

FACOLTA' DI AGRARIA
TIROCINIO FORMATIVO E TESI DI LAUREA
CdL STAL - D. M. 270/2004
ASSEGNAZIONE TUTOR-RELATORE
Riunione del 8 ottobre 2015

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATOR Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZI
AMASINO Marco G.	581465	SALUMI MARTINA FRANCA	C. SUMMO	ottobre 2015	Qualità e tecnologia dei prodotti di salumeria	
ANTONACCI Vito	626412	BIRRIFICIO BILABI'	R. DI CAGNO	ottobre 2015	Aspetti microbiologici e qualitativi nella filiera produttiva della birra	
BOVE Federico	608689	LAB. SAMER	C. SUMMO	nov 2015	Parametri chimico sensoriali degli oli di oliva	
D'ELIA Fabio	626046	FASANOLIVE	R. DI CAGNO	ottobre 2015	Aspetti microbiologici e qualitativi della filiera produttiva delle olive da tavola	
ELIA Paolo	626210	BIOPROJECT CENTRO ANALISI BIOALIMENTARI	A. PASQUALONE	dicembre 2015	Impostazione dei piani HACCP nelle industrie alimentari	
GIANNELLI Francesco A.	563000	CANTINA BOTROMAGNO	G. GAMBACORTA	ottobre 2015	Processo di produzione di vino rosato biologico IGP	

GUGLIELMI Simona F.	597236	OLIVETI D'ITALIA	G. GAMBACORTA	ottobre 2015	Controllo della qualità di oli extravergini di oliva da coltivazione biologica	
LIEGI Rossella	626379	AZ. D'ORAZIO	A. PASQUALONE	ottobre 2015	Implementazione della norma ISO 22000 nel settore oleario	
MINOIA Ilaria	626241	CANTINE COPPI	G. GAMBACORTA	ottobre 2015	Trattamenti al vino e controllo della qualità	
PANARELLI Cristian	625949	LA SOVRANA DI PUGLIA	A. PASQUALONE	dicembre 2015	Controllo di qualità della pasta secca alimentare	
PAPANGELO Giuseppe	626044	PANIFICIO F.LLI DI GESU'	A. PASQUALONE	ottobre 2015	Qualità dei prodotti da forno altamurani	
SALVATI Alessandro	626469	CHEK FRUIT	A. PASQUALONE	ottobre 2015	Certificazioni di qualità nell'industria alimentare	
TEMPESTA Rossana	626477	MEDSOL	F. CAPONIO	ottobre 2015	Le caratteristiche qualitative delle diverse tipologie di olio d'oliva	
TRIPPUTI Fabio	611072	OLEIFICIO F.LLI FERRARA	B. BIANCHI	ottobre 2015	Produzione continua di olio vergine di oliva finalizzata anche a un gestione sostenibile dei sottoprodotti	