingua inglese deve essere autorizzato dal Coordinatore del CCL. Per gli studenti del curriculum in "Nutritional Sciences" l'elaborato finale e la dissertazione devono essere effettuati obbligatoriamente in lingua inglese.
8. Per gli studenti del curriculum in "Nutritional Sciences" nell'elaborato devono essere presenti 2 Frontespizi: uno in lingua inglese e l'altro in italiano.
9. La domanda di tesi può essere effettuata quando lo studente ha maturato in carriera 54 CFU. Lo studente è tenuto a prendere visione delle informazioni dettagliate riguardo ai relativi adempimenti sul sito del dipartimento.
10. Per poter partecipare alla seduta di laurea lo studente deve compilare e presentare la domanda di conseguimento titolo, controfirmata dal Relatore e dall'eventuale Correlatore, presso

l'Ufficio della Segreteria Studenti del Dipartimento solo dopo aver sostenuto tutti gli esami del proprio piano di studio e in ogni caso entro 20 giorni prima dell'inizio della sessione di laurea.

11. Una copia della tesi in formato digitale (PDF/A) firmata dallo studente e controfirmata dal Relatore/dai Relatori deve essere inviata entro 7 giorni dall'inizio della sessione di laurea, alla segreteria studenti del Dipartimento per l'archiviazione digitale.
12. Le presentazioni in formato ppt devono avvenire almeno 48 ore prima secondo le indicazioni fornite dal Presidente del CdS.
13. La Commissione per la valutazione della prova finale è nominata dal Direttore del Dipartimento su proposta del Coordinatore del CCL. Le commissioni della prova finale per la laurea e la laurea magistrale anche a ciclo unico sono composte da almeno cinque membri, di cui almeno tre sono professori o ricercatori afferenti al dipartimento di riferimento del corso di studio o a dipartimenti associati e almeno tre sono docenti responsabili di attività formative previste dal corso di studio. Per ogni studente laureando, salvo giustificato impedimento, almeno uno dei relatori è membro di diritto della commissione.
14. Il presidente di commissione per la valutazione della prova finale è il Direttore di dipartimento o il Coordinatore del CCL o, in assenza, un professore di prima fascia o, in assenza, un professore di seconda fascia o, in assenza, un professore aggregato. Al presidente spetta garantire la piena regolarità dello svolgimento della prova e l'aderenza delle valutazioni conclusive ai criteri stabiliti dal regolamento didattico del CdS.
15. La dissertazione del lavoro di tesi e la proclamazione sono pubbliche. Nel caso del curriculum in "Nutritional Sciences" la proclamazione avverrà sia in lingua inglese che in italiano.
16. La Commissione di Laurea valuta la prova finale del candidato. Il superamento della prova consente l'acquisizione dei CFU necessari per raggiungere il numero complessivo dei 120 CFU richiesti per il conseguimento del titolo.
17. La Commissione valuta il candidato, avendo riguardo al suo curriculum e allo svolgimento della prova finale; la valutazione della commissione è espressa in centodecimi/centodecimi. La prova si intende superata con una votazione minima di 66/110. La Commissione può concedere la lode su decisione unanime, qualora la valutazione risulti essere superiore a 110/110 di almeno un numero intero.

