



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

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

VERBALE N. 02 del 18 FEBBRAIO 2025

Il giorno **18 del mese di Febbraio** dell'anno **duemilaventicinque**, alle ore **12:30** giusta convocazione del giorno 12/02/2025 (prot. 245/III/2), presso la sala riunioni del Dipartimento DAFE si è riunito il Consiglio del Corso di Studi in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali, per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 Presa d'atto del verbale della seduta precedente
- 2 Comunicazioni e richieste
- 3 Pratiche studenti
- 4 Richiesta conversione in CFU e SSD degli esami - Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari V.O.
- 5 Assegnazione tutor a.a. 2024/2025
- 6 Variazione commissioni di lavoro a.a. 2024/2025
- 7 Nomina cultori della materia triennio accademico 2024/2027
- 8 Regolamenti Didattici del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026
- 9 Orario delle lezioni del 2° semestre e del 3° trimestre
- 10 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 11 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.	CARLOMAGNO Antonio	X		
6.	CONDELLI Nicola	X		
7.	DI RENZO Giovanni Carlo	X		
8.	GALGANO Fernanda	X		
9.	GENOVESE Francesco		X	
10.	GIOIA Tania		X	
11.	LOGOZZO Giuseppina	X		
12.	NUZZO Vitale		X	
13.	PARENTE Eugenio	X		
14.	PERNA Annamaria		X	
15.	RICCIARDI Annamaria	X		
16.	VICCARO Mauro	X		
17.	ZOTTA Teresa	X		
18. 1° TAL	D'ELIA Federico (L-26)	X		
19. 2° TAL	SANGIACOMO Alessia (L-26)		X	
20. 1° STAL	PALERMO Domenico (LM-70)	X		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Sono stati invitati a partecipare all'adunanza, come da art. 2, comma 1, lettera c), del **Regolamento di Funzionamento dei CCdS**, emanato con Decreto del Direttore n.13/2024, anche i titolari di insegnamento o di moduli di insegnamento del CdS non appartenenti al DAFE e/o non incardinati su insegnamenti del CdS. Tali componenti possono partecipare all'adunanza, senza diritto di voto, e senza concorrere alla determinazione del quorum per la validità della medesima.

Sono presenti, come invitati all'adunanza, i seguenti docenti titolari di insegnamento o di moduli di insegnamento del CdS non appartenenti al DAFE e/o non incardinati su insegnamenti del CdS.

- Nessuno.

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

Alle ore **12:35**, 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 del verbale della seduta precedente

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

Inoltre, i verbali del Consiglio di Corso di Studio (**CCdS**) vengono correntemente pubblicati nella pagina dedicata sul sito Web del Dipartimento **DAFE**, al link seguente: <https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32011009.html>

2 Comunicazioni e richieste

Il Coordinatore ricorda che è necessario inserire su ESSE3 le date di esame per l'anno 2025. Successivamente le date inserite verranno verificate al fine di evitare sovrapposizioni.

Il Coordinatore comunica che il 13 febbraio 2025 si sono laureati due studenti magistrali con il titolo doppio della convenzione con la UEx.

3 Pratiche studenti

3.1 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. 44105
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	LUGLIO 2025	
Argomento della tesi (sintesi)	Parametri di qualità del frumento in funzione delle tecniche agronomiche e metodi di misura	AGRI-02 /A
Titolo provvisorio della tesi	La qualità del frumento	
Relatore	Mariana AMATO	AGRI-02 /A
Correlatore	Rosangela ADDESSO	AGRI-06/B
Correlatore	Giuseppina PEDOTA	Responsabile di laboratorio ARA Basilicata
Parere del Consiglio	APPROVATO	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Studente	XXXXX	MATR. 44800
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	LUGLIO 2025	
Argomento della tesi (sintesi)	Le acque potabili	AGRI-08 /A
Titolo provvisorio della tesi	Parametri chimici e microbiologici delle acque potabili	
Relatore	Annamaria RICCIARDI	AGRI-08 /A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio approva all'unanimità.

3.2 Valutazione carriera pregressa

Dall'Ufficio Segreteria Studenti è pervenuta la richiesta di valutazione della carriera pregressa della studentessa **XXXXX**, in qualità di decaduta dal Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (20), ai fini dell'iscrizione al CdS in Tecnologie Alimentari (L-26), di seguito si riporta la valutazione della Commissione.

