



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO IN *TECNOLOGIE ALIMENTARI E SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI*

VERBALE N. 02 del 28 Febbraio 2024

Il giorno **28** del mese di **Febbraio** dell'anno **duemilaventiquattro**, alle ore **15:00** presso la sala riunioni della Scuola SAFE, giusta convocazione del giorno 19/02/2024 (prot. 337/II/14), si è riunito il Consiglio del Corso di Studi in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, per discutere il seguente ordine del giorno.

- 1 Presa d'atto Verbale seduta precedente
- 2 Comunicazioni, interpellanze e mozioni
- 3 Esposizione del Presidente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) della Scuola SAFE (prof. Nolè) riguardo al Report Annuale della CPDS
- 4 Pratiche studenti
- 5 Copertura insegnamenti a.a. 2024/2025 CdS in Tecnologie Alimentari (L-26) e CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)
- 6 Contenuti per il Manifesto degli Studi della Scuola SAFE a.a. 2024/2025 per il CdS in Tecnologie Alimentari (L-26) e per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)
- 7 Monitoraggio delle azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 8 Varie ed eventuali

Tabella delle presenze.

| | COGNOME E NOME | Presente | Assente | Assente Giustificato |
|-------------|--------------------------|-----------------|----------------|---|
| 1. | ALTIERI Giuseppe | X | | |
| 2. | AMATO Mariana Rosaria A. | | X | |
| 3. | BRAGHIERI Ada | | X | |
| 4. | CAPECE Angela | X | | |
| 5. | CONDELLI Nicola | X | | |
| 6. | DI CAIRANO Maria | X | | |
| 7. | DI RENZO Giovanni Carlo | | X | |
| 8. | GALGANO Fernanda | X | | |
| 9. | GENOVESE Francesco | X | | |
| 10. | GIOIA Tania | | | Assente giustificata per astensione dal servizio febbraio/luglio 2024 |
| 11. | LOGOZZO Giuseppina | X | | |
| 12. | MATERA Attilio | X | | |
| 13. | NUZZACI Maria | X | | |
| 14. | PARENTE Eugenio | X | | |
| 15. | PERNA Annamaria | | X | |
| 16. | RICCIARDI Annamaria | X | | |
| 17. | VICCARO Mauro | X | | |
| 18. | ZOTTA Teresa | X | | |
| 19. 1° TAL | FERRONE Immacolata | X | | |
| 20. 2° TAL | LOMBARDI Rossella | X | | |
| 21. 1° STAL | FERRERI Michele | X | | |



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Presiede la seduta il Coordinatore del Corso di Studio a cui afferiscono i Corsi di Studio in 'Tecnologie Alimentari' e 'Scienze e Tecnologie Alimentari' della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), prof. Giuseppe ALTIERI, esercita le funzioni di Segretario verbalizzante il prof. Mauro VICCARO.

Alle ore **15:10**, constatato che sussiste il numero legale, il Coordinatore dichiara valida la seduta ed apre i lavori con il punto n.1 all'ordine del giorno.

1 Presa d'atto Verbale seduta precedente

Il Consiglio prende atto che il verbale della seduta precedente è correntemente pubblicato nella cartella condivisa (solo per gli aventi titolo) al seguente link breve: <https://tinyurl.com/r2x8fx2>, oppure al link esteso seguente: <https://drive.google.com/drive/folders/186PGXKsR45UPn-0T2BOn7cM8uV82ODqD?usp=sharing>

Inoltre, si segnala che i verbali del CCdS, opportunamente oscurati per garantire la riservatezza di alcune informazioni personali sensibili, sono liberamente accessibili e consultabili al seguente link pubblico: <https://agraria.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-tecnologie-alimentari---0421/offerta-didattica-erogata-cds-tal-aa-201314/articolo5011009.html>.

2 Comunicazioni, interpellanze e mozioni

Il Coordinatore riferisce che alcuni colleghi hanno segnalato la perdurante assenza degli studenti del primo anno di TAL dalle lezioni a causa dei concomitanti esoneri delle materie di base. Tale problematicità è stata anche segnalata dalla responsabile del settore Gestione Didattica.

Pertanto, poiché la problematicità sulle materie di base sembra sia anche dovuta al poco tempo a disposizione degli studenti per poter sostenere i relativi esami, occorre decidere se sia necessario al I° anno mantenere i trimestri oppure ritornare ai semestri.

Il Coordinatore si prende l'onere di richiedere l'estrazione dei dati per tutti e tre i CdS triennali della Scuola SAFE ed analizzarne successivamente i dati.

I risultati verranno presentati nel corso di in un prossimo CCdS.

3 Esposizione del Presidente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) della Scuola SAFE (prof. Nolè) riguardo al Report Annuale della CPDS

Il Presidente della CPDS, prof. Nolè, ha chiesto di poter esporre al CCdS quanto riportato nel report annuale della CPDS.

Relazione annuale della commissione paritetica docenti-studenti

Quadri di analisi per ogni CdS:

- A. Analisi e proposte su gestione e utilizzo dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti
- B. Analisi e proposte in merito a materiali e ausili didattici, laboratori, aule, attrezzature, in relazione al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al livello desiderato
- C. Analisi e proposte sulla validità dei metodi di accertamento delle conoscenze e abilità acquisite dagli studenti in relazione ai risultati di apprendimento attesi
- D. Analisi e proposte sulla completezza e sull'efficacia del monitoraggio annuale e del riesame ciclico
- E. Analisi e proposte sull'effettiva disponibilità e correttezza delle informazioni fornite nelle parti pubbliche della sua-cds

Quadro Sinottico RACP

Allegato: Relazione della Commissione Paritetica sui questionari sulle opinioni degli studenti



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Quadri CCdS – criticità comuni ai CdS

A. Analisi e proposte su gestione e utilizzo dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti

| Descrizione della criticità | Descrizione della proposta correttiva |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Ritardi di carriera degli studenti- Elevata variabilità nelle risposte dei questionari degli studenti- Ritardo di carriera evidenziato dall'analisi parziale dei questionari di laureati (AlmaLaurea, collettivi esaminati). | <ul style="list-style-type: none">- Consolidare le attività di orientamento in ingresso e di tutoraggio.- Consolidare le attività di informazione sulla corretta compilazione dei questionari.- Calendizzare audit con gli studenti e CdS-CPDS |

CCdS TAL - STAL

Relativamente all'A.A. 2022-23, il numero dei questionari compilati rispetto all'A.A. precedente è risultato nettamente inferiore (210 contro i 302).

Dati AlmaLaurea, nel 2022 si sono laureati 25 studenti, (24 dei quali hanno compilato il questionario), quasi raddoppiati rispetto al dato 2021 (15 laureati). Il collettivo esaminato, è pari a 9 questionari, è rappresentato dai soli laureati che si sono iscritti al corso di laurea negli anni recenti (a partire dal 2018). Per la LM STAL 11 laureati (18 nel 2021) collettivo esaminato, è pari a 6 questionari.

