

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 settembre 2017

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
SICURO Valeria	608696	L.F.B. (Laboratori Farmaceutici Benincasa) - San Donato di Lecce	A. PASQUALONE	ottobre 2017	Tecnologia e qualità degli alimenti senza glutine	DE PASCALI Myriam
PASSAQUINDICI Sarah	637273	ISPA - CNR Bari	G. GAMBACORTA	ottobre 2017	Controllo del contenuto di micotossine negli alimenti	SOLFRIZZO Michele
GATTI Serena	581995	Vinicola Antonio Divella Santeramo in Colle (BA)	F. CAPONIO	settembre 2017	Le analisi per accertare la qualità di mosti e vini	LARICCHIUTA Nicola
GAGLIARDI Eleonora	637286	Az. Vinicola ed Olearia di F.sco Lamonarca & C. Snc - Ruvo di P.	C.G. RIZZELLO	ottobre 2017	Lieviti selezionati per uso enologico: stato dell'arte e prospettive future	LAMONARCA Rocco
CIFARELLI Valentina	637168	Industria Molitoria Mininni Altemura (BA)	F. CAPONIO	ottobre 2017	Tecnologie e qualità delle semole	TRICARICO Vincenzo
VICENTI Laura	637262	Di Leo Pietro SpA Matera	F. CAPONIO	ottobre 2017	Tecnologie di produzione di biscotti e controllo qualità	CAPUTO Angela
MARZULLI Alessia	637328	Laboratorio di Analisi F. Ditunno BARI	M. CALASSO	ottobre 2017	Aspetti microbiologici degli alimenti freschi e trasformati	GESARIO Antonia
BIZZARRO Anna	589915	PRODART S.A.S. * Lama (TA)	C.G. RIZZELLO	ottobre 2017	Aspetti microbiologici della produzione birraria e gestione dei processi fermentativi	STEFANELLI Alessio
RICCHIUTI Eleonora	611045	Oleificio Cooperativo Goccia di Sole* Gravina in Puglia	G. GAMBACORTA	novembre 2017	Processo di estrazione dell'olio dalle olive e valorizzazione degli scarti di lavorazione	MASTROPIERRO Giambattista
IORIO Debora	637212	Laboratorio di Analisi F. Ditunno BARI	F. MINERVINI	dicembre 2017	Rivelazione di microrganismi indicatori negli alimenti	GESARIO Antonia
CIOCIA Angelo	610251	OLIVETI D'ITALIA Andria	E. DE MEO	ottobre 2017	Potenzialità e criticità del marchio olio di Puglia IGP	MARTELLINI Giovanni

PELLEGRINI Lucia	611040	DI DIO SRL * Molfetta (BA)	F. MINERVINI	ottobre 2017	Aspetti qualitativi nella trasformazione dei prodotti ittici	CAMPANALE Michele
MILANO Roberto	626507	CASEIFICIO MONTRONE * Andria	F. CAPONIO	ottobre 2017	Tecnologie di produzione dei prodotti lattiero-caseari	MONTRONE Vincenzo

* in attesa di formalizzare la convenzione

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