

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 telematica del 07 Ottobre 2020

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
MEMEO Nicolas	696747	Panificio Adriatico Bari	F. CAPONIO	ottobre - febbraio	Selezione delle materie prime per la produzione di basi per pizza	CONCORDIA Giuseppe
SHABANI Rezarta	626285	F.lli Di Gesù Altamura	M. CALASSO	ottobre - gennaio 2021	Biotechnologie e innovazione nei prodotti lievitati da forno	DI GESU' Giuseppe
COTRONEO Fabio	652043	Dolciaria Ambrosiana s.r.l. Castellana Grotte BA	A. PASQUALONE	20 ottobre 2020	Qualità e sicurezza alimentare nella realizzazione dei prodotti da forno	MAGALETTI Angela
CARENZA Chiara	626420	Masseria Lemarangi di Amodio Domenico* Mottola TA	M. FACCIA	da definire	Produzione di formaggi tradizionali	AMODIO Michele
COLANGELO Silvia	663908	Cantina Torrevento Corato BA	G. GAMBACORTA	novembre 2020	Controllo delle uve, tecniche di vinificazione e analisi chimico-fisiche e sensoriale di vini	PALUMBO Leonardo
FUSCELLO Martina	679059	Food Safety Lab Corato BA	E. PONTONIO	26 ottobre - 01 febbraio 2021	Valutazione della qualità microbiologica di matrici alimentari	DE PALMA Domenico
ROMITA Giovanna	663965	StudioAgronomico Dott. Giuseppe Marrone* Bitonto BA	M. CALASSO	novembre 2020-febbraio 2021	Progettazione e implementazione di attività volte alla sicurezza alimentare	MARRONE Giuseppe
FLACE Valentina	701637	Laboratorio Natura s.r.l.* Matera	F. CAPONIO	ottobre	La qualità dei formaggi a pasta filata. Il caso studio del caciocavallo di grotta	PATERNOSTER Leonardo

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 Telematica del 07 Ottobre 2020

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
FAVUZZI Fiorenza	610213	Oleificio Coop.vo Goccia di Sole Molfetta BT	G. GAMBACORTA	20 ottobre2020- 20 gennaio 2021	Processo di produzione di olio extra vergine di oliva della DOP terra di Bari	GADALETA Domenico
MARMO Marianna	679039	Oliveti d'Italia S.C.P.A. Andria BT	F. CAPONIO	20 ottobre 2020	Qualità analitica e sensoriale degli oli vergini di oliva	MARTELLINI Giovanni
** CREANZA Angelica	679043	Frantoio Raguso Gravina in Puglia BA	C.SUMMO	28 settem.-20 novem.2020	Strategie di valorizzazione di cultivar olivicole autoctone	RAGUSO Antonio
** TURSI Maria	679715	Masseria Cusmai di Cusmai Nicola & C. Andria BT	F. CAPONIO	05 ottobre-31 dicemb. 2020	Qualità ed etichettatura di conserve vegetali sott'olio	CUSMAI Nicola

* in attesa di stipula convenzione

** a ratifica nuova assegnazione sostituisce la precedente del 20 marzo 2020

** a ratifica nuova assegnazione sostituisce la precedente del 18 maggio 2020

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