



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Circolare n.106

Molfetta, 14 gennaio 2019

Agli alunni delle classi quarte e quinte  
Ai docenti  
e, p.c.. Al DSGA

**ATTI**

**Oggetto: orientamento consapevole UNIBA 2019.**

Si comunica che è attiva la piattaforma "Orientamento consapevole" 2019.

Nell'ambito di questo progetto, l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro organizza e svolge 27 corsi, consistenti in seminari tematici e/o attività laboratoriali di orientamento, rivolti agli **studenti del V e del IV anno** degli Istituti Secondari di Secondo Grado.

Tali corsi, attivati gratuitamente e della durata massima di 30 ore, prevedono lo sviluppo di temi all'avanguardia affrontati in ottica orientativa. I corsi frequentati con profitto potranno consentire, secondo quanto indicato nelle linee guida, il riconoscimento di CFU validi per i Corsi di Laurea specifici, oltre che essere riconosciuti per l'attribuzione di crediti scolastici da parte delle istituzioni scolastiche nell'ambito della propria autonomia.

Gli studenti interessati possono esprimere una sola preferenza e frequentare un solo Corso di orientamento pena l'esclusione da tutte le attività di Orientamento consapevole.

Tra i corsi che potrebbero interessare maggiormente agli studenti del Nostro Istituto, si segnala quello organizzato dai Dipartimenti di Scienze Agroambientali e territoriali (Di.S.A.A.T.) e di Scienze del suolo della pianta e degli alimenti (Di.S.S.P.A.) sulla tematica "**Le facce dell'alimento**".

Di seguito è riportato il programma delle lezioni del corso:

1) Data: 14/02/2019 ore 14.30 – 17.30 (Giovedì)

Argomento: Formulazione di alimenti innovativi

Docente: Dott. Carmine Summo (AGR15)

Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [x]

2) Data: 21/02/2019 ore 14.30 – 17.30 (Giovedì)

Argomento: Gli alimenti funzionali

Docente: Prof. Fabio Minervini (AGR16)

Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [x]

3) Data: 26/02/2019 ore 14.30 – 17.30 (Martedì)

Argomento: Le macchine e gli impianti delle industrie agro-alimentari

Docente: Dott.ssa Antonia Tamborrino (AGR09)

Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]

4) Data: 28/02/2019 ore 14.30 – 17.30 (Giovedì)

Argomento: Gli OGM e le colture agrarie

Docente: Dott.ssa Domenica Nigro (AGR07)

Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]

5) Data: 05/03/2019 ore 14.30 – 17.30 (Martedì)  
Argomento: La qualità sensoriale degli alimenti e sua determinazione (AGR15)  
Docente: Prof. Giuseppe Gambacorta (AGR15)  
Tipo di attività: Seminario tematico [-] - Esperienza di laboratorio [x]

6) Data: 07/03/2019 ore 14.30 – 17.30 (Giovedì)  
Argomento: Aspetti microbiologici degli alimenti: qualità e salubrità (AGR16)  
Docente: Dott. Pasquale Filannino (AGR16)  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [x]

7) Data: 12/03/2019 ore 14.30 – 17.30 (Martedì)  
Argomento: I contaminanti di origine fungina e qualità dei prodotti  
Docente: Prof. Antonio Ippolito (AGR12)  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [x]

8) Data: 14/03/2019 ore 14.30 – 17.30 (Giovedì)  
Argomento: Il marketing dei prodotti alimentari  
Docente: Dott. Domenico Carlucci (AGR01)  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]

9) Data: 19/03/2019 ore 14.30 – 17.30 (Martedì)  
Argomento: Analisi chimiche dei prodotti alimentari  
Docente: Prof. Carmine Summo (AGR15)  
Tipo di attività: Seminario tematico [] - Esperienza di laboratorio [x]

10) Data: 21/03/2019 ore 14.30 – 17.30 (Giovedì)  
Argomento: Etichetta: tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari  
Docente: Prof.ssa Antonella Pasqualone (AGR15)  
Tipo di attività: Seminario tematico [x] - Esperienza di laboratorio [-]

ESAME FINALE: 28/03/2019 (giovedì) 15:00-17:00

Sul sito della scuola sono pubblicati le linee guida, l'elenco completo dei corsi e i relativi programmi.

Referente dell'istituto per il progetto è la prof.ssa M.G. Giarnetti.

il Dirigente Scolastico  
*prof. Antonio Natalicchio*  
(firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)