MODALITÀ DI CALCOLO DEL VOTO FINALE

1. Il voto finale di Laurea è calcolato a partire da un punteggio base, determinato dai voti degli esami, al quale si aggiunge un punteggio che tiene conto dell'esposizione e dell'eventuale discussione svolta nell'ambito della prova finale, nonché di eventuali ulteriori contributi espressi nel successivo comma e).
2. Il punteggio base è determinato dalla media ponderata (espressa in 110-mi) dei voti riportati nelle prove di verifica relative ad attività formative che prevedono un voto, assumendo come peso il numero di crediti associati alla singola attività formativa. Un punteggio aggiuntivo pari a 0,33 sarà attribuito ad ogni esame conseguito con lode. Lo studente potrà chiedere l'applicazione delle modalità di calcolo in vigore nell'a.a. di conseguimento del titolo, se più favorevoli.
3. Per il lavoro e la discussione delle tesi sperimentali, il Relatore potrà proporre da 0 a 4 punti e la Commissione da 0 a 6 punti.
4. Per il lavoro e la discussione delle tesi compilative, il Relatore potrà proporre da 0 a 3 punti e la Commissione da 0 a 3 punti.
5. A tale punteggio si andranno a sommare: 1 punto in caso di laurea conseguita nella durata normale del percorso di studi, 0.25 punti per almeno 3 mesi trascorsi all'estero, 0.5 per un periodo pari a 6 mesi ed 1 punto per un periodo di 12 mesi (previo superamento esami, svolgimento tirocinio/tesi). Il valore finale è arrotondato al numero intero più prossimo, approssimando per eccesso se il primo decimale è maggiore o uguale a cinque).

6. La Tesi di laurea che sia meritevole di “Dignità di stampa” o “Menzione speciale” deve acquisire il parere favorevole di tutti i membri della Commissione di Laurea.

Stesura della tesi di Laurea (Sperimentale o Compilativa)

Aspetti generali

La suddivisione in capitoli di una tesi di Laurea dipende essenzialmente dalla tematica affrontata dallo studente. Tale strutturazione è generalmente concordata tra studente e Relatore.

Di seguito si riporta l'esempio di una possibile suddivisione del lavoro di Tesi all'interno dell'elaborato.

- Frontespizio;
- Indice;
- Capitolo 1 – Aspetti introduttivi e stato dell'arte e obiettivi della tesi;
- Capitolo 2 – (ad es in Tesi Sperimentali “Note metodologiche”);
- Capitolo 3 – (ad es in Tesi Sperimentali “Risultati e Discussione”);
- Conclusione: sintesi dei principali risultati ottenuti/contenuti ed eventuali implicazioni sia teoriche che pratiche;
- Bibliografia;
- Appendici (se necessarie).

Il lavoro di Tesi deve essere frutto dell'elaborazione originale della ricerca o dei dati di letteratura.

E' importante ricordare che nella stesura della tesi di Laurea:

-citare il pensiero (usare le parole esatte) di un altro autore,

-parafrasare un testo di un altro autore,

-inserire un'idea o del materiale (formule, grafici, tabelle, ecc.) che proviene dal lavoro di un altro autore,

richiede

che venga citata la fonte per come successivamente indicato per non incorrere in situazioni di **PLAGIO**.

E' importante sottolineare che il valore di una tesi è dato principalmente dal suo contenuto, e soprattutto dal suo apporto originale, e non certo dalla sua lunghezza. Volendo fornire un'indicazione di massima, una tesi dovrebbe contenere minimo 40 pagine.

Le Tesi di Laurea Sperimentali che coinvolgono soggetti sani e/o pazienti devono essere condotte tenendo in considerazione i seguenti punti:

1. calcolo della numerosità del campione da reclutare attraverso la "minimum sample size";
2. acquisizione del consenso informato da parte dei soggetti reclutati per l'utilizzo dei dati anche in forma aggregata. Tale consenso sarà gestito esclusivamente dal Nutrizionista a cui i soggetti/pazienti si sono rivolti;
3. elaborazione statistica dei dati.

L'eventuale pubblicazione dei dati necessita del parere del Comitato Etico.

Indicazioni tipografiche

Formato: A4

Carattere consigliato: Times New Roman, Calibri, o Courier. Ricorrere a corsivo, grassetto o sottolineato solo dove è strettamente necessario.

Dimensioni titoli 13

Dimensioni corpo del testo e Didascalie Tabelle e Figure/Immagini 12

Usare di preferenza testi giustificati

Margini:

Sopra e sotto 3 cm

Sinistra 3,5 cm

Destra 2,5 cm

Interlinea 1,5

Numerazione delle pagine: inserire la funzione in automatico. Di preferenza collocarla in basso a destra o centralmente.

Note à piè di pagina: prendere accordi con il Relatore.

