

Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
TIROCINIO FORMATIVO E TESI DI LAUREA
ASSEGNAZIONE TIROCINIO E TUTOR-RELATORE
Riunione del 13 luglio 2017

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
ARCADITE Angelica	637176	Az. Vinicola ed Olearia di F.sco Lamonarca & C. Snc - Ruvo di P.	G. GAMBACORTA	agosto 2017	Processo di produzione dei vini bianchi e controllo della qualità	LAMONARCA Rocco
BALESTRA Francesco	599506	SOAVEGEL Francavilla Fontana (BR)	C. SUMMO	settembre 2017	Produzione e commercializzazione di prodotti surgelati	CORVINO Francesco
CIPRIANO Annamaria	582007	Caseificio Derosa Gravina in Puglia	M. FACCIA	agosto 2017	Aspetti tecnologici e sensoriali del "Pallone di Gravina"	DEROSA Nicola
COLELLA Luisiana	626357	ARPA Puglia Bari	F. MINERVINI	luglio 2017	Analisi microbiologiche per la qualità e la salubrità degli alimenti	DONADEO Anna
CUOCCIO Alessia	608733	ICEA Bari	C.G. RIZZELLO	settembre 2017	Bioconservazione: stato dell'arte e prospettive future nel settore dell'industria alimentare	MANNA Matteo
CAGNETTA Lucia	637187	Oleificio Coop. Goccia di Sole Molfetta (BA)	F. CAPONIO	ottobre 2017	Influenza delle tecnologie di produzione della qualità degli oli vergini di oliva	MASTROPIETRO Giambattista
ARDITO Cesare	626287	JUMEL ALIMENTARIA Valencia (Spagna)	A. PASQUALONE	settembre 2017	Implementazione dell'HACCP durante la produzione delle confetture	RUIZ_DIAZ Gloria
CAZZATO Giovanna	637253	Birrificio BILLABI' Bari	C. SUMMO	da definire	Aspetti tecnologici e sensoriali delle birre artigianali	BELLOMO Lucio B.
DIELE Angelo	589911	CANTINA BOTROMAGNO Gravina in Puglia	G. GAMBACORTA	settembre 2017	Processo di produzione di vini bianchi biologici	DEROSA Matteo
DRAGONETTI Antonella	649335	Granarolo SpA Gioia del Colle (BA)	F. CAPONIO	agosto 2017	Controlli analitici per assicurare la qualità del latte	MORO Nicola
ILLUZZI Marianna	610199	ICEA BARI	C.G. RIZZELLO	settembre 2017	Qualità e sicurezza microbiologica nel settore degli alimenti BIO: certezze, controversie, prospettive future	MANNA Matteo

CUPERTINO Annalisa	595409	ASL e GRANAROLO	E. DE MEO	settembre 2017	I controlli lungo la filiera del latte	da definire
FIORE ** Ilenia	610210	Az. Vinicola ed Olearia di F.sco Lamonarca & C. Snc - Ruvo di P.	F. CAPONIO	settembre 2017	Tecnologia di produzione dei vini e qualità	LAMONARCA Rocco
ANTONELLI Giorgia	650518	MEDSOL SRL * Molfetta (BA)	F. CAPONIO	da definire	Qualità degli oli extravergine di oliva e tecnologie	TRICARICO Francesco
D'ADDATO Eleonora	626301	Azienda Speciale CCIAA * Foggia	E. DE MEO	da definire	Il ruolo delle Camere di Commercio nell'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari	MARSEGLIA Alba
FRACCALVIERI Lorenzo	625957	TECNOBLEND Matera	F. CAPONIO	settembre 2017	Tecnologie di produzione di semilavorati destinati al settore dolciario	LAQUALE F.
GAMBACORTA Sebastiano	651734	Granarolo SpA Gioia del Colle (BA)	M. FACCIA	da definire	Il latte alimentare a breve conservazione	MORO Nicola
LAMANNA Mauro	626394	Laboratorio di Analisi F. Ditunno BARI	C. SUMMO	da definire	Parametri di qualità dei prodotti alimentari	GESARIO Antonia
MASELLI Monica	625965	CANTINA CRIFO Ruvo di Puglia	G. GAMBACORTA	agosto - settembre 2017	Vini bianchi biologici: selezione uva all'ingresso e tecnologia di vinificazione	TRIPALDI Massimo
MONTEFUSCO Antonica Valeria	637180	La Murgina di Simeone Francesco * Martina Franca (TA)	A. IPPOLITO	da definire	Aspetti qualitativi della fase post-raccolta delle mele	SIMEONE Francesco
MONTEMURRO Viviana	637226	ASL Matera	F. MINERVINI	da definire	Controlli ispettivi nelle filiere agro-alimentari	da definire
ORZINCOLO Daniele	581930	CHECK FRUIT Bari	V.M. PARADISO	settembre 2017	Certificazione e ispezione nel comparto agroalimentare	SIGLIUZZO Carmelo
MILANO Roberto	626507				domanda non accolta per mancanza dei requisiti previsti dal regolamento	
PAZIENZA Teresa	637216	Laboratorio di Analisi F. Ditunno BARI	M. CALASSO	ottobre 2017	Analisi microbiologiche di acque e alimenti	GESARIO Antonia

ORSINI Jacopo	625977	Masseria "LA LUNGHERA"	M. FACCIA	da definire	La mozzarella a siero innesto: tecnologia, caratterizzazione microbiologica e sensoriale	da definire
------------------	--------	------------------------	-----------	-------------	---	-------------

* in attesa di formalizzare la convenzione

** sostituisce l'assegnazione del 15/11/2016

PS: Si invitano gli studenti a contattare il Tutor-Relatore per redigere il Progetto Formativo

NB: Si informano gli studenti che l'Ufficio Tirocini riapre a settembre 2017