La performance più negativa è rappresentata dal giudizio delle postazioni informatiche, considerate dal 75% degli utilizzatori in numero inadeguato, e dalle attrezzature per le attività didattiche considerate dal 22.2% raramente adeguate

Per la LM STAL La valutazione delle aule risulta positiva al 100% (83.3% sempre adeguate e 16.7% spesso adeguate), mentre per le attrezzature delle attività didattiche si un 83.3% che le ha giudicate sempre adeguate e 16.7% raramente adeguate. Infine, il giudizio sulle postazioni informatiche invece è risultato negativo per il 20% degli intervistati

Quadri CCdS – criticità comuni ai CdS

B. Analisi e proposte in merito a materiali e ausili didattici, laboratori, aule, attrezzature, in relazione al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al livello desiderato

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Aggiornamento o inadeguatezza delle postazioni informatiche- Presenza di alcuni link virtuali obsoleti e non funzionanti nella pagina dell'offerta formativa- Mancato aggiornamento delle informazioni riportate nella Sua Cds, Quadro B4, andrebbero aggiornate | <ul style="list-style-type: none">- Programma di ricognizione periodica delle attrezzature e della dotazione delle aule a supporto della didattica- Programmazione di processi di verifica e revisione delle informazioni contenute nella Sua-CDS, con particolare riferimento al quadro B.4. |
|--|--|

CCdS TAL - STAL

Le informazioni riportate nella Sua Cds, Quadro B4, andrebbero aggiornate (aule assegnate, rispetto alle aule utilizzate)

Es TAL Aula A1 non è riportata nella scheda B4, e per STAL sono indicate 2 aule per le lezioni frontali (A9 e A16), ma in orario sono riportate le aule A8 e A9

Un elenco dei laboratori didattici di tutta la Scuola SAFE è disponibile al link riportato in SUA, dal quale non è possibile identificare quelli del CdL di riferimento.

I risultati dei questionari relativi alle aule, laboratori e attrezzature didattiche è generalmente positivo

| | Decisamente no | Più no che si | Più si che no | Decisamente si | Non so/non rispondo |
|--|----------------|---------------|---------------|----------------|---------------------|
| Le aule in cui si è svolto l'insegnamento sono risultate adeguate (si vede, si sente, si trova posto)? | 0,47 | 7,08 | 42,45 | 43,40 | 6,60 |
| I laboratori sono risultati adeguati per lo svolgimento dell'insegnamento? | 1,06 | 1,06 | 27,51 | 32,28 | 38,10 |
| Le attrezzature per la didattica sono risultate adeguate per lo svolgimento dell'insegnamento? | 0,47 | 5,19 | 41,51 | 39,62 | 13,21 |

Si rileva una tendenza all'aumento delle risposte "non so/non rispondo" per tutti e tre gli aspetti (aule, laboratori, attrezzature). Andrebbe approfondita la reale causa di questo tipo di risposta.

Quadri Sinottici CdS – criticità comuni a tutti i CdS

C. Analisi e proposte sulla validità dei metodi di accertamento delle conoscenze e abilità acquisite dagli studenti in relazione ai risultati di apprendimento attesi

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Syllabus non disponibili per i corsi tenuti da contrattisti e per l'insegnamento di Inglese.- Per gli insegnamenti tenuti in co-docenza, è sempre replicato lo stesso syllabus | <ul style="list-style-type: none">- Revisione periodica dei Syllabus.- Unico syllabus per gli insegnamenti in co-docenza con le dovute indicazione dei docenti, ognuno per i propri CFU assegnati |
|---|--|

CCdS TAL - STAL

Tutti i Syllabus disponibili ad eccezione di un insegnamento a contratto, per il quale compare il Syllabus, con indicazione soltanto del docente che tiene il corso e del semestre di erogazione del corso.

STAL mancano due Syllabus tra cui l'insegnamento dell'Inglese

Rispetto allo scorso A.A., è aumentato il numero di schede con le modalità di verifica dell'apprendimento e le regole con cui viene formulata la valutazione finale (voto d'esame). L'83% degli insegnamenti (19 su 23) prevede tale criterio; Per STAL il 67%



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Quadri CCdS – criticità comuni ai CdS

D. Analisi e proposte sulla completezza e sull'efficacia del monitoraggio annuale e del riesame ciclico

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Riduzione delle immatricolazioni- Basso livello degli indicatori di internazionalizzazione | <ul style="list-style-type: none">- Consolidare le attività di orientamento e tutoraggio- Riattivazione e stipula di nuovi accordi che favoriscano lo scambio e la mobilità degli studenti nell'ambito dei programmi Erasmus |
|---|---|

CCdS TAL - STAL

Tutti gli indicatori generali iC00(a-h) per il CdS-TAL indicano una tendenza alla riduzione del numero degli iscritti, degli immatricolati e dei laureati con valori inferiori rispetto a quelli medi dell'area geografica e a quelli nazionali evidenziando, per tutti gli indicatori, lo stesso trend tendenziale discendente. Per STAL immatricolati invariati, ma aumentano i ritardi di carriera e i laureati entro la durata normale del corso. Negativi i dati relativi all'internazionalizzazione.

Gli indicatori relativi alla didattica (gruppo A) complessivamente mostrano valori più bassi rispetto a quelli del contesto geografico di riferimento e a quelli nazionali (Atenei non telematici), con un trend negativo nel numero di laureati. L'indicatore iC13 (percentuale di CFU conseguiti al I anno sul totale), è da attenzionare in quanto registra, un decremento rispetto al triennio precedente.

Rispetto all'anno precedente si denota un forte approfondimento nell'analisi degli indicatori attraverso il dettagliato commento alla SMA e un'approfondita analisi delle criticità e delle azioni proposte e messe in campo attraverso il RAA con l'aggiornamento del RCR.

Quadri CCdS – criticità comuni ai CdS

E. Analisi e proposte sull'effettiva disponibilità e correttezza delle informazioni fornite nelle parti pubbliche della sua-cds

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Assenza di specifiche informazioni, sulle pagine della Scuola SAFE e dei CdS | <ul style="list-style-type: none">• Aggiornare periodicamente e integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento |
|--|---|

CCdS TAL - STAL

Si rilevano l'assenza e/o il mancato aggiornamento delle seguenti informazioni, pertanto si suggerisce di integrare e aggiornare periodicamente.

- Nella sezione "insegnamenti attivi" del corso di studi Tecnologie Alimentari non risultano aggiornati due tra gli insegnamenti attivi.
- Analizzando il sito Web di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali è emersa la sezione bacheca relativa a congressi, convegni, seminari e giornate di studio non è aggiornata
- La commissione esame non risulta aggiornata all'anno 2022/2023.