Esami Sostenuti	SSD	Voto	CFU	Esame corrispondente	SSD/CFU	Voto	CFU convalidati	Note
				Chimica organica	CHIM/06 6 CFU			Da sostenere
Chimica generale inorganica	CHIM/03	18	5	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03 6 CFU	18	6	
Chimica fisica	CHIM/02	20	6	Chimica fisica	CHIM/02 6 CFU	20	6	
Matematica	MAT/05	26	5	Matematica	MAT/05 6 CFU	26	6	
Fisica Applicata	FIS/07	22	4	Fisica	FIS/07 6 CFU		4	Integrare 2 CFU
Elementi di genetica	AGR/07	26	3	Genetica	AGR/07 7 CFU		7	Da sostenere
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	AGR/11	23	3	Patologia delle derrate alimentari	AGR/12 7 CFU			Da sostenere
Genetica e produzione animale	AGR/17	18	3	Produzioni animali	AGR/19 9 CFU		6	Da integrare 3 CFU
Tecnologie di allevamento e produzione animale	AGR/19	30	3					
Produzioni Vegetali	AGR/03	23	6	Colture erbacee ed arboree: Modulo Erbacee	AGR/02 5 CFU		6	Integrare 3 CFU AGR 02
				Colture erbacee ed arboree: Modulo Arboree	AGR/03 4 CFU			
Lingua inglese I	/	30	3	Inglese		Idoneo	6	Inglese
Lingua inglese II	/	20	3	6 CFU				
Macchine ed impianti ind. agroalimentari I	AGR/09	20	6	Ingegneria per le produzioni alimentari Modulo Macchine e impianti per le produzioni alimentari 6 CFU	AGR/09	20	6	
				Ingegneria per le produzioni alimentari Modulo Principi di macchine e impianti 6 CFU	AGR/09			Da sostenere



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Analisi sensoriale I	AGR/15	23	3	Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: Modulo Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti 6 CFU	AGR/15	25	6	
Analisi sensoriale II	AGR/15	28	3					
Analisi chimica e fisica degli alimenti I	AGR/15	24	6					
Gestione della qualità nell'industria alimentare	AGR/15	23	3	Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti 6 CFU	AGR/15		3	INTEGRARE 3 CFU
Biologia dei microrganismi	AGR/16	20	3	Microbiologia generale	AGR/16	21	6	
Laboratorio di microbiologia I	AGR/16	21	3					
Economia	AGR/01	27	3	Economia e politica agroalimentare	AGR/01	27	9	
Economia e politiche agroalimentare	AGR/01	27	6					
Operazioni unitarie	AGR/15	23	6	Operazioni unitarie delle industrie alimentari 9 CFU	AGR/15		3	INTEGRARE 3 CFU

Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	24	6	Processi delle tecnologie alimentari 9 CFU	AGR/15		9	23
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione 1	AGR/15	21	3					
Microbiologia degli alimenti I	AGR/16	28	6	Microbiologia degli alimenti 12 CFU	AGR/16	25	12	
Microbiologia degli alimenti 2	AGR/16	26	3					
Microbiologia degli alimenti 3	AGR/16	22	6					
Igiene	MED/42	26	3	Igiene 6 CFU	MED/42	24	6	
Nutrizione	MED/42	22	3					
Legislazione alimentare	IUS/03	30	3	Legislazione Alimentare 6 CFU	IUS/03		3	Insegnare 3 CFU
Economia delle produzioni agroalimentari tipiche	AGR/01	25	6		AGR/01	25	6	Insegnamento a scelta dello studente
Statistica I	SECS-S/01	27	3			27	3	Insegnamento a scelta dello studente
Tecnica delle conserve alimentari I	AGR/15	22	3			22	3	Insegnamento a scelta dello studente
Economia e gestione del tempo libero nelle aree interne	AGR/01	24	3					
Botanica	BIO/01	20	3					
Informatica I	INF/01	21	3					
CFU TOTALI						122		

La Commissione valutata la carriera della studentessa **XXXXX** propone al Consiglio l'iscrizione al **III** anno del corso di Studi in Tecnologie Alimentari L-26.

