

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 20 SETTEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
CARLUCCI Gaia	625958	F.lli Di Gesù Altamura BA	A. PASQUALONE	da definire	Tecnologia produttiva ed etichettatura dei biscotti	DI GESU' Giuseppe
LADDAGA Rosita	667153	Base Pizza Gravina di Puglia BA	A. PASQUALONE	da definire	Tecnologia produttiva e confezionamento di basi pizza di qualità	DIGIESI Isabella
HULLS Giorgia Chiara	670122	Panificio Adriatico di Concordia Giuseppe & C. Bari	A. PASQUALONE	08 ottobre - 14 dicembre 2019	Tecnologia produttiva ed etichettatura di semole per il mercato anglosassone	CONCORDIA Giuseppe
VERNICE Giuseppe	679032	Cantina di Ruvo di Puglia Ruvo di Puglia BA	B. BIANCHI	da definire	Macchine per la separazione solido-liquido nelle aziende enologiche	TRIPALDI Massimo
LATERZA Antonella	677971	Gastronomia Frost Castellana Grotte BA	F. CAPONIO	09 dicembre 2019	Processo di Produzione e la qualità di alimenti surgelati	SABATELLI Mattia
* RUGGIERO Vito	635818	laboratorio Chimico GIEFFE Bitonto BA	C. CRECCHIO	da definire	Analisi reflui agroalimentari e determinazione BOD e COD	FROIO Germano
LAERA Pamela	663955	CNR- Istituto di Tecnologie Biomediche** Bari	M. CALASSO	23 Sett. - 23 Dicem. 2019	Nutrigenomica e alimentazione	da definire
SALIU Antonella	597288	Pastificio Attilio Mastromauro GRANORO s.r.l. Corato BA	A. PASQUALONE	da definire	La rintracciabilità della pasta secca da grano duro pugliese: il progetto dedicato	SALVAGIONE Giuseppe

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 20 SETTEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
MICCOLIS Nicola	626211	Laboratorio S.L.I.LAB Noci BA	P. FILANNINO	23 Sett. - 09 Dicem. 2019	Analisi microbiologiche sui prodotti alimentari	LABALESTRA Margherita
INCARBONA Angelo	663895	Frantoio RAGUSO Gravina in Puglia	C. SUMMO	30 Sett. - 21 Novembre 2019	Valutazione sensoriale e chimica degli oli di oliva vergini	RAAGUSO Antonio
MASTANDREA Costanza	663882	esSENZA GLUTINE s.r.l. Bari	M.T. BALDUCCI	01 Ottobre - 31 Dicembre 2019	Uso prodotti Gluten free in una dieta equilibrata	AMODEO Katia
QUERCIA Katia	650556	BILABI' Bari	F. CAPONIO	04 Novembre 2019	La birra artigianale e processo produttivo e qualità	BELLOMO Lucio
PADALINI Martina	650550	SOAVEGEL Francavilla Fontana BR	F. CAPONIO	da definire	Produzione e qualità degli alimenti surgelati	CORVINO Francesco
LIPPOLIS Valeria	679779	Laboratorio S.L.I.LAB Noci BA	F. MINERVINI	07 gennaio - 06 marzo 2020	Ricerca di microrganismi indesiderati in alimenti e bevande	LABALESTRA Margherita
DE SIMINE Francesca	650570	MEDSOL s.r.l. Molfetta BA	C. SUMMO	14 ottobre 2019	Qualità degli oli di oliva	TRICARICO Francesco
RINALDI Arianna	650584	Dolciaria Ambrosiana s.r.l. Castellana Grotte BA**	V.M. PARADISO	da definire	La gestione della qualità nella produzione di pasticceria secca	MAGALETTI Angela

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 20 SETTEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
MARTOSCIA Arianna	581953	Euroquality Lab Gioia del Colle BA	M. FACCIA	31 ott. 2019 - 31 gennaio 2020	Analisi chimiche e microbiologiche per la valutazione della Shelf-life della mozzarella	LOPERFIDO Pio Pietro
ZAVOIANNI Paola	597572	Pastificio ANCORA di Marco Ancora Bari	F. CAPONIO	01 ottobre 2019	Tecnologia di produzione della pasta e qualità della materia prima	ANCORA Marco
BALDUCCI Marika	669851	Molini Tandoi Corato BA	E. CAZZATO	da definire	Aspetti qualitativi e conservazione dei cereali	MINERVINI Daniele
VACCA Francesco Sabino	666116	MEDSOL s.r.l. Molfetta BA	F. CAPONIO	01 ottobre 2019	La qualità degli oli extra vergine d'oliva	TRICARICO Francesco
IMBRICI Vincenzo	626065	Cantina Diomede s.r.l. Canosa di Puglia BT	G. GAMBACORTA	07 ott. 2019-24 gennaio 2020	Tecnologia di vinificazione del nero di troia da uve in stato surmaturazione	PUGLIESE Luca
BRUSCELLA Angelo	663545	Vinicola Antonio Divella Santeramo in Colle BA	F. CAPONIO	30 settembre 2019	La qualità di mosti e vini	DIVELLA Mari V.
FONSMORTI Michele	652749	Pastificio il Pastaio di Maffei Barletta BAT	F. CAPONIO	da definire	Processo di produzione della pasta	MAFFEI Ignazio
MICCOLIS Mariana	679778	Società Agricola Polvenera Gioia del Colle BA	F. CAPONIO	03 febbraio 2020	tecnologie di produzione dei vini	CASSANO Filippo
MISINO Michele **	679068	F.lli Mastrotoraro Food Bisceglie BT	C. SUMMO	30 settembre 2019	La qualità delle conserve vegetali	LAFRANCESCHINA Antonio

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 20 SETTEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
PAPA Mariagrazia	626402	Biolevante s.r.l. Andria (BT)	G. GAMBACORTA	18 novem.2019-14 febb. 2020	Processo di estrazione dell'olio dalle olive e controllo della qualità del prodotto mediante analisi chimiche, fisiche e sensoriali	DI VENOSA Francesca

modifica Azienda e modifica titolo

- * nuova assegnazione sostituisce la precedente del 18/03/2019
- ** nuova assegnazione sostituisce la precedente del 12/07/2019
- *** in attesa di stipula convenzione

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