



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. 07 del 15 Luglio 2021

Il giorno **15** del mese di **Luglio** dell'anno **duemilaventuno**, alle ore **15:00**, giusta convocazione del giorno 07 Luglio 2021 (prot. 1195/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, in modalità telematica tramite Google Meet (<https://meet.google.com/gtu-qpjk-cia>) per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Presa d'atto Verbale seduta precedente;
2. Comunicazioni, interpellanze e mozioni;
3. Pratiche studenti;
4. Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni.

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.	CARUSO Marisa Carmela	X		
6.	CONDELLI Nicola	X		
7.	COPPOLA Adele		X	
8.	DI RENZO Giovanni Carlo	X		
9.	GALGANO Fernanda	X		
10.	GENOVESE Francesco	X		
11.	GIOIA Tania	X		
12.	LOGOZZO Giuseppina	X		
13.	NAPOLITANO Fabio	X		
14.	NICASTRO Maria Gabriella	X		
15.	NUZZACI Maria	X		
16.	PARENTE Eugenio	X		
17.	PERNA Annamaria		X	
18.	RICCIARDI Annamaria	X		
19.	VICCARO Mauro			X
20.	ZOTTA Teresa	X		
21.	LA GROTTA Michele			X
22.	PALERMO Domenico	X		
23.	ROSOLIA Marcella		X	
24.	SANTARSIERO Salvatore		X	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Presiede la seduta il Coordinatore del Corso di Studi 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 la prof.ssa Tania GIOIA.

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: <https://tinyurl.com/r2x8fx2>

<https://drive.google.com/drive/folders/186PGXKsR45UPn-0T2BOn7cM8uV82ODqD?usp=sharing>

2 Comunicazioni, interpellanze e mozioni

Nulla.

3 Pratiche studenti

3.1 Approvazione Progetti tirocini formativi

Sono pervenute le seguenti richieste di approvazione di Progetto di tirocinio formativo, istruite da apposita commissione:

Studente	XXXXX matr. 53900
Progetto n.	TR5951
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentari ed Ambientali- UNIBAS
Tutor Universitario	Tania GIOIA
Tutor Aziendale	Giuseppina LOGOZZO
Obiettivi Formativi	Il digital object identifier DOI per le colture alimentari: analisi e applicazione pratica. Attività previste: Dare visione e descrivere le principali caratteristiche e i vantaggi degli identificatori di oggetti digitali (DOI) associati alle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura (PGRFA), per la loro identificazione e tracciabilità. Assegnare DOI a collezioni di lenticchia, cece, fagiolo e frumento e associare i relativi dati di riferimento.
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio (questionari, griglie di valutazione, ecc.):	Incontri periodici con il tutor universitario per valutare l'andamento del percorso formativo e per definire le successive attività.
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 52419
Progetto n.	TR6027
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentari ed Ambientali- UNIBAS
Tutor Universitario	Teresa ZOTTA
Tutor Aziendale	Annamaria RICCIARDI
Obiettivi Formativi	Selezione colture starter per la produzione di olive fermentate
Attività previste	Selezione colture starter per la produzione di olive fermentate
Parere del Consiglio	APPROVATO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Studente	XXXXX matr. 58099
Progetto n.	TR6027
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentari ed Ambientali- UNIBAS
Tutor Universitario	Annamaria RICCIARDI
Tutor Aziendale	Teresa ZOTTA
Obiettivi Formativi	Tolleranza ai composti fenolici di batteri lattici appartenenti al genere Lactiplantibacillus
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 47801
Progetto n.	TR6075
Struttura Ospitante	Acquedotto Lucano SPA
Tutor Universitario	Annamaria RICCIARDI
Tutor Aziendale	Patrizia MONTENEGRO
Obiettivi Formativi	Tirocinio da svolgersi nell'ambito della microbiologia e contaminazione delle acque ad uso domestico. Analisi potabilità delle acque. Verifica contaminazione batterica delle acque, nell'ambito della vigilanza e sicurezza delle acque ad uso domestico
Attività previste	Il progetto di tirocinio, verterà sull'approfondimento di alcune tematiche riguardanti la potabilità delle acque destinate al consumo umano e sull'analisi di laboratorio riguardanti la tipologia di batteri e microrganismi eventualmente presenti nelle acque.
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio (questionari, griglie di valutazione, ecc.):	Compilazione del quaderno di tirocinio. Griglie riassuntive del lavoro svolto.
Parere del Consiglio	APPROVATO