Il Consiglio approva all'unanimità.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

4 Richiesta conversione in CFU e SSD degli esami - Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari V.O.

A seguito della richiesta della dott.ssa **XXXXX** (matricola: 11635), che ha superato presso l'Università degli Studi della Basilicata l'esame finale di laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI N.O. in data 21/04/2010, l'apposita Commissione Didattica ha proceduto alla conversione in CFU ed identificato gli SSD degli esami sostenuti nel Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari V.O. (equiparata alla LM-70).

ANN.= ANNUALITA'

1° ANNO	Insegnamento	Esito	Voto	ANN. A. F. S.S.D.	Data	CFU SSD
01284	FISICA	Superata	22/30	1	22/07/1998	12 FIS/07
01120	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA	Superata	19/30	1	22/10/2001	6 CHIM/03
01414	MATEMATICA	Superata	22/30	1	27/01/1999	12 MAT/05
01466	MORFOLOGIA E FISILOGIA ANIMALE	Superata	27/30	1	12/12/2000	12 VET/01
01848	ECONOMIA AGROALIMENTARE I (100 ORE)	Superata	28/30	1	14/07/2004	12 AGR/01
01864	BOTANICA (100 ORE)	Superata	26/30	1	04/10/2000	12 BIO/03
2° ANNO						
01397	LINGUA FRANCESE	Superata	Approvato Senza Voto	1	22/09/1999	
01118	CHIMICA FISICA	Superata	19/30	1	21/06/1999	6 CHIM/02
01868	CHIMICA ORGANICA (C.I.125 ORE)	Superata	24/30	1	20/12/2006	12 CHIM/06
01874	PRODUZIONI VEGETALI (C.I.125 ORE)	Superata	25/30	1	17/03/2009	12 AGR/02, AGR/03, AGR/04
01878	STATISTICA E INFORMATICA (C.I.100 ORE)	Superata	21/30	1	10/02/2000	12 SECS-S/01, INF/01
01892	FISICA TECNICA ED INGEGN. ALIMEN. (C.I.125 ORE)	Superata	20/30	1	14/10/2004	12 ING-IND/10, AGR/09
3° ANNO						
01882	BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (100 ORE)	Superata	24/30	1	10/07/2002	12 AGR/16
01972	CHIMICA ANALITICA (C.I.125 ORE)	Superata	20/30	1	16/12/2008	12 CHIM/01
01973	BIOCHIMICA GENERALE (C.I.150 ORE)	Superata	30/30	1	20/11/2007	12 BIO/10
01974	PRODUZIONI ANIMALI (C.I.100 ORE)	Superata	25/30	1	19/07/2001	12 AGR/17, AGR/19
01975	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE II (100 ORE)	Superata	30/30	1	15/12/2005	12 AGR/01
01977	DIF. DEGLI ALIMENTI ANIMALI INFES. (50 ORE)	Superata	27/30	1	07/06/2005	6 AGR/11
4° ANNO						
01886	IGIENE E NUTRIZIONE UMANA (C.I. 150 ORE)	Superata	26/30	1	11/07/2002	12 AGR/18, MED/42
01883	MICROBIOLOGIA E BIOTECN. ALIMEN. (C.I.100 ORE)	Superata	20/30	1	16/07/2003	12 AGR/16
01884	TECNOLOGIE ALIMENTARI (C.I.150 ORE)	Superata	21/30	1	12/10/2006	12 AGR/15
01885	ANALISI DEGLI ALIMENTI (C.I.100 ORE)	Superata	25/30	1	19/12/2005	12 AGR/15
01887	TECNICHE DEL COND. E DISTR. (50 ORE)	Superata	23/30	1	16/04/2002	6 AGR/15
5° ANNO						
01A37	TECNICA DELLE CONSERVE ALIMENTARI (50 ORE)	Superata	26/30	1	22/07/2009	6 AGR/15
AG078	ASL. N. 2 DIPARTIMENTO S.I.A.N	Superata	Ottimo	1	22/07/2008	
01A36	GESTIONE DELLA QUALITA' DEGLI ALIMENTI (C.I. 150 ORE)	Superata	27/30	1	23/05/2005	12 AGR/15, AGR/16, VET/04
01A38	DIRITTO E LEGISLAZIONE ALIMENTARE (50 ORE)	Superata	24/30	1	18/12/2003	6 IUS/03

Il Consiglio approva all'unanimità.