Quadri Sinottici CdS – Buone Pratiche comuni a tutti i CdS

| Descrizione della buona pratica | Descrizione della proposta | Quadro di analisi della RACP |
|---|--|------------------------------|
| Migliorato il livello di comunicazione tra CdS e CPDS, tra Settore Didattica e CdS e CPDS | Migliorare ulteriormente il livello di interazione tra CPDS, CdS, RAQ e Settore Didattica, attraverso meccanismi di calendarizzazione e di monitoraggio delle attività e delle azioni previste | Quadri A - C |
| Pubblicazione dei Verbali dei CCdS | Consolidare le attività di pubblicazione e trasparenza delle informazioni dell'attività dei CdS | Quadri C - E |
| Miglioramento delle attività di orientamento da parte dei CdS e a livello di Struttura | Consolidare e intraprendere nuove attività di orientamento sia in ingresso che in uscita verso il mondo del lavoro Introdurre azioni di "orientamento interno" | Quadri D |
| Miglioramento delle attività di tutoraggio | Rendere più efficace il tutoraggio in particolare modo per le materie di base al fine di ridurre i ritardi di carriera | Quadri D |

Alle ore 15:40 esce il prof. Parente.

Il Consiglio prende atto di quanto esposto dal Presidente della CPDS, prof. Nolè, su quanto riportato nel report annuale della CPDS.

A seguito di questa esposizione il Coordinatore, come anche richiesto dalla prof.ssa Galgano, prevede di inserire un punto specifico in un prossimo CCdS per discutere delle criticità segnalate.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

4 Pratiche studenti

4.1 Convenzione doppio titolo Unibas/UEX

Al fine di dare seguito all'art.2 della Convenzione per il doppio titolo Unibas/UEX, si richiede la nomina di un tutor e l'indicazione della tesi per gli studenti XXXX che hanno optato per tale percorso internazionale.

La proposta, condivisa dal tutor spagnolo, risulta la seguente.

| Studente | Matricola | Tutor Titolo Doppio | Titolo della Tesi | Relatore / Co-relatore | Tutor Università |
|----------|-----------|--|--|---|------------------|
| XXXXX | 66451 | Attilio MATERA / Francisco Pérez NEVADO | Implication of ethylene dosage and MAP on long term storage of yellow-fleshed kiwifruit | Attilio MATERA / Francesco GENOVESE, Iolanda TORNESE | Giuseppe ALTIERI |
| XXXXX | 68415 | Giovanni Carlo DI RENZO / Francisco Pérez NEVADO | Use of the spectrometry to predict the chemical and physical characteristics of fruits and vegetables | Giovanni Carlo DI RENZO / Giuseppe ALTIERI, Sabina LAVEGLIA | Attilio MATERA |

Dopo ampia ed approfondita discussione il Consiglio approva all'unanimità.

4.2 Richieste assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Il Coordinatore riferisce che sono pervenute le seguenti richieste di assegnazione elaborato finale tesi e relatore istruite da apposita commissione.

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| Studente | XXXXX | MATR. 61364 |
| Corso di Studio | Tecnologie Alimentari | |
| Data prevista Laurea | Luglio 2024 | |
| Argomento della tesi (sintesi) | Gestione e valorizzazione delle eccedenze alimentari in un'ottica di sostenibilità volta alla riduzione dello spreco alimentare | AGR/15 |
| Titolo provvisorio della tesi | Alimentazione sostenibile: Gestione e valorizzazione delle eccedenze alimentari | |
| Relatore | Nicola CONDELLI | AGR/15 |
| Correlatore | Laura MONGIELLO | Presidente Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari |
| Parere del Consiglio | APPROVATO | |

| | | |
|--------------------------------|--|--------------------|
| Studente | XXXXX | MATR. 61418 |
| Corso di Studio | Tecnologie Alimentari | |
| Data prevista Laurea | Luglio 2024 | |
| Argomento della tesi (sintesi) | Applicazione dei campi elettrici pulsati per la riduzione del contenuto di acrilammide | AGR/15 |
| Titolo provvisorio della tesi | Riduzione del contenuto di acrilammide nelle patate mediante la tecnologia PEF | |



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

| | | |
|----------------------|------------------|--------|
| Relatore | Fernanda GALGANO | AGR/15 |
| Correlatore | Maria DI CAIRANO | AGR/15 |
| Parere del Consiglio | APPROVATO | |

| | | |
|--------------------------------|---|--------------------|
| Studente | XXXXX | MATR. 57935 |
| Corso di Studio | Tecnologie Alimentari | |
| Data prevista Laurea | LUGLIO 2024 | |
| Argomento della tesi (sintesi) | Gestione della vinificazione utilizzo di additivi e coadiuvanti tecnologici | AGR/15 |
| Titolo provvisorio della tesi | La gestione del processo di vinificazione. Focus sulle innovazioni nel settore degli additivi e coadiuvanti tecnologici | |
| Relatore | Nicola CONDELLI | AGR/15 |
| Correlatore | Angela CAPECE | AGR/16 |
| Parere del Consiglio | APPROVATO | |

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

5 Copertura insegnamenti a.a. 2024/2025 CdS in Tecnologie Alimentari (L-26) e CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

E' necessario definire la copertura della didattica da erogare per l'a.a. 2024/2025 per il CdS TAL (triennale) e STAL (magistrale) identificando i docenti responsabili dell'erogazione dei corsi programmati per le varie coorti. Inoltre, sono proposti gli insegnamenti offerti a scelta ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

5.1 Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (L-26)

AA 2024/2025

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa da Erogare

1 anno - COORTE 2024/2025

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Trim. | Docente Responsabile |
|---|---------|---|-----|---------|--------|-----------|-------|----------------------|
| Matematica | MAT/05 | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | A | 5 | 1 | 6 | 1 | Mutuato da CdS SFA |
| Fisica | FIS/07 | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | A | 5 | 1 | 6 | 1 | Mutuato da CdS SFA |
| Chimica organica | CHIM/06 | Discipline chimiche | A | 5 | 1 | 6 | 3 | Contratto da bandire |
| Chimica generale ed inorganica | CHIM/03 | Discipline chimiche | A | 5 | 1 | 6 | 2 | Mutuato da CdS SFA |
| Genetica | AGR/07 | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | B | 6 | 1 | 7 | 2 | LOGOZZO |
| Produzioni primarie: modulo di Produzioni vegetali | AGR/02 | Affini e Integrative | C | 5 | 1 | 6 | 3 | AMATO |
| Produzioni primarie: modulo di Produzioni animali | AGR/19 | Affini e Integrative | C | 5 | 1 | 6 | 3 | BRAGHIERI |
| Patologia delle derrate alimentari | AGR/12 | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | B | 6 | 1 | 7 | 2 | Contratto da bandire |
| Inglese | | Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera | E | | | 6 | 1 | CLA |
| TOTALE | | | | | | 56 | | |



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

2 anno - COORTE 2023/2024

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Docente Responsabile |
|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|------|----------------------|
| Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione | BIO/10 | Discipline Biologiche | A | 8 | 1 | 9 | 1 | ROSSANO |
| Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo Principi di macchine ed impianti | AGR/09 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | ALTIERI |
| Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di Macchine e impianti per le industrie alimentari | AGR/09 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | DI RENZO |
| Microbiologia generale | AGR/16 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | RICCIARDI |
| Analisi degli alimenti: Modulo di Mercologia e Analisi sensoriale | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | CONDELLI |
| Analisi degli alimenti: Modulo di Analisi chimiche, fisiche e strumentali | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | CONDELLI |
| Economia e politica agroalimentare | AGR/01 | Discipline economiche e giuridiche | B | 8 | 1 | 9 | 1 | VICCARO |
| Scelta dello studente | | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | | | 12 | 2 | |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