Le *parole in lingua differente dall'italiano (ivi incluso il latino)* devono essere sempre riportate in corsivo così come i nomi botanici delle piante, i microrganismi etc.

Figure/Grafici/Tabelle: possono essere inseriti liberamente dove servono, cercando di restare all'interno dei margini utilizzati per il testo e cercando di non lasciare pagine con eccessivi spazi bianchi. Eventualmente ricorrere all'orientamento delle tabelle in senso verticale.

Figure e Tabelle

Le Figure devono essere numerate in ordine progressivo, lo stesso deve essere fatto per le Tabelle sia nel corpo del testo che nello spazio dedicato all'interno dell'elaborato. **Figure, Grafici e Tabelle** devono essere corredate da una didascalia che ne descriva in modo sintetico il contenuto (da porre nella parte superiore) e devono riportare la fonte (nella parte inferiore, se necessario). Ovvero indicare le unità di misura ed il titolo degli assi cartesiani se trattasi di grafici.

Nella preparazione di una figura è necessario inserire tutti i riferimenti esplicativi del dato mostrato. Ogni figura deve essere accompagnata da apposita didascalia/legenda.

Esempio Figura

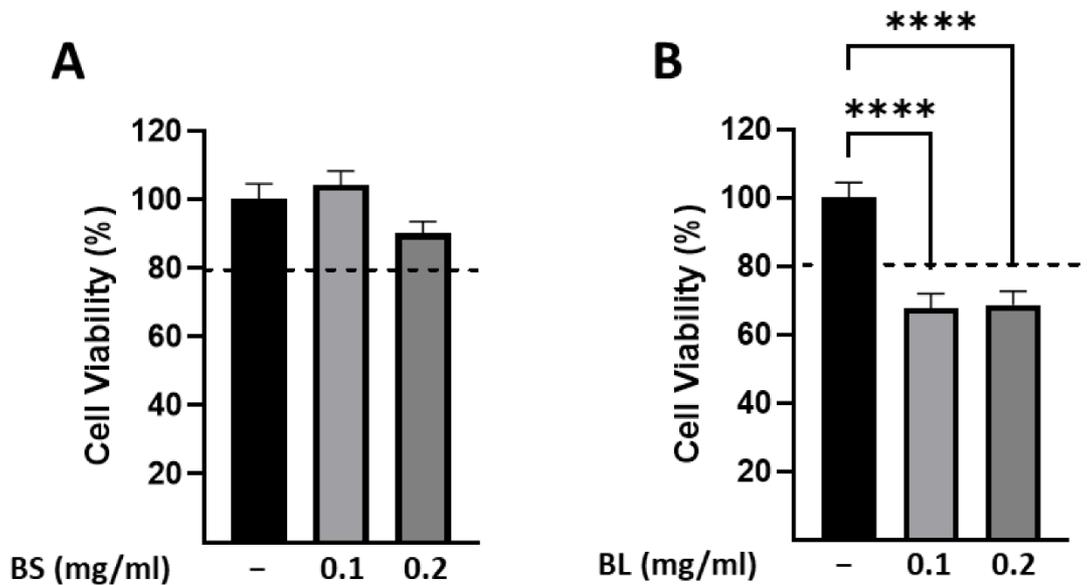


Figure 2. Cell viability assessed by MTT assay in HepG2 cells. HepG2 cells were untreated (-) or treated with 0.1 and 0.2 mg/mL of bamboo sheaths (BS) (**A**) and bamboo leaves (BL) (**B**) for 24 h. The histograms represent the means \pm SEM of three independent experiments, each performed in triplicate. **** $p < 0.0001$.