5 Assegnazione tutor a.a. 2024/2025

Alla studentessa **XXXXX** (matr. 64907, triennale TAL) viene assegnato come tutor la dott.ssa Giuseppina Logozzo.

Il Consiglio approva all'unanimità.

6 Variazione commissioni di lavoro a.a. 2024/2025

Il Coordinatore riferisce che è necessario individuare un rappresentante per il Gruppo di Riesame per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari in quanto lo studente Domenico PALERMO è già componente della CPDS.

I rappresentanti degli studenti designano, come rappresentante per il gruppo di riesame per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari, lo studente dott. **Domenico MARTELLI** matr. 73768, iscritto al CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il Consiglio approva all'unanimità.

7 Nomina cultori della materia triennio accademico 2024/2027

Il Coordinatore comunica che è pervenuta da parte del **prof. Giovanni Carlo Di Renzo**, docente dell'Area disciplinare AGRI-04/B, una richiesta di nomina a cultore della materia del **dott. Attilio Matera** per la disciplina di **INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI**, afferente all'Area Disciplinare AGRI-04/B per il CdL in Tecnologie Alimentari.

Inoltre, il Coordinatore comunica che è pervenuta anche da parte del **prof. Francesco Genovese**, docente dell'Area disciplinare AGRI-04/B, una richiesta di nomina a cultore della materia del **dott. Attilio Matera** per la disciplina di **MACCHINE E IMPIANTI PER LA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE ECCEDENZE DELLE INDUSTRIE AGRO-ALIMENTARI**, afferente all'Area Disciplinare AGRI-04/B per il CdL in Tecnologie Alimentari.

Il prof. Di Renzo evidenzia che si sono potute formulare le richieste solo dopo che il dott. Matera è decaduto dal ruolo di RTDA. Pertanto, considerato che il contributo del dott. Matera è importante per il supporto nello svolgimento degli esami dei corsi selezionati e per il supporto in laboratorio di alcune esercitazioni, si chiede una deroga al regolamento.

Pertanto, il CCdS, visto il Regolamento "Conferimento e conferma del titolo di Cultore della materia", Decreto n. 87 del 21.11.2024, in vigore dal 22.11.2024, visto il curriculum, considerate le motivazioni, dopo ampia ed approfondita discussione, all'unanimità, **esprime parere favorevole alla nomina di cultore della materia del dott. Attilio Matera** per le discipline di: **INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI** e **MACCHINE E IMPIANTI PER LA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE ECCEDENZE DELLE INDUSTRIE AGRO-ALIMENTARI**, afferenti all'Area Disciplinare AGRI-04/B per il CdL in Tecnologie Alimentari.

Il Coordinatore comunica che è pervenuta da parte della **prof.ssa Fernanda Galgano**, docente dell'Area disciplinare AGRI-07/A, una richiesta di nomina a cultore della materia della **dott.ssa Maria Di Cairano** per la disciplina di **MODULO DI ANALISI CHIMICA, FISICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI**, afferente all'Area Disciplinare AGRI-07/A per il CdL in Tecnologie Alimentari.

Inoltre, il Coordinatore comunica che è pervenuta anche da parte del **prof. Nicola Condelli**, docente dell'Area disciplinare AGRI-07/A, una richiesta di nomina a cultore della materia della **dott.ssa Maria Di Cairano** per la disciplina di **ANALISI, QUALITÀ E SVILUPPO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**, afferente all'Area Disciplinare AGRI-07/A per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Anche la prof.ssa Galgano ed il prof. Condelli evidenziano che è stato possibile formulare la richiesta solo dopo che la dott.ssa Di Cairano è decaduta dal ruolo di RTDA. Pertanto, considerando che il



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

contributo della dott.ssa Di Cairano è importante per il supporto nello svolgimento degli esami dei corsi selezionati e per il supporto in laboratorio di alcune esercitazioni, si chiede una deroga al regolamento.

