

*Presentazione elaborato
di tipologia A*

Quelle che seguono sono indicazioni di massima per la creazione di un ppt per la presentazione finale di un elaborato di tipologia a

NOTA BENE: Possono essere utilizzate anche altre modalità di presentazione del proprio **elaborato** (filmati, materiale multimediale, ecc.) purché efficaci e comprensibili (nonché lecite e prive di oscenità)

In generale la presentazione...

- Riporta in modo sintetico quanto sviluppato nell'elaborato
- Facilita l'esposizione (libero utilizzo di immagini, tabelle, filmati, ecc.)
- Deve far capire alla commissione l'obiettivo, la problematica in essere, eventuali soluzioni, ricadute pratiche, ecc.
- Deve fornire spunti di riflessione

Sfondo, colori caratteri, font e dimensioni

Bianco, colori, immagini...

Va bene tutto purché testo e sfondo contrastino e siano leggibili

Ad esempio: su sfondo blu si scrive in bianco o giallo altrimenti i caratteri non contrastano a sufficienza

È consigliato utilizzare per il testo caratteri di almeno 24 pt

Potete usare animazioni

Numero slide

- Non esiste un numero minimo o massimo di slide
- Dipende da quanto si parla per ciascuna diapositiva
- **La presentazione deve essere contenuta in 10 minuti**
- Ad esempio: un'immagine può essere commentata in pochi secondi oppure essere il fulcro della presentazione e richiedere dei minuti!
- La prima diapositiva è il frontespizio dell'elaborato che non viene letto dal candidato ma presentato dal presidente della commissione (vedi esempio)

La presentazione NON deve essere letta (solo se necessario, es. un articolo di legge)

Il testo deve essere sintetico e schematico → **non** riportare paragrafi interi dell'elaborato (a volte è utile un elenco)

Largo spazio a tabelle, grafici, foto (ricordando la citazione di eventuali fonti come nel testo dell'elaborato)

Non serve però riportare l'elenco delle fonti alla fine

CONSEGNA

Deve essere portata alla segreteria didattica di Vicenza il giorno precedente la discussione o il venerdì prima nel caso in cui si la cerimonia si tenga di lunedì

Si raccomanda il rispetto dell'orario di segreteria perché:



la presentazione deve essere provata sul PC che verrà utilizzato durante la discussione (viene utilizzato il sistema operativo Windows)

Per qualsiasi dubbio (che non sia la correzione o la presa visione della presentazione): cdl.sia@unipd.it

Le slide che seguono sono riportate a titolo di esempio

Ogni laureando personalizzerà la propria presentazione, nel rispetto dei criteri indicati in precedenza