(Fonte: Tundis, R.; Augimeri, G.; Vivacqua, A.; Romeo, R.; Sicari, V.; Bonfiglio, D.; Loizzo, M.R. Anti-Inflammatory and Antioxidant Effects of Leaves and Sheath from Bamboo (*Phyllostachys edulis* J. Houz). *Antioxidants* **2023**, *12*, 1239. <https://doi.org/10.3390/antiox12061239>)

Esempio Figura

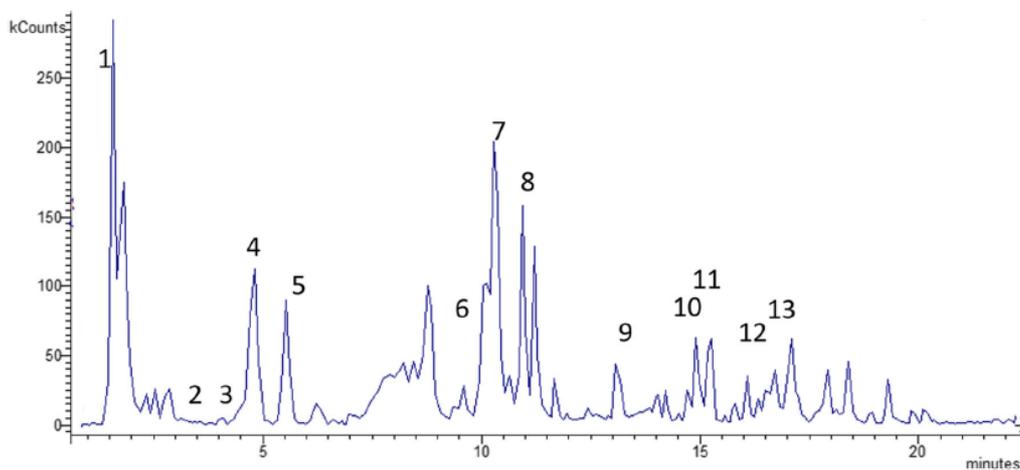


Fig. 1 HPLC-ESI-MSⁿ identified compounds in *A. commutatum* bulbs extract. 1. γ -glutamyl-S-methyl cysteine; 2. γ -glutamyl S trans propenil cysteine; 3. Alliin; 4. γ -glutamyl (S)-allil-cysteine; 5. Methoxy quercetin trisaccharide; 6. Alliin; 7. Apigenin diglycoside; 8. Cycloalliin; 9. Quercetin; 10. Luteolin; 11. Methoxy quercetin isomer 1; 12. Methoxy quercetin isomer 2; Methoxy quercetin isomer 3

(Fonte: Loizzo, M.R., Tundis, R., Sut, S. et al. High-Performance Liquid Chromatography/Electrospray Ionization Tandem Mass Spectrometry (HPLC-ESI-MSn) Analysis and Bioactivity Useful for Prevention of "Diabetes" of *Allium commutatum* Guss. *Plant Foods Hum Nutr* **75**, 124–130 (2020). <https://doi.org/10.1007/s11130-019-00782-2>)

Esempio Tabella

Table 3. Antioxidant activity of untreated and UF *C. limon* juice.

Juice	DPPH Test	ABTS Test	FRAP Test ^a	RACI Values
	(IC ₅₀ g/mL)	(IC ₅₀ g/mL)	(M Fe(II)/g)	
	(IC ₅₀ µg/mL)	(IC ₅₀ µg/mL)	(µM Fe(II)/g)	
Untreated	40.3 ± 1.0 *	46.5 ± 1.2 *	49.7 ± 2.8 *	0.06
J1	42.1 ± 1.3 *	51.3 ± 1.6 *	52.7 ± 2.0 *	0.68
J2	41.2 ± 4.0 *	39.7 ± 1.1 *	49.8 ± 1.6 *	-0.09
J3	35.2 ± 1.0 *	37.3 ± 1.4 *	48.9 ± 1.5 *	-0.66
Ascorbic acid	5.0 ± 0.8	1.7 ± 0.9		
BHT			63.2 ± 4.3	

DPPH: 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl; ABTS: 2,2'-azino-bis(3-ethylbenzothiazoline-6-sulphonic acid); FRAP: Ferric Reducing Ability Power; RACI: Relative Antioxidant Capacity Index. Data are given as media ± S.D. (*n* = 3); ^a at 2.5 mg/mL. Ascorbic acid and BHT are used as positive controls. Differences within and between groups were evaluated by one-way analysis of variance test followed by a multicomparison Dunnett's test: * *p* < 0.01 compared with the positive control.