Pertanto, il CCdS, visto il Regolamento “Conferimento e conferma del titolo di Cultore della materia”, Decreto n. 87 del 21.11.2024, in vigore dal 22.11.2024, visto il curriculum, considerate le motivazioni, dopo ampia ed approfondita discussione, all’unanimità, **esprime parere favorevole alla nomina di cultore della materia della dott.ssa Maria Di Cairano per la disciplina di MODULO DI ANALISI CHIMICA, FISICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI**, afferente all’Area Disciplinare AGRI-07/A per il CdL in Tecnologie Alimentari e per la disciplina di **ANALISI, QUALITÀ E SVILUPPO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**, afferente all’Area Disciplinare AGRI-07/A per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari.

8 Regolamenti Didattici del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026

La proposta di modifica ordinamentale del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026 è stata approvata nel punto 5 del verbale n.02 del Consiglio del Dipartimento DAFE del 05/02/2025.

Il Coordinatore comunica che è necessario procedere alla redazione dei Regolamenti Didattici del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026, secondo il formato prestabilito e secondo il crono-programma delineato nel verbale del CCdS n.10 del 13-11-2024 (<https://drive.google.com/file/d/1pxwJNLR6CYEVS6jXIPAuSMIgl3gYFLLeK/view?usp=sharing>) in cui è stato definito il Gruppo di Progettazione (**GdP**).

Attualmente siamo nella fase **10.(a,b,d)** del crono-programma (Predisposizione ed Approvazione: del Regolamento Didattico del CdS, dell’Offerta Formativa Programmata, del quadro dei docenti garanti della sostenibilità).

Pertanto, sono già stabilite l’Offerta Formativa Programmata a.a. 2025/2026 ed i docenti Garanti della sostenibilità, secondo quanto approvato nel punto 5 verbale del CCdS n.01 del 22/01/2025 (https://drive.google.com/file/d/17cQYJeldCAsgPhfxoIRMmQPHUdjaR_2N/view?usp=sharing) ed in particolare nel sotto-punto 5.3.6.

Successivamente sarà predisposta la Proposta del Quadro di Copertura dell’Offerta Formativa da Erogare, **10.c**.

Il Coordinatore propone che la **prof.ssa Tania Gioia** proceda alla redazione del Regolamento Didattico del **CdL in Tecnologie Alimentari** a.a. 2025/2026.

Inoltre, il Coordinatore propone che la **prof.ssa Angela Capece** proceda alla redazione del Regolamento Didattico del **CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari** a.a. 2025/2026.

Il Consiglio approva all’unanimità.

Come conferma, ed ai fini di agevolare il reperimento di quanto già approvato nei precedenti verbali, si riportano le tabelle riassuntive dell’Offerta Formativa Programmata a.a. 2025/2026 e dei docenti Garanti della sostenibilità.

8.1 Tabella dell’Offerta Formativa a.a. 2025/2026 del corso di laurea L-26

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026

CREDITI TOTALI 180

Insegnamenti di BASE								DAFE		Minimo da D.M.	
TAF	Es	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot				
A	1	Discipline Biologiche	Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione	BIO/10	8	1	9	9	33	8	30
A	2	Discipline chimiche	Chimica organica	CHIM/06	5	1	6	12		8	
A	3		Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	5	1	6				



