

FACOLTA' DI AGRARIA
TIROCINIO FORMATIVO E TESI DI LAUREA
CdL STAL - D. M. 270/2004

ASSEGNAZIONE TUTOR-RELATORE

Riunione del 20 settembre 2016

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
AMENDOLAGINE Gianfranco	637283	CNR-ISPA	F. MINERVINI	ott. 2016	Qualità degli alimenti gluten-free	
CAPUTI Antonio Francesco	597390	VINICOLA A. DIVELLA	F. CAPONIO	sett. 2016	La qualità dei vini: Tecnologia e tecnica analitica	
DIFINO Valeria	626090	GASTRONOMIA FROST	V.M. PARADISO	sett. 2016	Tecnologia di produzione di alimenti freschi e surgelati	
DE BENEDICTIS Fiorenza Gaia	625987	PASTIFICIO ARTIGIANO A. MARELLA	C. SUMMO	ott. 2016	Tecnologia e qualità della pasta	
DE GENNARO SERGIO	610206	CANTINA CRIFO	C.G. RIZZELLO	sett. 2016	Lieviti selezionati: Applicazioni in campo enologico e prospettive future	
DI TURO Cristian	637230	SOC. AGRICOLA SAN MARCO	A. IPPOLITO	sett. 2016	Le varie fasi di produzione, raccolta, trasporto, confezionamento dell'uva da tavola determinando la shelf-life ottimale	

FIORE Anna Sonia	626365	PASTIFICIO GRANORO	F. MINERVINI	ott. 2016	Aspetti microbiologici di cereali e prodotti da essi derivati	
FIOSCHI Gabriele	608694	CDM FOOD	C. SUMMO	sett. 2016	Tecnologie e qualità dei prodotti da forno	
LADDAGA Simone	625983	GEMANCO S.P.A.	F. CAPONIO	ott. 2016	Produzione olio extravergine di oliva di qualità	
MARZULLO Antonella	584925	COOPERATIVA DEL FRANTOIO SOCIALE ARL	A. DE BONI	sett. 2016	Redditività dell'olio di oliva extravergine	
QUATTROMINI Mariaelena	610195	TECNOLAB	F. MINERVINI	ott. 2016	Ricerca dei principali microrganismi indicatori negli alimenti	
SIENESE Elisabetta	626110	CANTINA DIOMEDE	F. CAPONIO	ott. 2016	Produzione di vini a marchio e commercializzazione	
SIMONE Debora	626280	SECURITY AND QUALITY	F. CAPONIO	sett. 2016	Sicurezza e qualità degli alimenti	

SPADAVECCHIA Gianluigi	610776	CANTINA CRIFO	C. G. RIZZELLO	sett. 2016	Caratteri di selezione ed impiego di starter in enologia	
TROILO Marica	626510	CANTINE POLLANERA	G. GAMBACORTA	sett. 2016	Processo di produzione dello spumante con metodo charmat da vitigni autoctoni pugliesi	
VALENTINO Fasbiana	610956	SAMER	C. SUMMO	ott. 2016	Parametri di qualità di prodotti agro-alimentari	

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