Discipline a scelta

| | | | | | | | | |
|---|--------|--|---|---|---|---|---|--------------------|
| Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari | AGR/09 | | D | 5 | 1 | 6 | 2 | GENOVESE |
| Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti | AGR/07 | | D | 5 | 1 | 6 | 2 | GIOIA |
| Viticultura | AGR/03 | | D | 4 | 0 | 4 | 2 | NUZZO (DICEM) |
| | | | | 0 | 2 | 2 | 2 | CARLOMAGNO (DICEM) |

3 anno - COORTE 2022/2023

precedente RAD

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Docente Responsabile |
|---|--------|---|-----|---------|--------|-----------|------|------------------------|
| Igiene | MED/42 | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | Contratto da bandire |
| Processi delle tecnologie alimentari | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 8 | 1 | 9 | 1 | GALGANO |
| Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | DI CAIRANO |
| Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | GALGANO |
| Microbiologia degli alimenti | AGR/16 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | PARENTE |
| | | | | 5 | 1 | 6 | 2 | ZOTTA |
| Legislazione Alimentare | IUS/03 | Discipline economiche e giuridiche | B | 5 | 1 | 6 | 1 | Cristina DALIA (DIMIE) |
| Economia e politica agroalimentare | AGR/01 | Discipline economiche e giuridiche | B | 8 | 1 | 9 | 1 | VICCARO |
| Tirocinio Pratico-Applicativo | | Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f) | F | | | 7 | 2 | |
| Esame finale | | Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera | E | | | 3 | 2 | |
| TOTALE | | | | | | 64 | | |



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

5.2 Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

AA 2024/2025

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa da Erogare

1 anno - COORTE 2024/2025

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Docente Responsabile |
|---|---------|--|-----|---------|--------|-----------|------|----------------------|
| Chimica degli alimenti | CHIM/10 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 5 | 1 | 6 | 1 | Contratto da bandire |
| Tecnologie di conservazione e packaging degli alimenti | AGR/15 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 4 | 0 | 4 | 2 | GALGANO |
| | | | | 4 | 1 | 5 | 2 | CONDELLI |
| Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare | AGR/01 | Discipline della produzione e gestione | B | 5 | 1 | 6 | 1 | VICCARO |
| Sicurezza e conservazione degli alimenti | AGR/16 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 8 | 1 | 9 | 1 | PARENTE |
| Valutazione dei prodotti di origine animale | AGR/19 | Attività affini o integrative | C | 5 | 1 | 6 | 2 | PERNA |
| Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari | AGR/15 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 6 | 0 | 6 | 1 | CONDELLI |
| | | | | 2 | 1 | 3 | 1 | DI CAIRANO |
| Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti | AGR/16 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 5 | 1 | 6 | 2 | CAPECE |
| Automazione e controllo dei processi agro-industriali | AGR/09 | Attività affini o integrative | C | 5 | 1 | 6 | 2 | ALTIERI |
| LINGUA INGLESE LIVELLO B2 | | Ulteriori competenze linguistiche | F | | | 3 | 2 | CLA |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

2 anno - COORTE 2023/2024

PERCORSO NORMALE

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Docente Responsabile |
|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|------|----------------------|
| Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari | AGR/07 | Discipline della produzione e gestione | B | 5 | 1 | 6 | 1 | GIOIA |
| ** (10a) Produzioni animali sostenibili | AGR/19 | Affini e Integrative (CON OPZIONE: 10a o 10b) | C | 5 | 1 | 6 | 1 | PERNA |
| ** (10b) Macchine e impianti per le produzioni agroalimentari mediterranee di alta qualità | AGR/09 | Affini e Integrative (CON OPZIONE: 10a o 10b) | C | 5 | 1 | 6 | 1 | DI RENZO |
| Laboratorio Competenze | | Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | F | | 1 | 1 | 2 | Contratto da bandire |
| Esame finale e internato di tesi magistrale | | Per la Prova Finale | E | | | 29 | 2 | |
| Scelta dello studente (corsi a scelta presso UNIBAS) | | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | | | 18 | 1 | |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

**** ATTENZIONE:** gli insegnamenti indicati come **10a** e **10b** sono alternativi con opzione e consentono agli studenti di optare per: **1)** il percorso da svolgere interamente presso l'Università degli Studi della Basilicata (**PERCORSO NORMALE**) o **2)** il percorso per il conseguimento del doppio titolo in convenzione con l'Università dell'Estremadura (UEX) in Spagna (**PERCORSO INTERNAZIONALE Doppio Titolo**), in questo caso occorre obbligatoriamente scegliere il **10b**.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Discipline a scelta per gli studenti UNIBAS

| | | | | | | | | |
|---|--------|---|---|---|---|---|----------|-----------------|
| Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie | AGR/09 | Solo per studenti del piano di studio curricolare (PERCORSO NORMALE) | D | 5 | 1 | 6 | 1 | GENOVESE |
| Microbiologia industriale | AGR/16 | | D | 5 | 1 | 6 | 1 | ZOTTA |
| Microbiologia delle bevande fermentate | AGR/16 | | D | 5 | 1 | 6 | 1 | CAPECE |

2 anno - COORTE 2023/2024

PERCORSO INTERNAZIONALE Doppio Titolo (Accordo con UEx) per studenti in uscita verso Uex

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Docente Responsabile |
|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|----------|-----------------------------|
| Genetic authentication and traceability of food products | AGR/07 | Discipline della produzione e gestione | B | 5 | 1 | 6 | 1 | GIOIA |
| ** (10b) Machines and plants for the mediterranean high quality agri-food industry productions | AGR/09 | Affini e Integrative | C | 5 | 1 | 6 | 1 | DI RENZO |
| Scelta dello studente (corsi selezionati presso UEx) | | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | | | 18 | 1 | |
| Laboratorio Competenze | | Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | F | | 1 | 1 | 2 | Contratto da bandire |
| Esame finale e internato di tesi magistrale | | Per la Prova Finale | E | | | 29 | 2 | |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

Discipline a scelta destinate agli studenti UEx in ingresso

| | | | | | | | | |
|---|--------|---|---|---|---|---|----------|-----------------------------|
| Sustainability in plant and food protection from diseases | AGR/12 | Solo per studenti in ingresso provenienti da UEx | D | 5 | 1 | 6 | 2 | Contratto da bandire |
| Machines and plants for fresh and fresh cut products | AGR/09 | | D | 5 | 1 | 6 | 2 | DI RENZO |
| Quality management and certification | AGR/15 | | D | 5 | 1 | 6 | 2 | GALGANO |

Dopo ampia ed approfondita discussione il Consiglio approva all'unanimità la proposta di copertura della didattica da erogare per l'a.a. 2024/2025 per il CdS in Tecnologie Alimentari (L-26) e per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70).