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

A	4	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica	MAT/05	5	1	6	12	8	
A	5		Fisica	FIS/07	5	1	6			
Insegnamenti CARATTERIZZANTI										
TAF	Es.	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DAFE	Minimo da D.M.	
B	6	Discipline della produzione agroalimentare	C.I. Produzioni Primarie					12	36	5
			Produzioni vegetali	AGR/02	5	1	6			
			Produzioni animali	AGR/19	5	1	6			
B	7		Genetica	AGR/07	5	1	6			
			C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari							
B	8		Principi di macchine ed impianti	AGR/09	5	1	6	12		
			Macchine e impianti per le industrie alimentari	AGR/09	5	1	6			
B	9	Discipline della tecnologia degli alimenti	C.I. Tecnologie Alimentari 1					51	20	
			Operazioni unitarie	AGR/15	5	1	6			
			Ingegneria Alimentare Applicata	AGR/09	5	1	6			
B	10		Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging	AGR/15	10	2	12			
			C.I. Analisi degli Alimenti							
			Merceoologia e Analisi sensoriale	AGR/15	5	1	6			
			Analisi chimiche, fisiche e strumentali	AGR/15	5	1	6			
B	12		Microbiologia generale	AGR/16	5	1	6			
B	13		Sicurezza e conservazione degli alimenti	AGR/16	5	1	6			
B	14		Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8	1	9			
B	15	Discipline economiche e giuridiche	Legislazione Alimentare	IUS/03	5	1	6	15	5	
B	16		Economia e politica agroalimentare	AGR/01	8	1	9			
B	17	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	C.I. Difesa delle derrate alimentari					18	15	
			Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti	AGR/11	5	1	6			
			Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	5	1	6			
B	18		Fisiologia della nutrizione	BIO/09	5	1	6			
ALTRE ATTIVITA'										
TAF	Es.	Ambito	Definizione attività	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DAFE	Minimo da D.M.	
D		Scelta dello studente	Insegnamenti a scelta dello studente				12	12		
F		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	Tirocinio Pratico-Applicativo				6	6		
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Esame finale				3	3		
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Inglese				6	6		

Tabella di identificazione dei docenti garanti della sostenibilità del corso di laurea L-26

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026							
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	DISPONIBILE
1	AMATO	Mariana Rosaria A.	AGR/02	PO	1	Caratterizzante	SI
2	BRAGHIERI	Ada	AGR/19	PA	1	Caratterizzante	SI
3	CARLOMAGNO	Antonio	AGR/03	RTD	1	Caratterizzante	SI
4	GALGANO	Fernanda	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	SI
5	GIOIA	Tania	AGR/07	PA	1	Caratterizzante	SI
6	LOGOZZO	Giuseppina	AGR/07	RU	1	Caratterizzante	SI
7	RICCIARDI	Annamaria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	SI
8	VICCARO	Mauro	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	SI
9	ZOTTA	Teresa	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	SI

8.2 Tabella dell'Offerta Formativa a.a. 2025/2026 del corso di laurea magistrale LM-70

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026

CREDITI TOTALI 120

Insegnamenti CARATTERIZZANTI										
TAF	Es.	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DAFE	Minimo da D.M.	
B	1	Discipline delle tecnologie alimentari	Tecnologie innovative di processo, conservazioni e food packaging	AGR/15	8	1	9	36	18	
B	2		Innovazione e sviluppo di prodotto	AGR/15	5	1	6			
B	3		Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti	AGR/16	5	1	6			
B	4		Biotecnologie delle fermentazioni	AGR/16	10	2	12			
B	5		Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e analisi sensoriale	AGR/15	3	0	3	33		
				AGR/19	2	1	3			
B	6	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare	AGR/01	5	1	6			
B	7		Automazione e controllo dei processi agro industriali	AGR/09	5	1	6			



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

B	8		Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti agroalimentari	AGR/07	5	1	6		
B	9		Macchine e impianti per le produzioni alimentari di alta qualità	AGR/09	5	1	6		
B	10		Gestione della qualità e controllo ufficiale	IUS/03	5	1	6		
B	11	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi	Chimica degli alimenti	CHIM/10	5	1	6	6	
ALTRE ATTIVITA'									
TAF	Es.	Ambito	Definizione attività	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DAFE	Minimo da D.M.
D		Scelta dello studente	Insegnamenti a scelta dello studente				12	12	
F		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	Laboratorio competenze				1	1	
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Esame finale				29	29	
E		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Inglese B2				3	3	

Tabella di identificazione dei docenti garanti della sostenibilità del corso di laurea magistrale LM-70

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026							
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	DISPONIBILE
1	ALTIERI	Giuseppe	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	SI
2	CAPECE	Angela	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	SI
3	CONDELLI	Nicola	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	SI
4	GENOVESE	Francesco	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	SI
5	PARENTE	Eugenio	AGR/16	PO	1	Caratterizzante	SI
6	DI RENZO	Giovanni Carlo	AGR/09	PO	1	Caratterizzante	SI

9 Orario delle lezioni del 2° semestre e del 3° trimestre

Il Coordinatore ha condiviso la bozza di orario del 2° semestre e del 3° trimestre (messa in condivisione con i docenti responsabili il 05/02/2025). L'orario stabilito con i docenti responsabili è riportato nelle seguenti tabelle.

Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (1° livello)							
Classe L-26 - DM 270/04							
1° Anno - Inizio attività didattiche 07/04/2025 - III TRIMESTRE							
Denominazione del corso	Docente incaricato	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	Aula
Chimica organica	LAEZZA Antonio	15:00 - 17:00	09:30 - 11:30	15:00 - 17:00			
Modulo Produzioni animali	BRAGHIERI Ada		15:00 - 17:00	11:30-13:30	09:30 - 11:30		
Patologia delle derrate alimentari	NUZZACI Maria	09:30 - 11:30			11:30-13:30 e 15:00-17:00		
Modulo Produzioni vegetali	AMATO Mariana	11:30-13:30	11:30-13:30	09:30 - 11:30			
2° Anno - Inizio attività didattiche 03/03/2025 - II SEMESTRE							
Denominazione del corso	Docente Incaricato	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	Aula
Analisi chimiche fisiche e strumentali	CONDELLI Nicola		09:30 - 11:30	11:30-13:30			
Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di Macchine e impianti per le industrie alimentari	DI RENZO Giovanni Carlo	Lab. Macchine 11:30 - 13:30	Lab. Macchine 11:30 - 13:30				
Viticultura	NUZZO/CARLOMAGNO	09:30 - 11:30		09:30 - 11:30	15:00 - 17:00		
Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	GIOIA Tania		15:00-17:00		09:30 - 11:30		
Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari	GENOVESE Francesco			15:00-17:00	11:30-13:30		
3° Anno - Inizio attività didattiche 03/03/2025 - II SEMESTRE							
Denominazione del corso	Docente Incaricato	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	Aula
Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo di Gestione della qualità e sanificazione degli impianti	GALGANO Fernanda			9:30-11:30	11:30-13:30		
Microbiologia degli alimenti	ZOTTA Teresa			11:30 - 13:30	9:30-11:30		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Igiene	VOLPE Federico					15:00-17:00	09:30 - 11:30
--------	----------------	--	--	--	--	-------------	---------------

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari							
Classe LM 70 - DM 270/04							
1 anno - Inizio attività didattiche 03/03/2025 -II SEMESTRE							
Denominazione del corso	Docente Incaricato	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	Aula
Lingua inglese Livello B2 (inizio 24/02/2025)		17:30-19:30				14:30-16:30	le7o7rm
Valutazione dei prodotti di origine animale	PERNA Annamaria		09:30 - 11:30	09:30 - 11:30			
Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti	CAPECE Angela			11:30 - 13:30	11:30-13:30		
Tecnologie di conservazione e packaging degli alimenti	GALGANO/CONDELLI	11:30 - 13:30	11:30 - 13:30		09:30 - 11:30		
Automazione e controllo dei processi agro-industriali	ALTIERI Giuseppe	15:00 - 17:00	15:00 - 17:00				
2° Anno - Inizio attività didattiche 03/03/2025 - II SEMESTRE							
Denominazione del corso	Docente Incaricato	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	Aula
Laboratorio competenze	SCALONE Davide			11:30 - 13:30			

Il Consiglio approva all'unanimità.

10 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/yjuqsfw6>) 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/yb5c6rp9>). 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-stall/home-page>, link breve: <https://tinyurl.com/2qrws2fs>, 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.

Il Coordinatore comunica che si è svolto un Seminario su “Tecnologia e impianti per la produzione di pasta secca” (dott. Giuseppe Armiento, Tecnologo alimentare, De Matteis Agroalimentare), Lunedì 10 febbraio, alle ore 10,30, Aula A8. Riconducibile fra le varie attività di approfondimento offerte per gli studenti, questo seminario è stato organizzato nell'ambito degli insegnamenti di Macchine e impianti per le industrie alimentari e Macchine e impianti per le produzioni tipiche di qualità.