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.2 Richieste assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Sono pervenute le seguenti richieste di assegnazione tesi e relatore, istruite da apposita commissione:

Studente	XXXXX matr. 48036
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Alla ricerca della dieta perfetta
Relatore	Rocco ROSSANO
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 58162
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Microbiologia delle acque
Relatore	Annamaria RICCIARDI
Correlatore	Teresa ZOTTA
Parere del Consiglio	APPROVATO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Studente	XXXXX matr. 53734
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Qualità dei prodotti di origine animale
Relatore	Fabio NAPOLITANO
Correlatore	Ada BRAGHIERI
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 59337
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Produzione di acido γ -aminobutirrico
Relatore	Eugenio PARENTE
Correlatore	Teresa ZOTTA
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 58062
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Studio sperimentale di una pressa pellettatrice per il recupero e la trasformazione di sottoprodotti alimentari
Relatore	Giovanni Carlo DI RENZO
Correlatore	Francesco GENOVESE
Parere del Consiglio	APPROVATO

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.3 Richieste inserimento insegnamenti a scelti nel Piano di Studio studenti iscritti al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70)

Il Coordinatore riferisce che sono pervenute le seguenti richieste di inserimento degli insegnamenti a scelta firmate dal proprio tutor su cui occorre esprimersi.

Pertanto, esaminando le richieste pervenute, si delibera quanto segue.

Studente XXXXX matr. 61873	
Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie- Microbiologia delle bevande fermentate- Protezione sostenibile delle piante e degli alimenti dalle fitopatie

Studente XXXXX matr. 61655	
Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Legislazione alimentare- Microbiologia delle bevande fermentate- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Studente XXXXX matr. 61419

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Legislazione alimentare- Microbiologia delle bevande fermentate- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie
----------------------	---

Studente XXXXX matr. 61561

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Microbiologia industriale- Microbiologia delle bevande fermentate- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie
----------------------	---

Studente XXXXX matr. 91921

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie- Microbiologia delle bevande fermentate- Protezione sostenibile delle piante e degli alimenti dalle fitopatie
----------------------	--

Studente XXXXX matr. 62674

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Legislazione alimentare- Microbiologia delle bevande fermentate- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie
----------------------	---

Studente XXXXX matr. 61659

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie- Microbiologia delle bevande fermentate- Protezione sostenibile delle piante e degli alimenti dalle fitopatie
----------------------	--



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Studente XXXXX matr. 63370

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie- Microbiologia delle bevande fermentate- Protezione sostenibile delle piante e degli alimenti dalle fitopatie
-----------------------------	--

Studente XXXXX matr. 61660

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie- Microbiologia delle bevande fermentate- Biochimica della nutrizione
-----------------------------	---

Studente XXXXX matr. 62070

Parere del Consiglio	Viene approvata la seguente scelta: <ul style="list-style-type: none">- A scelta con opzione: Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità- Microbiologia industriale- Microbiologia delle bevande fermentate- Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie
-----------------------------	---

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

4 Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni

Premessa. Il CdS utilizza un approccio PDCA secondo un ciclo di Deming (<https://tinyurl.com/yjuqsfv6>) 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/yhsc6rp9>). 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>).

4.1 R3.B.2: Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze. Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate (es. attraverso un syllabus)

Il Gruppo di Riesame e AQ ha prodotto il Syllabus 2021/2022 sia per TAL (pubblicamente accessibile) (<https://tinyurl.com/yjgivre>) che per STAL (pubblicamente accessibile) (<https://tinyurl.com/ye75uxv5>).

Ciascun Syllabus, posto in evidenza sul sito web di ciascun CdS, è basato, richiamandolo, sull'Art.3 del Regolamento di Corso di Studio. Tuttavia, nel documento si rimanda anche alle schede di trasparenza dei singoli corsi offerti dal CdS; perciò, è necessario che l'offerta formativa erogata sia completata dalle relative schede di trasparenza e, pertanto, il **Coordinatore raccomanda ai docenti di inserire, sul proprio sito**



docente, tramite U-GOV, il Syllabus dei relativi corsi per l'a.a. 2021/2022 al fine di evidenziare e pubblicizzare le conoscenze richieste e/o raccomandate in ingresso per ciascun corso.