6 Contenuti per il Manifesto degli Studi della Scuola SAFE a.a. 2024/2025 per il CdS in Tecnologie Alimentari (L-26) e per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

E' necessario esplicitare i contenuti da inserire nel Manifesto degli Studi della Scuola SAFE per l'a.a. 2024/2025 per il CdS in Tecnologie Alimentari (L-26) e per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Il Coordinatore ha già anticipato tali contenuti per e-mail ai componenti del CCdS (e-mail del 19/02/2024)

6.1 Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari

Classe L 26 DM 270/04

Corso di laurea ad accesso libero

6.1.1 Presentazione

Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, il rispetto della normativa in tema di



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

produzione e commercializzazione degli alimenti, la riduzione degli sprechi, la conciliazione di economia ed etica nella produzione, la conservazione, e la distribuzione degli alimenti. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Professioni tecniche in campo scientifico, ingegneristico e della produzione (Tecnici della produzione manifatturiera - 3.1.5.3.0), o come professioni tecniche nelle Scienze della salute e della vita (Tecnici dei prodotti alimentari - 3.2.2.3.2).

Il Laureato in Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, confezionamento e distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e dell'efficienza, anche economica, dei loro processi di produzione, garantendo il rispetto delle normative nazionali e comunitarie, la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni tecniche e organizzative. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

6.1.2 Requisiti per l'accesso

Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.

In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate al fine di poter seguire proficuamente il corso di laurea. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia e della chimica generale, doti di logica, capacità di lettura e comprensione di testi di diversa natura, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale.

È prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, alla quale devono partecipare tutti gli immatricolati. Tale prova, obbligatoria ma non vincolante per l'iscrizione, nella forma di un questionario a risposte multiple, è articolata nelle sezioni: biologia, chimica, fisica, matematica, logica e comprensione verbale. Il calendario delle prove è stabilito nel Manifesto degli Studi. La verifica del possesso di tale preparazione iniziale è effettuata attraverso il TOLC-AV erogato su piattaforma informatizzata con il supporto del Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA) che supporta le Università nella realizzazione delle prove di accesso e verifica delle conoscenze in ingresso ai corsi di studio universitari a livello nazionale.

Le sei sezioni di quesiti contenute nel fascicolo del test e sulle quali si basa la prova sono:

- 1) Biologia 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 2) Chimica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 3) Fisica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 4) Matematica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 5) Logica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo: 4)
- 6) Comprensione verbale 2 brani per complessivi 10 quesiti in 20 minuti – (punteggio minimo 5)

Nel caso in cui il test di valutazione della preparazione di base non sia stato sostenuto o non sia stato raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA), in relazione ai punteggi minimi indicati, sugli insegnamenti di Matematica, Chimica generale ed inorganica e Fisica.

Dopo la fine del secondo trimestre del primo anno verrà inoltre erogato un test di recupero per tutti gli studenti con OFA non ancora soddisfatti.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Lo specifico OFA viene comunque soddisfatto con il superamento del relativo esame di Matematica, Fisica e Chimica generale e inorganica. Agli studenti con OFA non assolti non sarà possibile sostenere gli esami del II anno previsti nel piano di studi del corso di laurea.

L'iscrizione al Corso di Studio può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico, purché siano soddisfatte le condizioni previste al punto precedente.

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studio di diversa classe sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio sulla base dei seguenti criteri: valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di Studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio.

Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

6.1.3 Piano di Studio

AA 2024/2025

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa da Erogare

1 anno - COORTE 2024/2025

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Trim. | Anno |
|---|---------|---|-----|---------|--------|-----------|-------|------|
| Matematica | MAT/05 | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | A | 5 | 1 | 6 | 1 | 1 |
| Fisica | FIS/07 | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | A | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Chimica organica | CHIM/06 | Discipline chimiche | A | 5 | 1 | 6 | 3 | |
| Chimica generale ed inorganica | CHIM/03 | Discipline chimiche | A | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| Genetica | AGR/07 | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | B | 6 | 1 | 7 | 2 | |
| Produzioni primarie: modulo di Produzioni vegetali | AGR/02 | Affini e Integrative | C | 5 | 1 | 6 | 3 | |
| Produzioni primarie: modulo di Produzioni animali | AGR/19 | Affini e Integrative | C | 5 | 1 | 6 | 3 | |
| Patologia delle derrate alimentari | AGR/12 | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | B | 6 | 1 | 7 | 2 | |
| Inglese | | Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera | E | | | 6 | 1 | |
| TOTALE | | | | | | 56 | | |



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

2 anno - COORTE 2023/2024

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Anno |
|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|------|------|
| Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione | BIO/10 | Discipline Biologiche | A | 8 | 1 | 9 | 1 | 2 |
| Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo Principi di macchine ed impianti | AGR/09 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di Macchine e impianti per le industrie alimentari | AGR/09 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| Microbiologia generale | AGR/16 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Analisi degli alimenti: Modulo di Mercologia e Analisi sensoriale | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Analisi degli alimenti: Modulo di Analisi chimiche, fisiche e strumentali | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| Economia e politica agroalimentare | AGR/01 | Discipline economiche e giuridiche | B | 8 | 1 | 9 | 1 | |
| Scelta dello studente | | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | | | 12 | 2 | |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

3 anno - COORTE 2022/2023 precedente RAD

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Anno |
|---|--------|---|-----|---------|--------|-----------|------|------|
| Igiene | MED/42 | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | 3 |
| Processi delle tecnologie alimentari | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 8 | 1 | 9 | 1 | |
| Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti | AGR/15 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| Microbiologia degli alimenti | AGR/16 | Discipline della tecnologia degli alimenti | B | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| | | | | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| Legislazione Alimentare | IUS/03 | Discipline economiche e giuridiche | B | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Economia e politica agroalimentare | AGR/01 | Discipline economiche e giuridiche | B | 8 | 1 | 9 | 1 | |
| Tirocinio Pratico-Applicativo | | Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f) | F | | | 7 | 2 | |
| Esame finale | | Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera | E | | | 3 | 2 | |
| TOTALE | | | | | | 64 | | |



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari L-26 per l'aa 2024/25 sono stati proposti i seguenti insegnamenti offerti in aggiunta alla offerta formativa curriculare, ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

| Semestre | Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | Attività Formativa | CFU Lez. | CFU Es. | CFU Tot. | Anno |
|----------|---|--------|--|--------------------|----------|---------|----------|------|
| 2 | Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari | AGR/09 | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | 5 | 1 | 6 | 2 |
| 2 | Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti | AGR/07 | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | 5 | 1 | 6 | |
| 2 | Viticultura | AGR/03 | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | 4 | 2 | 6 | |

6.1.4 Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari ha una durata normale di tre anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, con il primo anno strutturato in sotto-periodi all'interno del semestre (trimestri), durante i quali lo studente dovrà acquisire 152 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 7 crediti per attività di tirocinio pratico applicativo, 6 crediti per corsi volti a garantire la conoscenza della lingua Inglese e 3 crediti per la prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno, previa acquisizione dei 180 crediti prescritti. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 180 previsti, che potranno essere valutati per altre attività formative extracurricolari e riportate in aggiunta nel Diploma Supplement.