(Fonte: Loizzo MR, Sicari V, Tundis R, Leporini M, Falco T, Calabrò V. The Influence of Ultrafiltration of *Citrus limon* L. Burm. cv Femminello Comune Juice on Its Chemical Composition and Antioxidant and Hypoglycemic Properties. *Antioxidants* (Basel). 2019 Jan 16;8(1):23. doi: 10.3390/antiox8010023)

Esempio Tabella

Table 4. Metabolites identified in PF, PC, and PD extracts.

n	R _t (min)	Compound	Molecular Formula	Error (ppm)	[M-H] ⁻ (<i>m/z</i>)	(-)HRMS/MS	[M+H] ⁺ (<i>m/z</i>)	(+)HRMS/MS	PF	PC	PD	
1	1.72	Hexose sugar alcohol	C ₆ H ₁₄ O ₆	0.34	181.0708	163.0601 (C ₆ H ₁₁ O ₅),						
						101.0231 (C ₄ H ₅ O ₃),						
						89.0231 (C ₃ H ₅ O ₃),			√√	√√	√√	
						71.0125 (C ₃ H ₅ O ₂),						
						59.0126 (C ₂ H ₃ O ₂)						
						173.0445 (C ₇ H ₉ O ₅),						
						127.0389 (C ₆ H ₇ O ₃),						
						111.0440 (C ₆ H ₇ O ₂),				√√	√√	√√
						93.0333 (C ₆ H ₅ O),						
						85.0282 (C ₄ H ₅ O ₂)						

						181.0708 (C ₆ H ₁₃ O ₆), 133.0131 (C ₄ H ₅ O ₅), 115.0024 (C ₄ H ₃ O ₄), 101.0231 (C ₄ H ₅ O ₃), 89.0231 (C ₃ H ₅ O ₃), 71.0125 (C ₃ H ₃ O ₂), 59.0125 (C ₂ H ₃ O ₂) 179.0553 (C ₆ H ₁₁ O ₆), 133.0130 (C ₄ H ₅ O ₅), 101.0231 (C ₄ H ₅ O ₃), 89.0231 (C ₃ H ₅ O ₃), 71.0125 (C ₃ H ₃ O ₂), 59.0125 (C ₂ H ₃ O ₂) 111.0075 (C ₅ H ₃ O ₃), 87.0074 (C ₃ H ₃ O ₃) 191.0553 (C ₇ H ₁₁ O ₆), 179.0340 (C ₉ H ₇ O ₄), 135.0440 (C ₈ H ₇ O ₂)									
3	1.82	(Hexosyl sugar alcohol)-malic acid	C ₁₀ H ₁₈ O ₁₀	0.32	297.0823	321.0793 [M+Na] ⁺	205.0687 (C ₆ H ₁₄ O ₆ Na), 187.0582 (C ₆ H ₁₂ O ₅ Na), 157.0111 (C ₄ H ₆ O ₅ Na)	√	√	√					
4	1.85	Ketohexosyl-malic acid	C ₁₀ H ₁₆ O ₁₀	-0.81	295.0669	319.0633 [M+Na] ⁺	301.0535 (C ₁₀ H ₁₄ O ₉ Na), 259.0432 (C ₈ H ₁₂ O ₈ Na), 229.0321 (C ₇ H ₁₀ O ₇ Na), 203.0530 (C ₆ H ₁₂ O ₆ Na), 185.0424 (C ₆ H ₁₀ O ₅ Na), 157.0110 (C ₄ H ₆ O ₅ Na)	√	√	√					
5	2.61	Citric acid	C ₆ H ₈ O ₇	2.15	191.0190			√	√	√					
6	7.63	3-(cis)-O-caffeoylquinic acid	C ₁₆ H ₁₈ O ₉	3.87	353.0881			√	√	√					

