**LINEA GUIDA PER LA SCRITTURA DELLA TESI DI LAUREA MAGISTRALE**



Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del farmaco

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tesi di Laurea Magistrale in

Scienze della Nutrizione Umana

**TITOLO**

**TITOLO in INGLESE**

**Relatore: Laureando**

Prof. XXXXXXXXXX XXXXXXXX

**Correlatore:**

XXXXXXXXXXXXXXXXX

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Anno Accademico XXXX-XXXX

**Formato:**

La Tesi di Laurea deve essere redatta con carattere 12,

interlinea 1.5

2.5 cm di bordo su ogni lato della pagina.

**Contenuti:**

La Tesi di Laurea di norma comprendere i seguenti capitoli

1. Introduzione
2. Scopo della tesi
3. Materiali e metodi
4. Risultati e discussione
5. Conclusioni
6. Bibliografia

**Bibliografia:**

Tutte le citazioni devono essere raccolte in un elenco in ordine alfabetico (ultimo capitolo della tesi) secondo le seguenti modalità:

* Articolo:

Hendrickx, M., Ludikhuyze, L., Van den Broeck, I., & Weemaes, C. (1998). Effects of high pressure on enzymes related to food quality. *Trends in Food Science and Technology, 9*(5)*,* 197-203.

* Capitolo di libro:

Matthews, R.H., & McCarthy, M.A. (1994). Nutritional quality of fruits and vegetables subject to minimal processes. In R. C. Wiley, *Minimally processed refrigerated fruits and vegetables* (pp. 313-326). Chapman and Hall, New York.

* Libro:

Stone, H. & Sidel, J. L. (1985). *Sensory Evaluation Practices.* Pp. 56-59. Orlando: Academic Press.

* Atti di convegno:

Dörnenburg, H., Hemmerich, I., Martens, G., Wiesner, P., & Knorr, D. (1996). Stress responses and enzymatic browning reactions in potato cultures after high pressure treatment. In *Conference GDL/EFFoST, Minimal Processing of Foods - A Challenge for Quality and Safety,* Cologne, 6-9 November 1996.

* Pagina web:

[http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=RedirectURL&_method=externObjLink&_locator=url&_cdi=59064&_plusSign=%2B&_targetURL=http%253A%252F%252Fwww.nal.usda.gov%252Ffnic%252Ffoodcomp%252Fsearch)

[USDA, 2004](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B9848-4VR1TFS-3&_user=606283&_coverDate=07%2F31%2F2009&_rdoc=3&_fmt=high&_orig=browse&_srch=doc-info(%23toc%2359064%232009%23999989996%231407063%23FLA%23display%23Volume)&_cdi=59064&_sort=d&_docanchor=&_ct=13&_acct=C000031458&_version=1&_urlVersion=0&_userid=606283&md5=b9c352d45e4932cbcd5492a41e951b12#bbib27#bbib27) USDA National Nutrient Database for Standard Reference. (2004).

Ogni citazione deve essere inserita nel testo nella seguente forma:

* Se autore singolo: (Nome, anno)
* Se due autori: (Nome1 e Nome2, anno)
* Se più autori: (Nome1 et al., anno)