

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 Straordinaria del 16 ottobre 2017

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
SPADAVECCHIA Matteo	626472	Ratto Matto Srl Molfetta (BA)	C.G. RIZZELLO	novembre 2017	Impiego di starter selezionati nella filiera della birra	SILVESTRIS Nicola
PASSAQUINDICI ** Sarah	637273	Euroquality Lab Gioia del Colle	G. GAMBACORTA	novembre 2017	Controllo del contenuto di micotossine negli alimenti	LOPERFIDO Pio Pietro
GILBERTI Valeria	626089	CRFSA Locorotondo (BA)	G. GAMBACORTA	novembre 2017	Caratterizzazione di uve e vini da vitigni autoctoni pugliesi	GIANNINI Pamela
FIORINO Caterina	610966	Di Leo Pietro SpA Matera	F. CAPONIO	novembre 2017	La tipologia di grassi nel processo di produzione dei biscotti	CAPUTO Angela
LABIANCA Lidia	652266	FOOD SAFETY LAB Corato	M. CALASSO	novembre 2017	Monitoraggio microbiologico di alimenti e superfici mediante metodi classici e/o innovativi	DI PALMA Domenico
SANTOMAURO Annamaria	637296	Pugliese & CO. Bisceglie	C. SUMMO	da definire	Il sistema di qualità in un'azienda conserviera	Lafranceschina Antonio
SOLLECITO Angelica	650579	Tecnoblend Srl Matera	F. CAPONIO	marzo 2018	Semilavorati per la produzione di alimenti	LAQUALE F.
CRASTOLLA Giulia	637307	CSQA CERTIFICAZIONI sede di BARI	A. PASQUALONE	gennaio 2018	Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare	ZEMA Michele
LUPO Gianfranco	650582	Laboratorio di Analisi F. Ditunno BARI	M. CALASSO	febbraio - marzo 2018	Analisi microbiologiche su alimenti freschi e trasformati	SOZIO Giulia
FUZIO Anna	650560	FOOD SAFETY LAB Corato	M. CALASSO	febbraio 2018	Metodi tradizionali e innovativi per il monitoraggio microbiologico degli alimenti	DI PALMA Domenico

UVA Gianluca	588781	Frantoio Oleario Manghisi * Monopoli	F. CAPONIO	dicembre 2017	Tecnologie di produzione di oli extravergine di olive	MANGHISI Saverio
MIOLLA Roberta	638512	SAMER-Azienda Speciale della * Camera di Commercio di Bari	C. SUMMO	novembre 2017	Tecniche analitiche per la valutazione della qualità e genuinità degli alimenti	BARBIERI Nicola

* in attesa di formalizzare la convenzione

** modifica assegnazione

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