

Progetto Laurea Magistrale Plus

(realizzazione esperienza in azienda anno accademico 2024/25)

Dati Università

Corso di Laurea CTF LM+
Tutor Universitario/Relatore tesi Prof. Adele Papetti
Insegnamento/ambito di competenza del tutor universitario Chimica degli alimenti

Dati Azienda

Nome Azienda FLANAT Research Italia
Tutor aziendale Elisa Ardemani e Daniela Vallelonga
Funzione/ruolo del Tutor aziendale Quality control specialist e R&D specialist

Contenuti del Progetto e informazioni sul tirocinio

Titolo del progetto di tirocinio Sviluppo di un estratto vegetale: dalla materia prima alla commercializzazione
Attività/obiettivi previsti nel tirocinio e area/dipartimento in cui sarà inserito il tirocinante <p>Il tirocinante sarà inserito nel dipartimento di ricerca e sviluppo con attività anche legate al quality control. L'obiettivo del tirocinio sarà quello di acquisire conoscenze e competenze circa il processo di sviluppo di un ingrediente vegetale: dalla selezione della materia prima, al processo di estrazione con relativa caratterizzazione chimica e successiva applicazione nel prodotto nutraceutico. L'intero percorso sarà inoltre contestualizzato nell'ambito aziendale attraverso il coinvolgimento del tirocinante nella valutazione di tipo LCA (Life Cycle Assessment) del processo sviluppato e di natura tecnico-commerciale.</p>
Requisiti/ competenze tirocinante <p>Conoscenza, almeno teorica, delle tecniche HPLC-UV e spettrofotometriche. Competenze nei principali strumenti per l'analisi dei dati Conoscenza della lingua inglese</p>
Potenziale ambito e argomento di tesi <p>Ricerca e sviluppo di un prodotto per il mercato degli integratori alimentari Studio e ottimizzazione di un estratto vegetale sostenibile e innovativo.</p>
Sede del Tirocinio Via G. Di Vittorio 1, Rho fiera, (Milano)
Durata del tirocinio (12 mesi) 10-12 mesi
Rimborso spese 400 € + 100 € in buoni pasto
Richieste specifiche dall'azienda
Note/ da segnalare