Tabella delle Azioni di Assicurazione della Qualità (AZAQ)

CdS	Progressivo	PdA (Punto di Attenzione) / AdC (Aspetto da Considerare)	Testo
TAL e STAL	1	D.CDS.4.2 - Revisione dei percorsi formativi / D.CDS.4.2.1 - Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.	Il Coordinatore ricorda che è necessario inserire su ESSE3 le date di esame per l'anno 2025. Successivamente le date inserite verranno verificate al fine di evitare sovrapposizioni.
TAL e STAL	2	D.CDS.2.1 - Orientamento e tutorato / D.CDS.2.1.1 - Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.	Punto 5 del presente verbale. Assegnazione tutor. Alla studentessa Immacolata Ferrone (matr. 64907, triennale TAL) viene assegnato come tutor la dott.ssa Giuseppina Logozzo. Il Consiglio approva all'unanimità.
TAL e STAL	3	D.CDS.4.2 - Revisione dei percorsi formativi / D.CDS.4.2.1 - Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.	Punto 6 del presente verbale. Variazione delle commissioni di lavoro. Il Coordinatore riferisce che è necessario individuare un rappresentante per il Gruppo di Riesame per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari in quanto lo studente Domenico PALERMO è già componente della CPDS. I rappresentanti degli studenti designano, come rappresentante per il gruppo di riesame per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari, lo studente dott. Domenico MARTELLI matr. 73768, iscritto al CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari. Il Consiglio approva all'unanimità.
TAL e	4	D.CDS.3.1 - Dotazione e qualificazione del personale docente	Punto 7 del presente verbale. Nomina dei cultori della materia.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

STAL		e dei tutor / D.CDS.3.1.1 - I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell'organizzazione didattica e delle modalità di erogazione. Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.	Pertanto, il CCdS, visto il Regolamento "Conferimento e conferma del titolo di Cultore della materia", Decreto n. 87 del 21.11.2024, in vigore dal 22.11.2024, visto il curriculum, considerate le motivazioni, dopo ampia ed approfondita discussione, all'unanimità, esprime parere favorevole alla nomina di cultore della materia del dott. Attilio Matera per le discipline di: INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI e MACCHINE E IMPIANTI PER LA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE ECCEDEXENZE DELLE INDUSTRIE AGRO-ALIMENTARI, afferenti all'Area Disciplinare AGRI-04/B per il CdL in Tecnologie Alimentari. Pertanto, il CCdS, visto il Regolamento "Conferimento e conferma del titolo di Cultore della materia", Decreto n. 87 del 21.11.2024, in vigore dal 22.11.2024, visto il curriculum, considerate le motivazioni, dopo ampia ed approfondita discussione, all'unanimità, esprime parere favorevole alla nomina di cultore della materia della dott.ssa Maria Di Cairano per la disciplina di MODULO DI ANALISI CHIMICA, FISICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI, afferente all'Area Disciplinare AGRI-07/A per il CdL in Tecnologie Alimentari e per la disciplina di ANALISI, QUALITÀ E SVILUPPO DEI PRODOTTI ALIMENTARI, afferente all'Area Disciplinare AGRI-07/A per il CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari.
TAL e STAL	5	D.CDS.1.5 - Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS / D.CDS.1.5.1 - Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.	Punto 9 del presente CCdS. Predisposizione orario dei corsi. (condivisione del 05/02/2025) Sono stati predisposti gli orari dei corsi per il secondo semestre e del terzo trimestre. Il Coordinatore ed i colleghi interessati hanno validato e verificato gli orari predisposti. Gli orari sono stati preliminarmente condivisi con i docenti responsabili (condivisione del 05/02/2025). Il Consiglio approva all'unanimità.
TAL e STAL	6	D.CDS.2.1 - Orientamento e tutorato / D.CDS.2.1.1 - Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.	Il Coordinatore comunica che si è svolto un Seminario su "Tecnologia e impianti per la produzione di pasta secca" (dott. Giuseppe Armiento, Tecnologo alimentare, De Matteis Agroalimentare), Lunedì 10 febbraio, alle ore 10,30, Aula A8. Riconducibile fra le varie attività di approfondimento offerte per gli studenti, questo seminario è stato organizzato nell'ambito degli insegnamenti di Macchine e impianti per le industrie alimentari e Macchine e impianti per le produzioni tipiche di qualità.

Il Consiglio ne prende atto.

11 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **12:55**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)