

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 27 Maggio 2021

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
STASI PAGANO Giuseppe	700240	Food Safety Lab Corato BA (Portiamo Valore)	F. CAPONIO AGR/15	Luglio 2021	La qualità e la sicurezza degli alimenti	DE PALMA Domenico
TELEGRAFO Simone	702716	CDM FOOD s.r.l. Polignano a Mare BA (Portiamo Valore)	C. SUMMO AGR/15	Maggio 2021	Tecnologia e qualità dei prodotti da forno	COLELLA Giuseppe
DE LAURO Francesca	700303	Birrificio Bari s.r.l. Bari (Portiamo Valore)	A. DE BONI AGR/01	Giugno 2021	Commercializzazione birre artigianali	SORRENTINO Paola
LATROFA Antonella	701252	O. P. Giuliano s.r.l.* Rutigliano BA (Portiamo Valore)	A. IPPOLITO AGR/12	Marzo 2021	La perfezione nell'imperfezione: Recupero dei prodotti qualitativamente inferiori volto alla riduzione degli sprechi alimentari	NARDOMARINO Onofrio
CANTORE Dario	610975	Pastificio Intini s.r.l. * Mottola TA (Portiamo Valore)	F. CAPONIO AGR/15	Giugno 2021 o Agosto 2021	Tecnologie di produzione e qualità della pasta fresca	INTINI Nicola
DIAMANTE Nerina	578537	Birrificio Bari s.r.l. (Portiamo Valore)	P. FILANNINO AGR/16	Giugno 2021	Aspetti microbiologici e tecnologici del processo di produzione della birra	SORRENTINO Paola
COLLETTA Erika	679776	Gastronomia Frost Castellana Grotte BA (convenzione cartacea)	F. CAPONIO AGR/15	Aprile 2021	Tecnologie dei prodotti certificati KOSHER	SABATELLI Mattia
MICCOLI Simona	669319	Sinagri Spin Off * Bari (Portiamo Valore)	A. IPPOLITO AGR/12	Giugno 2021	Applicazione di tecniche di coltura in vitro di tessuti vegetali per la difesa delle piante	BOTTALICO Giovanna
VALENTINO Serena	608698	Laurieri s.r.l. Matera (convenzione cartacea)	C. SUMMO AGR/15	Giugno 2021	Tecnologia e qualità dei prodotti da forno	CORNACCHIA Graziana

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 27 Maggio 2021

STUDENTE	MATR.	AZIENDA	TUTOR-RELATORE Prof.	PERIODO	TITOLO	TUTOR AZIENDALE
MASIELLO Paola	678491	Dolciaria Ambrosiana s.r.l. Castellana Grotte BA (Portiamo Valore)	G. DIFONZO AGR/15	Giugno 2021	Aspetti tecnologici e parametri di qualità dei prodotti da forno	MAGALETTI Angela
MARVULLI Francesco	694632	Semolificio Loiudice s.r.l.* Altamura BA (Portiamo Valore)	F. CAPONIO AGR/15	Giugno 2021	La qualità della semola	MANGIONE Luigi
DE GENNARO Vincenzo	679723	San Marco Gelati s.r.l. Molfetta BA (Portiamo Valore)	C. SUMMO AGR/15	Giugno 2021	Aspetti qualitativi e tecnologici della filiera del gelato	TARRICONE Teresa
GRIECO Antonio	679037	Az. Vinicola ed Olearia Francesco Lamorarca Ruvo di Puglia BA (Portiamo Valore)	G. GAMBACORTA AGR/15	25 Agosto 2021	Controllo delle uve, tecniche di vinificazione e analisi chimico-fisiche e sensoriali dei vini	LAMONARCA Rocco
CAPTANIO Michele	679794	Gastronomia Frost Castellana Grotte BA (convenzione cartacea)	F. CAPONIO AGR/15	Giugno 2021	Tecnologia e controllo qualità della Pasta secca da grani antichi	SABATELLI Mattia
COTRONEO Fabio	652043	Project work	A. PASQUALONE AGR/15	Novembre 2020- Gennaio 2021	** Tecnologia e qualità dei prodotti da forno: le regole religiose da rispettare per le certificazioni Kosher e Halal	
MEMEO Nicolas	696747	Panificio Adriatico Bari	F. CAPONIO AGR/15	Ottobre 2020 - Marzo 2021	*** Selezione delle materie prime per la produzione di taralli	CONCORDIA Giuseppe

* In attesa di stipula convenzione

** Tirocinio svolto direttamente con il docente non avendo avuto disponibilità da parte dell' azienda di suo interesse di farlo in presenza o da remoto e modifica titolo Tesi (assegnazione del 07 ottobre 2020)

*** Modifica titolo Tesi (assegnazione del 07 ottobre 2020)

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