

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 21 MAGGIO 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
RUGGIERO Vito	635818	Birrificio Birra Peroni Bari	C. CRECCHIO	da definire	Analisi del processo di fabbricazione della birra Lun Focus SW, qualità materie prime, semilavorati e prodotto finito	CASON Michele PESCE
MASELLI Alessandro	630368	Laboratorio Euroquality Lab Gioia del Colle BA	M. FACCIA	27 maggio - 30 settembre 2019	Analisi dei residui di pesticidi, metalli pesanti e aflatossine in latte e derivati	LOPERFIDO Pio Pietro
MASTRANDREA Linda	650555	SICILIANI SPA Industria Lavorazione Carne Palo del Colle BA	V. M. PARADISO	maggio - luglio 2019	Gestione della qualità e delle certificazioni nella filiera della carne	FICCO Gigliola Vittoria
ZAGARIA Sabina	663550	Pastificio il Pastaio di Maffei Barletta BAT	F. MINERVINI	maggio - luglio 2019	Stabilità e salubrità della pasta fresca	MAFFEI Ignazio
CAGGIANO Maria Lucrezia	610485	Tecnolab di C. Serino Altamura BA	F. MINERVINI	08 luglio -13 settembre 2019	Ricerca di Microorganismi indesiderati nelle filiere alimentari	SERINO Caterina
SCAVO Luana Pia	628738	Griseta s.r.l. Soc. Agr.** Mola di Bari BA	B. BIANCHI	da definire	Macchine e impianti per il confezionamento primario con particolare riferimento all'olio vergine di oliva	GRISETA Onofrio
URBINO Maria Rita	663927	Cantina Torrevento *** Corato BA	G. GAMBACORTA	20 Agosto - 31 Ottobre 2019	Controllo delle uve, tecniche di vinificazione e analisi chimico-fisiche e sensoriale dei vini	PALUMBO Leonardo
LERARIO Gianluca	663647	F.lli Mastrotoraro Food Bisceglie BAT	F. MINERVINI	giugno- settembre 2019	Aspetti microbiologici delle conserve alimentari	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 21 MAGGIO 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
CANNONE Anna	665907	Apulian Bufala s.r.l. Andria BAT	M. FACCIA	da definire	Qualità della mozzarella di bufala	CUSMAI Nicola
MANGIA Roberto	663565	CNR ISPA Unità di Lecce Lecce	F. MINERVINI	7 giugno - 25 settembre 2019	Impiego di microrganismi per la produzione di composti bioattivi	MITA Giovanni
STRIPPOLI Savino	610284	Pastificio Granoro Corato BA	A. PASQUALONE	da definire	Controllo qualità nella Pasta	SALVAGIONE Giuseppe
SPANO Lucia	638330	Frantoio Raguso Gravina di Puglia BA	A. PASQUALONE	da definire	Rintracciabilità nella filiera dell'olio extravergine di oliva	RAGUSO Antonio
LISI Alessia	626028	CNR ISPA Unità di Bari Bari	M. CALASSO	10 giugno - 30 settembre 2019	Metodologie per lo studio di micotossine e funghi micotossigeni	ALTOMARE Claudio
SALVATI Pier Giuseppe *	625947	Nisi & C. Synthesy Bari	R. ROMA	giugno - agosto 2019	I controlli e le certificazioni di qualità nelle filiere agroalimentari	CORNACCHIA
LIONETTI Eleonora *	610299	Biscottificio LAURIERI SRL Matera	A. PASQUALONE	02 maggio - 26 giugno 2019	Qualità e tecnologia produttiva dei biscotti	CONSONIERE Enzo

* A ratifica nuova assegnazione sostituisce la precedente del 18/03/2019

** in attesa di stipula convenzione

*** in attesa estensione numero tirocinanti

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