(Fonte: Sottile, F.; Napolitano, A.; Badalamenti, N.; Bruno, M.; Tundis, R.; Loizzo, M.R.; Piacente, S. A New Bloody Pulp Selection of Myrobalan (*Prunus cerasifera* L.): Pomological Traits, Chemical Composition, and Nutraceutical Properties. *Foods* **2023**, *12*, 1107. <https://doi.org/10.3390/foods12051107>)

Riferimenti bibliografici e citazioni

La bibliografia è l'elenco di tutte le fonti (libri, articoli, ecc.) consultate durante la stesura della tesi che vanno ovviamente citate nella tesi stessa. Le pubblicazioni riportate in bibliografia devono essere SOLO quelle consultate per la preparazione della tesi e devono essere richiamate nel testo nel punto in cui vi si fa riferimento utilizzando le modalità di citazione successivamente proposte. Inoltre, tutte le pubblicazioni citate nel testo devono essere presenti nei riferimenti bibliografici.

MODALITA' DI INSERIMENTO NEL TESTO

Esempio

Nel testo

- Le colinesterasi costituiscono una superfamiglia di proteine il cui fattore strutturale comune è una conformazione α , β idrolasi (Greig *et al.*, 2001).

Oppure

- Le colinesterasi costituiscono una superfamiglia di proteine il cui fattore strutturale comune è una conformazione α , β idrolasi [4].

Nell' elenco dei riferimenti bibliografici (Bibliografia)

- a) Il riferimento deve essere indicato riportando l'elenco in ordine alfabetico di tutti i Cognomi degli autori citati nel testo.

Evans DA, Funkenstein HH, Albert MS, Scherr PA, Cook NR, Chown MJ. Prevalence of Alzheimer's disease in a community population of older persons. *JAMA* **1989**, *262*, 2551-2556. <https://doi.org/10.1234/0355700036117012>

Greig NH, Utsuki T, Yu QS. A new therapeutic target in Alzheimer's disease treatment: attention to butyrylcholinesterase. *Curr Med Res Opin* **2001**, *17*, 159-165. <https://doi.org/10.1185/0300799039117057>

Hasinoff BB. Kinetics of acetylthiocholine binding to electric eel acetylcholinesterase in glycerol/water solvents of increased viscosity. Evidence for a diffusion-controlled reaction. *Biochim Biophys Acta* **1982**, *704*: 52-58. [https://doi.org/10.1016/0167-4838\(82\)90131-5](https://doi.org/10.1016/0167-4838(82)90131-5)

Kristofikofà Z, Benesová O, Tejkalová H. Changes of high affinity coline uptake in the hippocampus of old rats after long-term administration of two nootropic drugs (tacrine and Ginkgo biloba extract). *Dementia* **1992**, *3*, 304:307. <https://doi.org/10.1159/000107030>

In questo caso i riferimenti sono riportati in ordine numerico

- [1] Hasinoff BB. Kinetics of acetylthiocholine binding to electric eel acetylcholinesterase in glycerol/water solvents of increased viscosity. Evidence for a diffusion-controlled reaction. *Biochim Biophys Acta* **1982**, *704*: 52-58. [https://doi.org/10.1016/0167-4838\(82\)90131-5](https://doi.org/10.1016/0167-4838(82)90131-5)
- [2] Evans DA, Funkenstein HH, Albert MS, Scherr PA, Cook NR, Chown MJ. Prevalence of Alzheimer's disease in a community population of older persons. *JAMA* **1989**, *262*, 2551-2556. older persons. *JAMA* **1989**, *262*, 2551-2556. [https://doi.org/10.1016/0167-4838\(82\)90131-5](https://doi.org/10.1016/0167-4838(82)90131-5)
- [3] Kristofikofà Z, Benesová O, Tejkalová H. Changes of high affinity coline uptake in the hippocampus of old rats after long-term administration of two nootropic drugs (tacrine and Ginkgo biloba extract). *Dementia* **1992**, *3*, 304:307. <https://doi.org/10.1159/000107030>
- [4] Greig NH, Utsuki T, Yu QS. A new therapeutic target in Alzheimer's disease treatment: attention to butyrylcholinesterase. *Curr Med Res Opin* **2001**, *17*, 159-165. <https://doi.org/10.1185/0300799039117057>

