

ORIENTAMENTO CONSAPEVOLE

- Tematica generale del Corso: **LE FACCE DELL'ALIMENTO (STAL)**

1) Data: 17/02/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)

Argomento: **Formulazione di alimenti innovativi**

Docente: Dott. Carmine Summo (AGR15)

Argomenti per i project work:

2) Data: 24/02/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)

Argomento: **Gli alimenti funzionali**

Docente: prof.ssa Maria Calasso (AGR16)

Argomenti per i project work:

- a- Sviluppo di un alimento funzionale in grado di modulare positivamente le funzioni gastro-intestinali del consumatore
- b- Sviluppo di un alimento funzionale in grado di ridurre l'incidenza di patologie cardiovascolari
- c- Sviluppo di prodotti lievitati da forno fortificati

3) Data: 01/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Martedì)

Argomento: **L'Industria 4.0 e le macchine alimentari**

Docente: Dott.ssa Antonia Tamborrino (AGR09)

Argomenti per i project work:

Illustrare le fasi di una trasformazione aziendale in chiave “Industria 4.0”, proporre lo sviluppo di un processo di trasformazione per un'azienda alimentare di vostro interesse.

4) Data: 03/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Martedì)

Argomento: **La qualità sensoriale degli alimenti e sua determinazione** (AGR15)

Docente: Prof. Giuseppe Gambacorta (AGR15)

Argomenti per i project work:

- a - Analisi sensoriale del cioccolato.
- b - Analisi sensoriale del gelato.
- c - Analisi sensoriale della birra.

5) Data: 08/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)

Argomento: **Gli OGM e le colture agrarie**

Docente: Dott.ssa Valentina Fanelli (AGR07)

Argomenti per i project work:

Tema: “Le coltivazioni OGM più diffuse nel mondo”

Modalità di svolgimento: Ricercare le coltivazioni OGM più diffuse nel mondo mettendo in evidenza i vantaggi e gli svantaggi legati al loro utilizzo.

6) Data: 10/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)

Argomento: **Aspetti microbiologici degli alimenti: qualità e salubrità** (AGR16)

Docente: Dott. Pasquale Filannino (AGR16)

Argomenti per i project work:

- a- Il ruolo dei microrganismi pro-tecnologici nelle produzioni alimentari.
- b- Batteri lattici ed alimenti fermentati.
- c- Il ruolo delle colture microbiche starter nei processi fermentativi controllati.

7) Data: 15/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Martedì)

Argomento: **I contaminanti di origine fungina e qualità dei prodotti**

Docente: Prof. Antonio Ippolito (AGR12)

Argomenti per i project work:

8) Data: 17/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)

Argomento: **Il marketing dei prodotti alimentari**

Docente: Dott. Domenico Carlucci (AGR01)

Argomenti per i project work:

- a- Il packaging come strumento di marketing dei prodotti alimentari
- b- La marca (brand) come strumento di marketing dei prodotti alimentari
- c- Forme di promozione dei prodotti alimentari

9) Data: 22/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Martedì)

Argomento: **Analisi chimiche dei prodotti alimentari**

Docente: Dott. Giacomo Squeo (AGR15)

Argomenti per i project work:

- a- Le frodi alimentari, problematiche e soluzioni
- b- I composti antiossidanti negli alimenti
- c- Tradizione ed evoluzione del concetto di qualità degli alimenti

10) Data: 24/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)

Argomento: **Etichetta: tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari**

Docente: Prof.ssa Antonella Pasqualone (AGR15)

Argomenti per i project work:

- a - Come leggere l'etichetta alimentare
- b - Gli elementi facoltativi dell'etichetta: cosa sono?
- c - Nuovi strumenti per la rintracciabilità degli alimenti