La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e trimestrali (solo 1° anno) o semestrali (\leq 9 CFU). Il curriculum del Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e un tirocinio pratico applicativo, svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Nel Corso di Studio sono previsti insegnamenti monodisciplinari e corsi integrati comprendenti due moduli di SSD diversi. Per i corsi integrati l'esame finale sarà unico e condotto collegialmente dai docenti.

Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche, e di prove in itinere.

L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture della Scuola.

I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio della Scuola.

Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

6.1.5 Accertamento della conoscenza della lingua inglese

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche che non danno luogo a votazione ma al solo giudizio IDONEO o NON IDONEO.

È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B1 del Common European Framework of Reference for Languages.

6.1.6 Obblighi di frequenza e propedeuticità

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria ma è fortemente consigliata.

Non sono previste propedeuticità.

6.1.7 Tutor

Ad ogni studente è assegnato, entro tre mesi dall'immatricolazione, un tutor didattico scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale, in particolare è fortemente consigliato rivolgersi al tutor in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta degli obiettivi formativi, dell'attività di tirocinio e immediatamente prima dell'esame finale.

6.1.8 Attività formative a scelta dello studente

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla delibera da parte del Consiglio di Corso di Studio.

Un elenco di materie a scelta di automatica approvazione nel piano di studio è presente nel Manifesto degli Studi. Nel caso di scelte su altri corsi di studio dell'Ateneo l'approvazione è subordinata all'approvazione da parte del Consiglio di Corso di Studio che ne verifica la coerenza con gli obiettivi formativi del corso.

6.1.9 Modalità di presentazione dei piani di studio

Per l'utilizzazione dei crediti liberi e per l'acquisizione di altre attività formative, lo studente dovrà presentare un piano di studio possibilmente preparato con l'assistenza del tutor didattico e secondo quanto previsto dal Manifesto degli Studi ed in coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di richiedere agli studenti di modificarlo quando esso non sia ritenuto coerente con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

6.1.10 Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari

Agli studenti lavoratori e ad altri studenti con esigenze particolari (studenti con figli, con disabilità, etc.) impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.

Agli stessi, previa motivata richiesta, è consentito predisporre un piano di studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

6.1.11 Requisiti per il conseguimento della laurea

La Laurea in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

una Commissione di docenti facenti parte della Scuola. L'elaborato è di carattere bibliografico su un argomento eventualmente relativo al tirocinio assegnato riguardante i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- a) monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- b) indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti a uno specifico argomento.
- c) Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:
- d) aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 152 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- e) aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 crediti;
- f) aver effettuato il tirocinio pratico applicativo per complessivi 7 crediti;
- g) aver preparato un elaborato scritto.

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dalla Scuola.

Il Laureato in Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della biochimica, della genetica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
- possiede conoscenze di base sulle tecnologie di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale;
- conosce i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, compresi gli elementi di ingegneria alimentare e macchine e impianti per l'industria alimentare, i processi della tecnologia alimentare e la microbiologia degli alimenti;
- conosce le problematiche relative alla sicurezza e alla valutazione della qualità degli alimenti;
- ha competenze circa i principi della legislazione alimentare e la loro applicazione, i principali organismi competenti per la gestione della qualità a livello nazionale ed europeo;
- è in grado di eseguire le principali categorie di analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali necessarie a valutare la qualità degli alimenti e di interpretarne i risultati nel contesto dell'assicurazione qualità;
- è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- è in grado di analizzare e valutare i dati e le informazioni relativi alla produzione, al mercato di riferimento e alle politiche di settore al fine di definire strategie e strumenti per il miglioramento della qualità della produzione agro-alimentare, per l'aumento dell'efficienza del processo produttivo e per l'aumento della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso;
- è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, nell'ambito disciplinare specifico, in una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.



6.2 Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Classe LM-70 – DM 270/04

6.2.1 **Presentazione**

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento, di indirizzo e progettazione, nelle attività di trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari di origine vegetale o animale, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. Il corso di studi fornisce conoscenze e competenze relative alla gestione e al controllo della sicurezza e della qualità microbiologica, fisica, chimica e sensoriale degli alimenti, alla progettazione, gestione, monitoraggio e controllo dei processi di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti oltre che alla conduzione di attività di ricerca e sviluppo per l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto per migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni alimentari.

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Specialisti nelle scienze della vita, con particolare riferimento al codice 2.3.1.1.4 - Biotecnologi alimentari che include anche la professione di Tecnologo Alimentare.

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di studio, progettazione, programmazione, gestione, controllo, collaudo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, condizionamento, distribuzione e somministrazione di alimenti freschi e trasformati, nonché delle bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata e della ristorazione collettiva, negli enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi, e nella libera professione.

6.2.2 **Requisiti per l'accesso**

Il Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo ordinamento. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso della laurea o di un diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente.

L'ammissione al Corso di Studio Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di un'adeguata preparazione personale.

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi di seguito riportate, nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/1999: L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38. Per quanto concerne i laureati provenienti dalle classi L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38, essi possono accedere alla laurea magistrale a condizione che abbiano acquisito almeno:

- 6 crediti nei settori dal MAT/01 al MAT/09
- 6 crediti nei settori dal FIS/01 al FIS/07
- 6 crediti nel settore CHIM/03 e 6 crediti nel settore CHIM/06
- 12 crediti nel settore AGR/15 e 12 crediti nel settore AGR/16
- 12 crediti nell'ambito dei seguenti settori: AGR/01, AGR/07, AGR/12, BIO/09, CHIM/01, CHIM/10, MED/42, MED/49, VET/04



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari. Negli altri casi viene verificata, mediante colloquio, da una Commissione di almeno tre docenti nominata dal Consiglio di Corso di Studio, che esamina preventivamente i titoli didattici presentati dal singolo candidato.

L'adeguatezza della preparazione personale, quindi il possesso di conoscenze e competenze adeguate al fine di poter seguire proficuamente il corso di laurea, verterà sui seguenti contenuti:

- conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR);
- la comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere i principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la valutazione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi: la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo le norme cogenti.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di studio. Il Consiglio di Corso di Studio esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se negativo, comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studio della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

6.2.3 Piano di Studio

AA 2024/2025

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa da Erogare

1 anno - COORTE 2024/2025

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Anno |
|---|---------|--|-----|---------|--------|-----------|------|------|
| Chimica degli alimenti | CHIM/10 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 5 | 1 | 6 | 1 | 1 |
| Tecnologie di conservazione e packaging degli alimenti | AGR/15 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 4 | 0 | 4 | 2 | |
| | | | | 4 | 1 | 5 | 2 | |
| Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare | AGR/01 | Discipline della produzione e gestione | B | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Sicurezza e conservazione degli alimenti | AGR/16 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 8 | 1 | 9 | 1 | |
| Valutazione dei prodotti di origine animale | AGR/19 | Attività affini o integrative | C | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari | AGR/15 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 6 | 0 | 6 | 1 | |
| | | | | 2 | 1 | 3 | 1 | |
| Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti | AGR/16 | Discipline delle tecnologie alimentari | B | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| Automazione e controllo dei processi agro-industriali | AGR/09 | Attività affini o integrative | C | 5 | 1 | 6 | 2 | |
| LINGUA INGLESE LIVELLO B2 | | Ulteriori competenze linguistiche | F | | | 3 | 2 | |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

