

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)**
- Modalità di erogazione (barrare la modalità scelta, indicando per la modalità mista eventualmente entrambe le opzioni)
 - Esclusivamente in presenza
 - Mista (alcune lezioni in presenza e alcune on line)
 - Modalità ibrida (studenti presenti in aula e studenti collegati online)
 - Esclusivamente on line
- LINK del Corso: <https://url.uniba.it/nf>
- 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; 0805442272)

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

Pagina web del corso di Orientamento consapevole:

<https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/orientamento/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: 14.03.2023 – ore 15:00 – 17:00 (Martedì)
Argomento: **Formulazione di alimenti innovativi**
Docente: Prof. Carmine Summo (AGR15)
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]

- 2) Data: 16.03.2023 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 [-]

- 3) Data: 21.03.2023 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: 23.03.2023 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)
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: 28.03.2023 ore 15.00– 17.00 (Martedì)
Argomento: **Gli OGM e le colture agrarie**
Docente: Dott. Claudio De Giovanni (AGR07)
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]

- 6) Data: 30.03.2023 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: 04.04.2023 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: 13.04.2023 ore 15.00– 17.00 (Giovedì)
Argomento: **Il marketing dei prodotti alimentari**
Docente: Prof. Domenico Carlucci (AGR01)
Sede: Agraria, via Amendola, 165/A Bari - Piattaforma MS Teams
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]
- 9) Data: 18.04.2023 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: 20.04.2023 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 [-]
- 11) **Argomento: Presentazione progetto di lavoro individuale da parte degli studenti**
- 12) **ESAME FINALE**