

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 15 Dicembre 2020

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
NINIVAGGI Antonella	679042	Tecnolab di Caterina Serino Altamura BA	C. SUMMO AGR/15	Dicembre 2020	Caratteristiche di qualità degli alimenti	SERINO Caterina
CARAMIA Annalucia	666160	Salumi Martina Franca s.r.l. Martina Franca TA	C. SUMMO AGR/15	Gennaio 2021	Prodotti di salumeria: tra tradizione ed innovazione	CARRIERO Francesco
DIAFERIA Giuseppina	701326	Food Safety Lab* Corato BA	M. CALASSO AGR/16	Maggio 2021	Determinazione della sicurezza e qualità alimentare mediante analisi microbiologiche di prodotti freschi e trasformati	DE PALMA Domenico
FIORENTINO Floriana	627968	Food Safety Lab* Corato BA	F. CAPONIO AGR/15	Gennaio 2021	La sicurezza degli alimenti e tecniche analitiche per poterla garantire	DE PALMA Domenico
MONTARULI Porzilenia	682115	Az. Vinicola ed Olearia Francesco Lamonaarca* Ruvo di Puglia BA	G. GAMBACORTA AGR/15	Gennaio 2021	Trattamento al vino in post fermentazione	LAMONARCA Rocco
MASTROCRISTINO Tatiana	652262	Agro.Biolab Laboratory s.r.l. * Rutigliano BA	A.IPPOLITO AGR/12	Gennaio 2021	I principali fattori di rischio degli agenti microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi	GALLONE Francesco
MINERVINI Mariagrazia	685395	F.lli Di Gesù Altamura BA	F. CAPONIO AGR/15	15 Gennaio 2021	Tecnologie di produzione e qualità dei prodotti non lievitati da forno	DI GESU' Giuseppe

* in attesa di stipula convenzione

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