



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI  
Di.S.S.P.A.

### ORIENTAMENTO CONSAPEVOLE

- Tematica generale del Corso: **LE FACCE DELL'ALIMENTO (STAL)**
- LINK del Corso: <https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2021-2022/siti-dei-corsi-di-studio/sito-web-del-corso-di-laurea-in-scienze-e-tecnologie-alimentari-2021-2022>
- Esonero dalle prove d'ingresso per i corsi di studio non a numero programmato, per gli studenti che avranno frequentato almeno il 70% dei seminari tematici e/o delle esperienze di laboratorio previsti ed avranno superato le relative prove finali:  
 Si  No
- Ottenimento di CFU utilizzabili, fra le attività a scelta libera, dagli studenti che avranno frequentato almeno il 70% dei seminari tematici e/o delle esperienze di laboratorio previsti ed avranno superato le relative prove finali:  
 Si  No
- Numero dei CFU eventualmente attribuibili: **3 per il CdS – L26 Scienze e Tecnologie Alimentari (DM 270/04) (STAL)**
- Eventuale attribuzione di punteggio nei corsi a numero programmato a livello locale:  
 Si  No
- Cognome, nome e recapito di posta elettronica o telefonico dei referenti ai quale le scuole potranno rivolgersi per informazioni:

Docente: Carmine Summo ([carmine.summo@uniba.it](mailto:carmine.summo@uniba.it); 0805442272)

Personale amministrativo: Stefania Luisi ([stefania.luisi@uniba.it](mailto:stefania.luisi@uniba.it); 0805443000)

Pagina web del corso di Orientamento consapevole:

<https://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disaat/didattica/or/orientamento-consapevole>

## PROGRAMMA DELLE LEZIONI

Le attività didattiche seminariali previste del peso complessivo di 20 ore così come analiticamente dettagliato, saranno completate a 30 ore con la realizzazione di un progetto individuale (project work) del peso di 10 ore che ciascuno studente dovrà elaborare in autonomia e che sarà oggetto di valutazione finale.

In occasione del primo incontro sarà brevemente presentato il corso.

- 1) Data: 17/02/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)  
Argomento: **Formulazione di alimenti innovativi**  
Docente: Dott. Carmine Summo (AGR15)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio []
- 2) Data: 24/02/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)  
Argomento: **Gli alimenti funzionali**  
Docente: prof.ssa Maria Calasso (AGR16)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio []
- 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)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]
- 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)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [X] - Esperienza di laboratorio []
- 5) Data: 08/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)  
Argomento: **Gli OGM e le colture agrarie**  
Docente: Dott.ssa Valentina Fanelli (AGR07)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]
- 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)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio []
- 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)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio []

- 8) Data: 17/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)  
Argomento: **Il marketing dei prodotti alimentari**  
Docente: Dott. Domenico Carlucci (AGR01)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]
- 9) Data: 22/03/2022 ore 15.00– 17.00 (Martedì)  
Argomento: **Analisi chimiche dei prodotti alimentari**  
Docente: Dott. Giacomo Squeo (AGR15)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams    Tipo di attività: Seminario tematico [X] - Esperienza di laboratorio []
- 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)  
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]
- 11) **Argomento: Presentazione progetto di lavoro individuale da parte degli studenti**
- 12) **ESAME FINALE**

---

### **Revisioni**

02.02.2022: le date in cui sono state previste le attività previste ai punti 4 e 5 sono state invertite  
17.02.2022: eliminati refusi"