

**Commissione Paritetica Docenti - Studenti  
del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti  
verbale n. 6/2022**

Il giorno 15 dicembre 2022, alle ore 15,00 presso sala riunioni dei locali dove è allocata la U.O. Didattica del Dipartimento e in collegamento su Piattaforma Teams, si è riunita in seguito a regolare convocazione la Commissione Paritetica integrata con i componenti di quella dell'ex Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DiSAAT), per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1) Relazione annuale 2022 della Commissione: approvazione
- 2) Proposta istituzione e attivazione Corsi di Laurea: parere

Sono presenti:

- Prof. Antonio Ippolito (Coordinatore della Commissione e docente CdLM in Medicina delle Piante)
- Prof. Simone Pascuzzi (Coordinatore della Commissione ex DiSAAT)
- Prof. Raffaele Laforteza (docente CdLM in Scienze Agro-Ambientali e Territoriali)
- Prof. Pasquale Losciale (docente CdLM in Innovation Development in Agri-Food Systems)
- Prof. Franco Nigro (docente CdLM in Biotecnologie per la qualità e sicurezza dell'alimentazione)
- Prof.ssa Evelia Schettini (docente CdL in Scienze e Tecnologie Agrarie)
- Prof. Carmine Summo (docente CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari)
- Dott. Alessandro Albanese (studente CdLM in Medicina delle Piante).
- Dott. Alessandro De Rosa (studente CdLM in Scienze Agro-Ambientali e Territoriali)
- Dott.ssa Chiara De Tommaso (studente CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari)
- Dott.ssa Alessia Lisi (studente CdLM in Biotecnologie per la qualità e sicurezza dell'alimentazione)

E' altresì presente la Dott.ssa Fara Martinelli, Responsabile della U.O. Didattica e Servizi agli Studenti del Dipartimento, al fine di fornire idoneo supporto.

Sono assenti giustificati: Prof. Arturo Casieri (docente CdL in Scienze e Tecnologie del Territorio e dell'Ambiente Agro-Forestale), Prof. Giuseppe Gambacorta (docente CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari), il Dott. Giuseppe Denora (studente CdLM in Innovation Development in Agri-Food Systems), il Sig. Domenico Didonna (studente CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari), il Sig. Pietro Nigro (studente CdL in Scienze e Tecnologie Agrarie).

E' assente la Sig.ra Fatna Dakir (studente CdL in Scienze e Tecnologie del Territorio e dell'Ambiente Agro-Forestale).

Constatata la presenza del numero legale, il Coordinatore alle ore 15,10 dichiara aperta la riunione.

Assume le funzioni di Segretario verbalizzante la dott.ssa Fara Martinelli.

**1) Relazione annuale 2022 della Commissione: approvazione**

U.O. DIDATTICA E SERVIZI AGLI  
STUDENTI

✉ VIA AMENDOLA, 165/A 70126 BARI (ITALY)

☎ (+39) 080 5443073 · 2959 - 3000

E-✉ DIDATTICA.DISSPA@UNIBA.IT

🌐 [WWW.DISSPA.UNIBA.IT](http://WWW.DISSPA.UNIBA.IT)

C.F. 80002170720 P. IVA 01086760723



Il Coordinatore invita i rappresentanti di ciascun Corso di Studio a riferire sull'attività svolta ai fini del completamento della Relazione annuale.

Ciascun Gruppo riferisce dell'analisi svolta in merito agli argomenti oggetto di ciascuno dei Quadri di cui si compone il modulo della Relazione annuale.

L'analisi, effettuata avvalendosi anche della esperienza diretta dei suoi componenti e dei dati in possesso dell'U.O. Didattica e Servizi agli studenti del Dipartimento, è discussa e condivisa da tutti i componenti. Il suo risultato consente di redigere la versione finale della Relazione annuale 2022 da inviare al Presidio di Qualità di Ateneo per la valutazione. La Relazione sarà anche trasmessa ai Coordinatori dei Consigli di Interclasse interessati, nonché al Direttore del Dipartimento.

## 2) Proposta istituzione e attivazione Corsi di Laurea: parere

Il Presidente introduce l'argomento riferendo della proposta avanzata dal Consiglio di Dipartimento, di istituire e attivare un nuovo Corso di Laurea nella Classe L-GASTR con l'intento di formare una figura professionale in grado di svolgere funzioni legate alla: a) progettazione di prodotti e servizi innovativi e sostenibili per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico; b) progettazione e gestione delle attività di distribuzione e somministrazione per i prodotti enogastronomici di qualità; c) comunicazione e promozione del patrimonio enogastronomico. La figura professionale svolgerà il ruolo di mediatore tra ristorazione e ricerca e di consulente per attività ricettive impegnate nella promozione e valorizzazione della gastronomia mediterranea. L'obiettivo è quello di introdurre gli studenti in un settore estremamente dinamico con trend di crescita decisamente positivi, e che rappresenta uno dei punti di forza dell'economia italiana, attraverso un percorso didattico interdisciplinare che mira ad integrare le conoscenze in diverse aree del sapere (scienze chimiche; scienze del territorio e della memoria; scienze della biodiversità; scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari; scienze artistiche della comunicazione e del design; scienze economico giuridiche e sociopolitiche; scienze biomediche, e della nutrizione. Le attività formative prevedono oltre alle lezioni frontali teoriche, attività laboratoriali, stage formativi ed esperienze sul campo da svolgersi presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali, convenzionati con l'Università.

