

Dottorando	Progetto di ricerca	Tutor/Co-tutor	Valutatori
ANNUNZIATO ALESSANDRO	Studio della relazione tra alimenti gluten-free e microbiota dei soggetti celiaci	Prof. Ruggiero Francavilla/ Dott. Francesco Maria Calabrese	Prof.ssa Mariella Calasso/Dott. Giuseppe Celano
IACOBELLIS ILARIA	Modulazione del microbiota umano mediante l'assunzione di alimenti funzionali	Prof.ssa Maria Calasso/ Prof. Paquale Filannino	Prof.ssa Erica Pontonio/Prof. Fabio Minervini
LAMONACA ANTONELLA	Valorizzazione degli scarti nel settore agro-alimentare	Prof.ssa Elisabetta Loffredo/ Dott.ssa Rosa Pilolli/Dott.ssa Elisabetta De Angelis	Prof. Claudio Coccozza/Prof. Carmine Summo
LIMONGELLI ROSANGELA	Approcci metaomici per la caratterizzazione del microbiota in diverse nicchie ecologiche	Prof. Fabio Minervini/ Dott. Giuseppe Celano	Prof.ssa Erica Pontonio/Prof.ssa Maria Calasso
NARDELLI LUDOVICA	Sostenibilità ambientale ed economica di nuove filiere produttive agroalimentari nel Mediterraneo	Prof. Vincenzo Fucilli	Prof.ssa Annalisa De Boni/Prof. Domenico Carlucci
PRETE ANDREA	Ottimizzazione delle performance riproduttive e miglioramento della qualità dei gameti in <i>Dicentrarchus labrax</i> : valutazioni zootecniche sui giovanili	Prof. Aristide Maggiolino/ Prof. Pasquale De Palo	Prof. Centoducati Gerardo/Dott. Landi Vincenzo
SECCIA ALESSIA	Ottimizzazione e standardizzazione della qualità sensoriale, funzionale e tecnologica delle	Prof. Pasquale De Palo/ Prof. Aristide Maggiolino	Prof. Carmine Summo/Prof. Michele Faccia

	carni bovine e suine		
VURRO FRANCESCA	I pani piatti dell'area mediterranea: Valorizzazione e innovazione	Prof.ssa Antonella Pasqualone/ Prof. Carmine Summo	Prof. Francesco Caponio/Dott. Giacomo Squeo
ANTONINO CLAUDIA	Produzione di prodotti lattiero caseari freschi innovativi: strategie per incrementare le caratteristiche nutrizionali, la shelf-life e la sostenibilità	Prof. Michele Faccia/ Dott.ssa Graziana Difonzo	Prof. Francesco Caponio/ Prof. Giuseppe Gambacorta
NADINE OTHMAN	Innovative methods to study plants' nutritional status and biotic and abiotic stresses	Prof. Roberto TERZANO/Dott. Giorgio SENESI	Prof.ssa Annamaria Stellacci/Prof. Gennaro Brunetti
BORSE PON Green e Innovazione (D.M. 1061)			
SANSIVIERO CARLO ANDREA	Valorizzazione di sottoprodotti e coprodotti agricoli nell'alimentazione animale per ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti, ridurre l'uso di antimicrobici e migliorare la qualità delle produzioni zootecniche	Prof. Aristide Maggiolino/Dott.ssa Giuseppina Mulè/ Dott. Massimo Ferrara	Prof. Pasquale De Palo/Prof. Centoducati Gerardo
LIMONGELLI FRANCESCO	Da scarto infestante a risorsa salustica: ricerca e valorizzazione della Salicornia Herbacea per nuove	Prof.ssa Filomena Corbo/Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo/Dott.ssa Fiorentino Sabrina	Dott.ssa Marilena Muraglia/Prof. Vito Paradiso

	formulazioni di interesse nutraceutico		
MIOLLA ROBERTA	Sottoprodotti dell'industria enologica per la produzione di alimenti innovativi migliorati dal punto di vista nutrizionale in un'ottica di economia circolare	Prof. Francesco Caponio/ Dott.ssa Graziana Difonzo	Prof.ssa Antonella Pasqualone/ Dott. Giacomo Squeo
GRECO ROBERTA	La valutazione dell'impatto socio-economico di progetti internazionali e regionali di sviluppo locale sul territorio costiero: il caso dell'area del basso Salento	Prof. Vincenzo Fucilli/ Dott. Gianluigi Cardone	Prof.ssa Annalisa De Boni/ Prof. Domenico Carlucci
TARANTINI ANNAMARIA	Design di nuove formulazioni di alimenti funzionali mediante la combinazione di matrici vegetali fermentate e non e valutazione del loro effetto	Prof.ssa Maria De Angelis/ Dott. Gianluca Bleve/Dott.ssa Angela Cardinali	Prof.ssa Filomena Corbo/ Prof. Pasquale Filannino