

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 NOVEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
CRUDELE Claudia	610665	Laboratorio di Analisi F.sco Ditonno Bari	C. G. RIZZELLO	28 novembre 2019	Monitoraggio della qualità microbiologica degli alimenti	SOZIO Giulia
ZITO Fulvia	678493	SAMER Azienda Speciale della Camera di Commercio Bari	C. SUMMO	10 febbraio 2020	Parametri di qualità degli oli extravergine di oliva	BARBIERI Nicola
VENTRELLA Gabriele	663885	Birrificio BILABI' Bari	C. G. RIZZELLO	30 novembre 2019	Lieviti selezionati e nuovi trend nell'industria della birra	BELLOMO Lucio
PALATTELLA Benedetta	663644	Laboratorio S.L.LAB Noci BA	M. CALASSO	20 nov.2019-20 febr. 2020	Aspetti microbiologici di alimenti e bevande	LABALESTRA Margherita
CAPRIUOLO Stefano Davide	678613	Pastificio La Contadina s.r.l. Barletta BT	F. CAPONIO	20 Novembre 2019	Qualità e Tecnologie di produzione della pasta	VACCARIELLO Antonio
CORCIONE Pasquale	679051	Laboratorio di Analisi F.sco Ditonno Bari	C. SUMMO	da definire	Il Controllo di microrganismi patogeni ed alteranti negli alimenti	SOZIO Giulia
SIMONE Maria	694630	TECNOLAB di Caterina Serino Altamura Ba	F. CAPONIO	08 gennaio 2020	Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare	SERINO Caterina
CRESCENZA Mariella	663931	UPAL Unione Produttori Agricoli e Allevatori s.c.a. Cisternino BR	C. SUMMO	20 Novembre 2019	Tecnologia e qualità degli alimenti	SOLETTI Angelo

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 NOVEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
RUGGIERO Vito	669841	Oleificio Cima di Bitonto s.c.r.l. Bitonto BA	F. CAPONIO	20 Novembre 2019	Processo di lavorazione delle olive e qualità degli oli vergini d'oliva	CATALDI Raffaele
QUARATINO Irene	652417	Di Leo Pietro S.p.A. Matera MT	F. CAPONIO	20 Novembre 2019	Biscotti: tecnologia di produzione e qualità	CAPUTO Angela
PAVONE Sabrina	663974	Laboratorio SAMER Az. Speciale della Camera di Commercio di Bari	C. SUMMO	da definire	Setup ed esecuzione di nuove metodiche analitiche per oli a marchio DOP e IGP	BARBIERI Nicola
DE LEONIBUS Maria Rita	651677	Laboratorio Chimico GIEFFE Bitonto	M. CALASSO	1 Dicembre o dal 2 Gennaio 2020	Ricerca di microrganismi indicatori di sicurezza e qualità di alimenti e bevande	FROIO Germano
LUCASELLI Deborah	610230	Alba Tramezzini s.r.l. Faggiano TA	C. SUMMO	da definire	Analisi degli alimenti e tecnologie	CALO' Ilenia
DI NATALE Chiara	679057	Masseria Frutti Rossi s.r.l.* Castellaneta Marina TA	C. CRECCHIO	da definire	Aspetti biochimici dei succhi da melagrana	SURICO Rosalinda Fortunata
BORGO Riccardo	663932	Cantine Coppi Turi BA	G. GAMBACORTA	25 Nov. 2019-07 Febb. 2020	Trattamenti al vino in fase di affinamento e Controllo della qualità	COPPI Miriam
CONCA Antonella	650589	Studio Tecnico Ferrulli Altamura BA	G. SQUEO	da definire	Sistemi e strumenti per garantire la qualità e sicurezza delle produzioni alimentari	FERRULLI Michele

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 NOVEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
PAPAGNI Fabio	678492	Pasticificio il Pastaio di Maffei Barletta BT	V. M. PARADISO	da definire	Qualità e Shelf-life della pasta fresca alimentare	MAFFEI Ignazio
SALLUSTIO Stefano	663930	Birrificio Bari Bari	M. CALASSO	dicembre 2019-febb. 2020	Aspetti microbiologici della birra artigianale	SORRENTINO Paola
IOSCA Francesco Paolo	663959	Panificio Cascione Ruvo di Puglia BA	F. MINERVINI	07 Gennaio - 29 febr. 2020	Microorganismi protecnologici e microorganismi deterioranti nella filiera dei prodotti lievitati da forno	CASCIONE Ettore
TARI' Umberto	679058	Tormaresca Soc. Agr. a.r.l.* Tenuta Bocca di Lupo Minervino Murge	G. GAMBACORTA	da definire	Trattamenti di stabilizzazione dei vini e controllo della qualità	LEONE Michele
LATERZA Antonella	677971	Gastronomia Frost Castellana Grotte BA	F. CAPONIO	09 dicembre 2019	**Il processo di produzione e qualità della pasta	SABATELLI Mattia
***PADALINI Martina	650550	Pasticificio ANCORA di Marco Ancora Bari	F. CAPONIO	Dicembre 2019	Produzione e qualità della pasta fresca	ANCORA Marco
XHESILDA Rami	637329	Cantina di Ruvo di Puglia Soc. Coop. Agr. Ruvo di Puglia BA	G. GAMBACORTA	da definire	Stabilizzazione dei vini e controllo della qualità	TRIPALDI Massimo
DE TOMMASO Chiara	650531	Az. Agr. Marzano Corrado* San Pietro Vernotico BR	A. DE BONI	da definire	Commercializzazione e valorizzazione di prodotti ortofrutticoli di qualità	MARZANO Carlo
ARDILLO Angela Adriana	665908	O. P. Giuliano s.r.l. Rutigliano BA	A. IPPOLITO	da definire	Aspetti qualitativi degli agrumi	NARDOMARINO Onofrio

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 NOVEMBRE 2019

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
HULLS Giorgia Chiara	670122	Panificio Adriatico di Concordia Giuseppe & C. Bari	A. PASQUALONE	08 ottobre - 14 dic. 2019	**Tecnologie di produzione ed etichettatura dei prodotti da forno per il mercato anglofono	CONCORDIA Giuseppe
*** MASTANDREA Costanza	663882	Panificio Adriatico di Concordia Giuseppe & C. Bari	M. T. BALDUCCI	da definire	Il valore nutrizionale ed organolettico nella colazione dei vegani	CONCORDIA Giuseppe
TESORO Federica	650520	Az. Vinicola ed Olearia Francesco Lamonarca s.n.c. Ruvo di Puglia BA	F. CAPONIO	25 Novembre 2019	Tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva e qualità	LAMONARCA Rocco
MASELLI Noemi	650566	Az. Vinicola ed Olearia Francesco Lamonarca s.n.c. Ruvo di Puglia BA	G. SQUEO	25 Novembre 2019	Qualità chimica, sensoriale e merceologica degli oli vergini di oliva	LAMONARCA Rocco

* in attesa di stipula convenzione

** a ratifica modifica titolo

*** nuova assegnazione sostituisce la precedente del 20/09/2019

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