

**ELENCO SEDI E RIFERIMENTI PER PROGETTI GLOBAL THESIS**

Docente Uniba di riferimento		ATENEO/ENTE RICERCA/AZIENDA ESTERO			DOCENTE/TUTOR DI RIFERIMENTO DELLA SEDE OSPITANTE		
Nome e Cognome	SSD	Denominazione della sede estera	NAZIONE	CITTÀ'	Nome e Cognome	Settore Scientifico disciplinare	Interessi di ricerca (tre parole chiave )
Prof. De Gennaro Bernardo C.	AGR/01	Universidade Federal de Santa Catarina	Brasile	Florianopolis (Santa Catarina)	Estevan Muñoz, estevanpmunoz@gmail.com,	AGR 01	filiere corte, agroecologia
Prof. De Gennaro Bernardo C.	AGR/01	Centro Universitario Barao de Maua	Brasile	Ribeirao Preto (S. Paolo)	SOLANGE APARECIDA ESTEVES	AGR/01	Gastronomia
Prof. Signore Angelo	AGR/04	Dept. of Food Science* Aarhus University	Denmark	Aarhus	Hanne Lakkengborg Kristensen	AGR/04	Food Science, Horticulture, cropping Systems
Prof. Porcelli Francesco e Prof. Ippolito Antonio	AGR/11 AGR/12	dept. of Food Science* Aarhus University	Spain	San Vicente del Raspeig, Alicante	Prof. Luis Vicente Lopez-Llorca	AGR/11 AGR/12	Multitrophic interactions, Entomopathogen fungi, Nematophagous
Prof. Porcelli Francesco e Prof. Ippolito Antonio	AGR/11 AGR/12	Universidad de Alicante	Spain	San Vicente del Raspeig, Alicante	Prof. Federico Lopez-Moya	AGR/11 AGR/12	Molecular biology, Plant pathogens, Chitosan
Prof. Ippolito Antonio	AGR/12	Centre de Tecnologia	Spain	Moncada	Lluis Palou	AGR/12	Alternative control means for controlling postharvest diseases
Prof. Ippolito Antonio	AGR/12	Cyprus University of Technology, Limassol	Cyprus	Limassol	Nicolaus Tzortzakis	AGR/12	Essential oils for controlling postharvest diseases
Antonio Ippolito	AGR/12	Volcani Istitute (ARO) Dept. of postharvest	Israele	Bet Dagan	Samir Droby	AGR/12	Postarvest control and management (citrus fruit)
Prof. Ippolito Antonio	AGR/12	IATA-CSIC	Spagna	Valencia	Luis Gonzalez Candelas	AGR/12	Plant-pathogen interactions, mycotoxins, alternative control
Dott.ssa Sanzani Simona Marianna	AGR/12	Karlsruhe Institute of Technology - KIT	Germania	Karlsruhe	Reinhard Fischer	AGR/12	Fungal Genetics and Biology, secondary metabolism, mycotoxins
Dott. Squeo Giacomo	AGR/15	University of the Basque Country (UPV/EHU),	Spagna	Leioa (Bilbao)	José Manuel Amigo	CHIM/01	Chimiometria; spettroscopia; analisi non distruttive
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	Libre Université Bruxelles, PhotoBiocatalysis	Belgio	Bruxelles	David Cannella	BIOLOGIA	Modifiche enzimatiche di polisaccaridi recuperati da biomasse di scarto
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	Agricultural University of Athens, Dept. Food	Grecia	Atene	Ioanna Mandala	AGR/15- BIO	Studio delle proprietà di polisaccaridi e proteine, sviluppo di oleogel
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	University of Kansas, Dept. of Psychology	USA	Lawrence	Tera Fazzino	PSI	Dipendenze alimentari, alimenti hyper-palatable
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	Agricultural University of Cluj Napoca	Romania	Cluj Napoca	Oana Lelia Pop	AGR/15	Produzione di ingredienti microincapsulati
Dott. Squeo Giacomo	AGR/15	CICYTEX (Centro de Investigaciones Científicas	Spagna	Badajoz	Daniel Moreno; Esperanza Valdés	AGR/15	Enologia
Prof. Summo Carmine	AGR/15	DOMCA (Azienda)	Spagna	Alhendin (Granada)	Andrea Ricci	AGR/15	Sviluppo di ingredienti e additivi

Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	Agricultural University of Athens, Dept. Food	Grecia	Atene	Ioanna Mandala	AGR/15- BIO	Studio delle proprietà di polisaccaridi e proteine, sviluppo di oleogel
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	Agricultural University of Athens, Dept. Food	Grecia	Atene	Maria Kapsokefalou	AGR/15	Qualità nutrizionale degli alimenti
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	University of Kansas, Dept. of Psychology	USA	Lawrence	Tera Fazzino	PSI	Dipendenze alimentari, alimenti hyper-palatable
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	Agricultural University of Cluj Napoca	Romania	Cluj Napoca	Teodora Emilia Coldea	AGR/15	Bevande fermentate
Prof.ssa Pasqualone Antonella	AGR/15	Agricultural University of Cluj Napoca	Romania	Cluj Napoca	Oana Lelia Pop	AGR/15	Produzione di ingredienti microincapsulati
Prof. Pontonio Erica	AGR/16	Department of Nutrition and Food Science,	SPAGNA	GRANADA	VITO VERARDO	AGR/15	Horticulture
Prof. Filannino Pasquale	AGR/16	ANFACO-CECOPESCA	SPAGNA	VIGO	María José Chapela Garrido	AGR/16	Vegetable Production
Prof. Minervini Fabio	AGR/16	Faculty of Agricultural, Life and Environmental Sci	CANADA	EDMONTON	Michael Gaenzle	AGR/16	Plant Biology
Prof. Minervini Fabio	AGR/16	UMR SayFood, INRAE, AgroParisTech, Université	Francia	Thiverval-Grignon	Pascal Bonnarme	AGR/16	Cropping Systems
Prof. Minervini Fabio	AGR/16	Centro de Ciências do Mar (CCMAR), Universidade do	Portogallo	Faro	Luisa Barreira	AGR/16	Microalghe; biotecnologie; composti bioattivi
Prof. Minervini Fabio	AGR/16	University of Helsinki, Department of Food and	Finlandia	Helsinki	Rossana Coda	AGR/16	Biotecnologie; microbiologia degli alimenti di origine vegetale; bio-produzione
Prof. Minervini Fabio	AGR/16	Tallinn University of Technology, Department	Estonia	Tallinn	Inga Sarand	AGR/16	Biotecnologie alimentari; prodotti da forno; lievito naturale
Prof. Minervini Fabio	AGR/16	Universidad de la Rioja	Spagna	Logroño	José Antonio Curiel Gámiz	AGR/16	Ecologia micobica in enologia; colture starter; trascrittomico
Prof.ssa De Angelis Maria	AGR/16	University College of Cork, School of Microbiology	Irlanda	Cork	Douwe Van Sinderen	AGR/16	Batteri lattici; genetica; bioinformatica