2 anno - COORTE 2023/2024

PERCORSO NORMALE

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Anno |
|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|------|------|
| Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari | AGR/07 | Discipline della produzione e gestione | B | 5 | 1 | 6 | 1 | 2 |
| ** (10a) Produzioni animali sostenibili | AGR/19 | Affini e Integrative (CON OPZIONE: 10a o 10b) | C | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| ** (10b) Macchine e impianti per le produzioni agroalimentari mediterranee di alta qualità | AGR/09 | Affini e Integrative (CON OPZIONE: 10a o 10b) | C | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Laboratorio Competenze | | Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | F | | 1 | 1 | 2 | |
| Esame finale e internato di tesi magistrale | | Per la Prova Finale | E | | | 29 | 2 | |
| Scelta dello studente (corsi a scelta presso UNIBAS) | | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | | | 18 | 1 | |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

**** ATTENZIONE:** gli insegnamenti indicati come **10a** e **10b** sono alternativi con opzione e consentono agli studenti di optare per: **1)** il percorso da svolgere interamente presso l'Università degli Studi della Basilicata (**PERCORSO NORMALE**) o **2)** il percorso per il conseguimento del doppio titolo in convenzione con l'Università dell'Estremadura (JEx) in Spagna (**PERCORSO INTERNAZIONALE Doppio Titolo**), in questo caso occorre obbligatoriamente scegliere il **10b**.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

2 anno - COORTE 2023/2024 PERCORSO INTERNAZIONALE Doppio Titolo (Accordo con UEx) per studenti in uscita verso Uex

| Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Sem. | Anno |
|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|------|------|
| Genetic authentication and traceability of food products | AGR/07 | Discipline della produzione e gestione | B | 5 | 1 | 6 | 1 | 2 |
| ** (10b) Machines and plants for the mediterranean high quality agri-food industry productions | AGR/09 | Affini e Integrative | C | 5 | 1 | 6 | 1 | |
| Scelta dello studente (corsi selezionati presso UEx) | | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | | | 18 | 1 | |
| Laboratorio Competenze | | Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | F | | 1 | 1 | 2 | |
| Esame finale e internato di tesi magistrale | | Per la Prova Finale | E | | | 29 | 2 | |
| TOTALE | | | | | | 60 | | |

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 per l'aa 2024/25 sono stati proposti due gruppi di insegnamenti offerti in aggiunta all'offerta formativa curriculare, ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.. Il gruppo **G1** è destinato agli studenti del piano di studio curriculare (**PERCORSO NORMALE**), il gruppo **G2** è destinato agli studenti UEx in ingresso.

| Semestre | Denominazione del corso | SSD | Ambito Disciplinare | TAF | CFU Lez. | CFU Es. | CFU Tot. | Anno |
|----------|---|--------|--|-----|----------|---------|----------|------|
| 1 | (G1) Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie | AGR/09 | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | 5 | 1 | 6 | 2 |
| 1 | (G1) Microbiologia industriale | AGR/16 | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | 5 | 1 | 6 | |
| 1 | (G1) Microbiologia delle bevande fermentate | AGR/16 | Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a) | D | 5 | 1 | 6 | |
| 2 | (G2) Sustainability in plant and food protection from diseases | AGR/12 | Solo per studenti provenienti da UEx | D | 5 | 1 | 6 | |
| 2 | (G2) Machines and plants for fresh and fresh cut products | AGR/09 | Solo per studenti provenienti da UEx | D | 5 | 1 | 6 | |
| 2 | (G2) Quality management and certification | AGR/15 | Solo per studenti provenienti da UEx | D | 5 | 1 | 6 | |

6.2.4 Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 69 crediti formativi universitari (CFU) per insegnamenti obbligatori, 18 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 3 crediti per competenze linguistiche (livello B2 Lingua inglese), 1 credito per attività di Laboratorio competenze e 29 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 che potranno essere valutati per altre attività formative extracurricolari e riportate in aggiunta nel Diploma Supplement. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del secondo anno, previa acquisizione dei 91 crediti prescritti. In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.

La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e semestrali (≤ 9 CFU). Il curriculum del Corso di Studio Magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio con attività di progettazione guidata anche in comune fra più corsi, e lo svolgimento di una tesi di Laurea Magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato o presso Università straniere in rapporto di convenzione, da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale. La tesi di Laurea Magistrale è un elaborato strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un Relatore e concernente un'esperienza progettuale e scientifica originale, che include esperienze di carattere sperimentale, inclusa la realizzazione, ad esempio, di un prototipo, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 29 CFU.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.

La Scuola, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del corso di studio.

Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, attività progettuali e analisi di casi studio, anche in collaborazione fra più insegnamenti, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere.

L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture della Scuola.

I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio della Scuola per l'approvazione.

Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

6.2.5 Accertamento della conoscenza della lingua inglese

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE livello B2 a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche che non danno luogo a votazione ma al solo giudizio IDONEO o NON IDONEO.

È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B2 del Common European Framework of Reference for Languages.

6.2.6 Accertamento del Laboratorio Competenze

La partecipazione al Laboratorio e il completamento delle attività proposte comportano l'acquisizione del CFU previsto con giudizio di IDONEITÀ.

6.2.7 Obblighi di frequenza e propedeuticità

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria ma è fortemente consigliata.

Non sono previste propedeuticità.

6.2.8 Attività formative a scelta dello studente

Lo studente potrà acquisire i 18 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla delibera da parte del Consiglio di Corso di Studio.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Un elenco di materie a scelta di automatica approvazione nel piano di studio è presente nel Manifesto degli Studi. Nel caso di scelte su altri corsi di studio dell'Ateneo l'approvazione è subordinata all'approvazione da parte del Consiglio di Corso di Studio che ne verifica la coerenza con gli obiettivi formativi del corso.

6.2.9 Modalità di presentazione dei piani di studio

Per l'utilizzazione dei crediti liberi e per l'acquisizione di altre attività formative, lo studente dovrà presentare un piano di studio possibilmente preparato con l'assistenza del tutor didattico e secondo quanto previsto dal Manifesto degli Studi ed in coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di richiedere agli studenti di modificarlo quando esso non sia ritenuto coerente con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

6.2.10 Attività formative svolte all'estero

Il Consiglio di Corso di Studio prevede attività formative all'estero nell'ambito degli accordi di mobilità internazionale dell'Ateneo e di accordi specifici per l'internazionalizzazione del corso di studi, e garantisce agli studenti che abbiano completato in maniera soddisfacente il periodo di studio all'estero, il pieno riconoscimento delle attività specificate nel programma di studio (LA) o nel piano di formazione (TA), utilizzando il concetto di 'equo riconoscimento', flessibile e non basato sulla rigida equivalenza dei crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi Erasmus+ e altri programmi internazionali. Tutti gli atti connessi alla approvazione ed al riconoscimento delle attività all'estero sono condotti in conformità a quanto disposto dal "Regolamento di Ateneo per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata" e a convenzioni stipulate nell'ambito dei processi di internazionalizzazione del Corso di Studi.