Università degli Studi di Padova

**Corso di Studi in
Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti**

IL BRANZINO NEI SECOLI

Laureando: Piertullio De Medici

Anno Accademico 2011-2012

INTRODUZIONE

NIRs

VANTAGGI

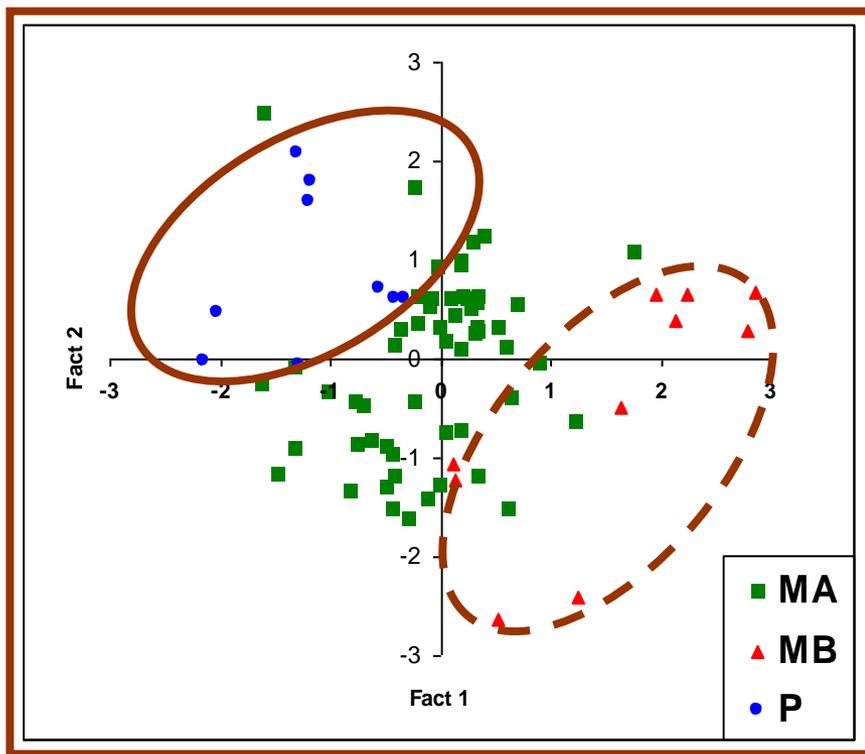
- ✓ velocità e semplicità di analisi;
- ✓ preparazione del campione semplice;
- ✓ metodo non invasivo e non distruttivo;
- ✓ robustezza della strumentazione;
- ✓ costi contenuti;
- ✓ possibilità di utilizzo di fibre ottiche;
- ✓ trascurabile dipendenza dall'operatore;
- ✓ sensibilità allo stato fisico del campione;
- ✓ elevata affidabilità;
- ✓ automazione dell'analisi;
- ✓ possibilità di eseguire analisi qualitative e quantitative.

SVANTAGGI

- ✓ necessità di trattamenti matematici complessi;
- ✓ sensibilità relativamente bassa per elementi minerali;
- ✓ necessità di un metodo analitico di riferimento.

Proteolisi

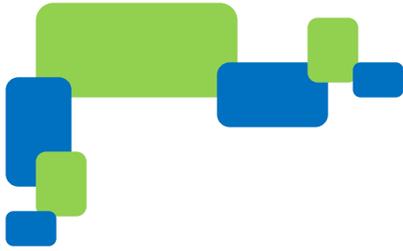
Analisi fattoriale formaggi stagionati a 6 e a 12 mesi per sito produttivo in relazione alle proprietà chimico-fisiche



Discriminazione dei campioni ottenuti in montagna da quelli in pianura

μ -calpaine

- Responsabili proteolisi prime **48h** *post mortem* (Boleman *et al.* 1998)
- Attività contrastata da **calpastatina**: determina velocità ed estensione proteolisi (Geesink & Koohmaraie 1999)
- Maggiore attività calpastatina = minore attività calpaina = minor proteolisi = carne più dura



Qualità del Biologico

Mele

(Stracket *et al.*, 2009)

Studio prolungato, tenta di monitorare più aspetti dando una visione complessiva:

	Range variabilità max.	Biologico	Convenzionale
Peso (g)	146,7 – 197,8	163,7 ± 13,5 *	178,7 ± 13,5 *
Consistenza (Kg/ cm²)	n.d.	5.5 ± 1,4	5.6 ± 1.4
Zuccheri (° Brix)	n.d.	12.9 ± 1,5	12,9 ± 0,9
Sostanza Secca (% T. Q.)	10,6 – 29, 6	16,0 ± 3,1	16,9 ± 3,9

*: $p < 0,05$

Entrambe le tipologie di coltivazione sembrano risentire delle condizioni ambientali (zucchero, 2006).

CONCLUSIONI

- ④ Esiste correlazione tra i dati di consistenza strumentale e manuale, e tra questi e i risultati analitici
- ④ Messa a punto di un'equazione che permetta di stimare uno o più componenti di elevato interesse nella produzione (estratto etero, proteina grezza) → aumentare il campionamento