Gli obiettivi formativi del corso sono:

- Fornire competenze necessarie per conoscere e valutare criticamente i sistemi gastronomici (produzione, trasformazione, conservazione e consumo), la qualità delle produzioni artigianali, industriali e della ristorazione anche in relazione al consumo, alla cultura e all'economia del territorio, alla sostenibilità del sistema gastronomico nel suo complesso;
- Fornire conoscenze e competenze per saper individuare quali innovazioni di prodotto e di processo possano presentare il migliore impatto sulla salute umana e dell'ambiente;
- Fornire conoscenze tecnico/scientifiche della composizione degli alimenti e delle preparazioni gastronomiche, dell'analisi dei dati sensoriali, delle procedure di trattamento dei cibi (conservazione, cottura, fermentazione, preparazione gastronomica) in grado di

U.O. DIDATTICA E SERVIZI AGLI  
STUDENTI

✉ VIA AMENDOLA, 165/A 70126 BARI (ITALY)

☎ (+39) 080 5443073 · 2959 - 3000

E-✉ DIDATTICA.DISSPA@UNIBA.IT

🌐 [WWW.DISSPA.UNIBA.IT](http://WWW.DISSPA.UNIBA.IT)

C.F. 80002170720 P. IVA 01086760723



- mantenere o esaltare le qualità nutrizionali, funzionali e sensoriali delle preparazioni gastronomiche;
- Fornire conoscenze approfondite degli alimenti ad elevato impatto sulla salute e delle relazioni con la progettazione e la gestione della produzione gastronomica, per promuovere un modello alimentare basato sulla dieta mediterranea e della sua potenziale ricaduta sullo stato di salute dei consumatori;
  - Fornire conoscenze e competenze per valorizzare tramite trasformazioni e preparazioni innovative specie minori vegetali, animali ed ittiche, per la produzione di preparazioni gastronomiche ad elevato valore nutrizionale e caratteristiche organolettiche di elevata accettabilità;
  - Fornire conoscenze e competenze per sviluppare nuovi prodotti e nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico di qualità, considerando anche le eccedenze/sottoprodotti delle preparazioni gastronomiche
  - Fornire conoscenze e competenze per saper rispondere alle esigenze nutrizionali dei consumatori diversificando le preparazioni in funzione delle diverse condizioni fisiologiche individuare le adatte combinazioni tra ingredienti e tecnologie gastronomiche in grado di valorizzare o incrementare l'aspetto organolettico e le proprietà funzionali ed assicurare la sicurezza d'uso al fine di rispondere in maniera ottimale alle esigenze di benessere della popolazione nelle diverse età della vita e nelle diverse condizioni di salute;
  - Fornire conoscenze per analizzare le scelte alimentari nei contesti culturali, geografici, sociologici, internazionali, ambientali e contribuire a proporre soluzioni e strategie di marketing che possano incidere positivamente sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale e nutrizionale;
  - Fornire conoscenze e competenze per saper interagire con altre figure professionali impegnate nel campo dell'alimentazione e della nutrizione;
  - Fornire conoscenze e competenze per promuovere i percorsi dell'agriturismo e enogastronomici legati al paesaggio (ad esempio il turismo nelle aree protette e boschive), e a valorizzare i prodotti e le preparazioni tipici e tradizionali e i territori da dove questi derivano;
  - Fornire competenze comunicative per fornire una corretta informazione all'utenza nel campo gastronomico.

Il Presidente, infine, illustra il quadro delle attività formative ed invita la Commissione ad esprimersi.

La Commissione, dopo approfondita discussione, vista e considerata la proposta di istituzione e attivazione del Corso di Laurea in “Scienze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico” ed il relativo quadro delle attività formative, pur sottolineando l’opportunità che il percorso didattico contenga discipline che riguardino la salubrità e la sicurezza delle matrici vegetali considerato che la dieta mediterranea ha una elevata base vegetale, all’unanimità, ritiene coerente l’attribuzione dei crediti formativi proposti per ciascun ambito disciplinare con gli obiettivi formativi specifici ed esprime parere favorevole.

La riunione termina alle ore 17,00.

U.O. DIDATTICA E SERVIZI AGLI  
STUDENTI

☒ VIA AMENDOLA, 165/A 70126 BARI (ITALY)

☎ (+39) 080 5443073 · 2959 - 3000

E-✉ DIDATTICA.DISSPA@UNIBA.IT

🌐 [WWW.DISSPA.UNIBA.IT](http://WWW.DISSPA.UNIBA.IT)

C.F. 80002170720 P. IVA 01086760723



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

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

Il presente verbale è approvato seduta stante.

IL SEGRETARIO

f.to dott.ssa Fara Martinelli

IL COORDINATORE

f.to prof. Antonio Ippolito

*copia analogica sottoscritta con firma a mezzo stampa predisposta secondo l'articolo 3 del D.Lgs. n. 39/1993 e l'articolo 3bis, comma 4bis del Codice dell'amministrazione digitale*

U.O. DIDATTICA E SERVIZI AGLI  
STUDENTI

📍 Via AMENDOLA, 165/A 70126 BARI (ITALY)

☎ (+39) 080 5443073 · 2959 - 3000

E-📧 DIDATTICA.DISSPA@UNIBA.IT

🌐 [WWW.DISSPA.UNIBA.IT](http://WWW.DISSPA.UNIBA.IT)

C.F. 80002170720 P. IVA 01086760723