6.2.11 Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari

Agli studenti lavoratori e ad altri studenti con esigenze particolari (studenti con figli, con disabilità, etc.) impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.

Agli stessi, previa motivata richiesta, è consentito predisporre un piano di studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

6.2.12 Requisiti per il conseguimento della Laurea Magistrale

La Laurea Magistrale in Scienze e in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti della Scuola. L'elaborato è il risultato dello svolgimento di una attività sperimentale o progettuale originale, svolta anche in collaborazione con aziende del settore alimentare, su un argomento specifico, svolto mettendo in evidenza lo stato dell'arte, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, in relazione agli obiettivi del lavoro e alle conoscenze disponibili nella letteratura tecnica e scientifica.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione totale di 29 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 69 crediti, acquisito i 18 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, i 3 CFU relativi all'insegnamento della lingua inglese e 1 CFU relativo al Laboratorio delle Competenze;
- aver effettuato l'internato di tesi Magistrale presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o in qualificate aziende del settore alimentare;
- aver preparato un elaborato scritto sull'attività svolta nell'internato di tesi Magistrale.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dalla Scuola.

Il Laureato Magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di programmare progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
- conosce le problematiche relative alla tracciabilità, all'eticità e alla sostenibilità delle produzioni delle materie prime di origine vegetale e animale; identifica le materie prime alimentari e conosce gli effetti della variabilità delle caratteristiche qualitative delle materie prime sulla qualità del prodotto finito. È in grado di proporre usi alternativi per l'uso di sottoprodotti e scarti;
- ha una capacità critica di comprendere cause, effetti e modalità di prevenzione del deterioramento delle materie prime e dei prodotti alimentari derivati, con competenze specifiche sui fattori intrinseci e ed estrinseci che influenzano la salubrità dell'alimento durante tutte le fasi che intercorrono dalla produzione al consumo; è in grado di utilizzare le più importanti tecniche per il controllo analitico della qualità microbiologica degli alimenti;
- conosce, valuta e sceglie i sistemi di controllo e gestione automatica dei processi; dimostra conoscenza delle caratteristiche dei materiali per il confezionamento e delle modalità di confezionamento necessarie per i diversi prodotti alimentari;
- è in grado di analizzare diversi contesti produttivi e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
- conosce i principi dei sistemi di gestione della qualità del settore alimentare, la documentazione richiesta ed il suo uso; conosce il quadro della normativa applicabile al settore alimentare, i requisiti di legge, la loro applicazione e le sanzioni che possono essere applicate all'interno del quadro legislativo;
- ha la capacità critica per valutare l'importanza che la provenienza delle materie prime ha sulla qualità degli alimenti ed è in grado di condurre un'analisi per dimostrare l'autenticità di un prodotto alimentare;
- ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
- è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese) oltre l'italiano, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
- possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

Dopo ampia ed approfondita discussione il Consiglio approva all'unanimità i contenuti per il Manifesto degli Studi della Scuola SAFE a.a. 2024/2025 per il CdS in Tecnologie Alimentari (L-26) e per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70).



7 Monitoraggio delle azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni

Premessa. Il CdS utilizza un approccio PDCA secondo un ciclo di Deming (<https://tinyurl.com/yjuqsfn6>) in cui le opinioni degli studenti, l'analisi degli indicatori AVA e l'analisi dell'efficienza/efficacia della formazione, rappresentano i capisaldi dell'analisi condotta dal Gruppo di Riesame e AQ, come si evince dallo schema del Flusso delle Azioni di AQ e Riesame del CdS (<https://tinyurl.com/ybse6rp9>). Le attività di Assicurazione Qualità sono oggetto di uno specifico punto in ogni CCdS (link al documento che raccoglie tutti i punti per ciascun CCdS: <https://tinyurl.com/ybn3tubb>). Inoltre, il CdS si è dotato di un **Sistema di Gestione Documentale (SGD)**, il cui sito web è al seguente link <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page>, link breve: <https://tinyurl.com/2qrvs2fc>, in cui sono raccolti tutti i documenti che vengono continuamente prodotti e che fornisce la base documentale necessaria per il basilare supporto ai fini di una corretta gestione del CdS.

7.1 **D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.**

Al punto 3 del presente verbale, il Presidente della CPDS, prof. Nolè, ha esposto il report annuale della CPDS medesima.

Il Consiglio ne prende atto. Il Coordinatore prevede di inserire un punto specifico in un prossimo CCdS per discutere delle criticità segnalate.

7.2 **D.CDS.2.1 Orientamento e tutorato.**

La prof.ssa Galgano comunica il programma di seminari organizzato in collaborazione con l'OTAL, rappresentato dal Dott. Gianluca D'Andrea, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (e-mail del 06/02/2024).

PIANO FORMATIVO 2024

Proposte di seminari formativi da svolgersi in modalità mista presso la Scuola di Scienze Agrarie dell'Università della Basilicata

- **Marzo:** “Adempimenti Privacy e Protezione dei dati Personali (G.D.P.R.) per il Tecnologo Alimentare”. Avv. Gianluca ANGELICOLA-Consulente qualificato sulla nuova Normativa privacy Reg. UE 2016/279
- **Giugno:** “Criticità rilevate in ambito ispettivo da parte del servizio veterinario”. Dr. Vincenzo Larocca-Dirigente U. O. C.-Servizio Veterinario - Area B- Asp Basilicata.
- **Ottobre:** Gestione delle frodi alimentari. Dott. Gianluca D'Andrea- Presidente OTAL
- **Dicembre:** “Aggiornamenti sull'Etichettatura dei prodotti alimentari”. Avv. Maurizio Scorsone-UnionAlimentari

Il Consiglio ne prende atto.

8 Varie ed eventuali

La prof.ssa Angela Capece espone le iniziative di orientamento che saranno intraprese nell'ambito del progetto POT 2023-2025 SISSA 3EFG (Servizi Integrati per gli studenti di Scienze Agrarie, Alimentari, Animali, Enologiche, Forestali e Gastronomiche), di cui fanno parte 34 Atenei italiani (coordinamento Università di Campobasso). Nell'ambito del progetto sono previste diverse attività, indirizzate all'orientamento e a breve saranno indetti bandi per studenti tutor, sia per tutorato di orientamento che quello didattico. Nell'ambito dell'iniziativa, la prof. Capece sollecita la stipula di convenzioni con le scuole, individuando delle attività specifiche da concordare con esse che prevedano sia attività laboratoriali per gli studenti che seminari tenuti da docenti universitari ed indirizzati alla formazione dei docenti degli istituti scolastici.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Il dott. Nicola Condelli aggiorna il consiglio sulle attività intraprese nell'ambito del superamento e recupero degli OFA, sottolineando in particolare l'apertura di una pagina di e-learning dedicata al recupero degli stessi (<https://learning.unibas.it/moodle/?redirect=0>).

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **16:30**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Giuseppe ALTIERI)