MODALITA' DI SCRITTURA DEI RIFERIMENTI

▪ Libro

Autore/i. *Titolo in corsivo*, Casa editrice, Luogo di pubblicazione, pagine, **ANNO**

Kline, P. *Manuale di Psicometria*, Astrolabio, Roma, **1996**

▪ Capitolo in un libro

Autore/i del capitolo. In *Titolo del libro in corsivo*; Autore/i del libro (a cura di); Casa editrice, Luogo di pubblicazione, Indicazione del volume e capitolo, pagine del capitolo, **ANNO**

Winstein S, Henderson RB. In *Heterocyclic Compounds*; Elderfield, R.C., Ed.; Wiley: New York, NY, USA, Vol. 1, Chapter 1, pp. 60-65, **1980**

- Articolo in rivista

Autore/i. Titolo dell'articolo, *Titolo della rivista in corsivo (abbreviata o in esteso)*, **ANNO**, volume, pagine dell'articolo, doi:prefix/suffix

Díaz, D.D.; Converso, A.; Sharpless, K.B.; Finn, M.G. 2,6-Dichloro-9-thiabicyclo[3.3.1]nonane: Multigram Display of Azide and Cyanide Components on a Versatile Scaffold. *Molecules* **2006**, *11*, 212–218, <https://doi.org/10.3390/11040212>

Ulteriori modalità di indicazione dei riferimenti di articoli in rivista possono essere:

Loizzo, M.R.; Tundis, R.; Leporini, M.; D'Urso, G.; Gagliano Candela, R.; Falco, T.; Piacente, S.; Bruno, M.; Sottile, F. Almond (*Prunus dulcis* cv. Casteltermini) Skin Confectionery By-Products: New Opportunity for the Development of a Functional Blackberry (*Rubus ulmifolius* Schott) Jam. *Antioxidants* **2021**, *10*, 1218. <https://doi.org/10.3390/antiox10081218>

Loizzo MR, Tundis R, Leporini M, D'Urso G, Gagliano Candela R, Falco T, Piacente S, Bruno M, Sottile F. Almond (*Prunus dulcis* cv. Casteltermini) Skin Confectionery By-Products: New Opportunity for the Development of a Functional Blackberry (*Rubus ulmifolius* Schott) Jam. *Antioxidants*. 2021; 10(8):1218. <https://doi.org/10.3390/antiox10081218>

Loizzo, Monica R., Rosa Tundis, Mariarosaria Leporini, Gilda D'Urso, Rossella Gagliano Candela, Tiziana Falco, Sonia Piacente, Maurizio Bruno, and Francesco Sottile. 2021. "Almond (*Prunus dulcis* cv. Casteltermini) Skin Confectionery By-Products: New Opportunity for the Development of a Functional Blackberry (*Rubus ulmifolius* Schott) Jam" *Antioxidants* 10, no. 8: 1218. <https://doi.org/10.3390/antiox10081218>

- Congressi e Meeting

Autore/i. Titolo lavoro. Titolo Congresso, Luogo, data, **ANNO**, pagine.

Chum O, Philbin J, Zisserman, A. Near duplicate image detection: Min-Hash and tf-idf weighting. In Proceedings of the 19th British Machine Vision Conference (BMVC 2008), Leeds, UK, 1–4 September **2008**, pp. 812–815.

- Consultazione di siti web e documenti/dati da questi scaricati

Riportare sempre il nome dell'istituzione a cui il sito si riferisce, la data e, se appropriato, l'ora di consultazione.

FAO, Food Security Statistics, Gambia, in FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations, www.fao.org/es/ess/faostat/foodsecurity/Countries/EN/Gambia_e.pdf consultato il 20 Novembre **2022**, ore 15.30