Il Consiglio ne prende atto.

4.2 R3.B.4 - Internazionalizzazione

4.2.1 Criticità Evidenziata: Il percorso internazionale per l'A.A. 2019/2020 non è stato attivato, in quanto non scelto dagli studenti italiani.

Il problema è stato approfonditamente discusso nel verbale del GdR e AQ del 09/02/2021 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/y4727d6d>), e nel CCdS n.2 del 17/02/2021 (punto 4.3 sottopunto K) (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/ya36t3je>). L'ostacolo principale per gli studenti UNIBAS veniva evidenziato essere il raggiungimento dei 60 CFU (o in subordine 48 CFU).

Facendo seguito a quanto discusso, deciso e deliberato nel punto 4.3.1 del CCdS n.2 del 17-febbraio-2021 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/ya36t3je>), il Coordinatore, in data 22/02/2021, ha avviato una interlocuzione con la controparte spagnola in merito alla verifica di modifica della Convenzione vigente per il percorso Internazionale con la Universidad de Extremadura (UEX) con una riduzione a 39 CFU dei crediti minimi richiesti per l'accesso.

Il documento di modifica (addendum) è stato approvato nella seduta del Senato Accademico del giorno 30-marzo-2021 (punto 6) e nella seduta del Consiglio di Amministrazione del giorno 31-marzo-2021 (punto 10) e, quindi, è stato firmato dal Magnifico Rettore di UNIBAS ed inviato il 13/04/2021 alla controparte spagnola per la firma da parte del loro Rettore.

A completamento di tutto quanto esposto e richiamato (con esplicito riferimento al punto 6.4 del CCdS n.4 del 15 Aprile 2021, link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yhl7tdy4>), **il documento di modifica (addendum) è stato firmato dal Magnifico Rettore della controparte spagnola in data 10/06/2021.**

L'azione attuata per la soluzione della criticità è, pertanto, conclusa.

Il Gruppo di Riesame e AQ continuerà a vigilare sul numero di studenti che chiederanno di accedere alla convenzione.

Il Consiglio ne prende atto.

4.3 R3.D.3 – Revisione dei percorsi formativi

4.3.1 Criticità Evidenziata: il corso di IGIENE non risulta pienamente conforme con gli obiettivi formativi del CdS TAL.

Nel corso del CCdS n.9 del 19/11/2020 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yk3nz5ym>) il prof. Parente segnalava che "il programma del corso di Igiene è difforme dagli obiettivi formativi del corso di studi".

Il problema è stato approfonditamente discusso nella riunione del GdR e AQ del 30/06/2021 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yehdx6rf>).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

La proposta del GdR e AQ è quella di sostituire, nella prossima offerta formativa programmata e nel Regolamento del CdS TAL, il corso di **IGIENE** con il corso di **IGIENE DEGLI ALIMENTI** con i seguenti obiettivi formativi:

- Conoscenze principali relative alle varie classi di nutrienti (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sostanze inorganiche); nozioni sulla chimica dei prodotti fermentati, sulla conservazione degli alimenti e sulle sostanze indesiderabili. Conoscenze fondamentali sulle principali malattie trasmesse dagli alimenti e la relativa prevenzione, con particolare riguardo al ruolo e alle funzioni del tecnico nella prevenzione in campo dell'igiene degli alimenti. Conoscenze delle caratteristiche dei principali microorganismi saprofiti e patogeni presenti negli alimenti di origine animale e vegetale e le tecniche analitiche per il rilevamento degli stessi.

Si apre la discussione.

Il prof. Parente propone di rimandare la decisione per poter delineare meglio gli obiettivi formativi da inserire.

Anche la prof.ssa Galgano concorda sul rimandare la decisione.

Pertanto, dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio, all'unanimità, ritiene di rimandare il punto ad un successivo Consiglio.

4.3.2 Costituzione Commissione per il riordino dei piani di studio

Il problema è stato approfonditamente discusso nella riunione del GdR e AQ del 30/06/2021 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yehdx6rf>).

Il GdR e AQ suggerisce di costituire una Commissione che si occupi del riordino dei piani di studio evidenziando come la revisione dei piani di studio sia necessaria anche in virtù degli orientamenti legislativi riguardanti l'abolizione degli Esami di Stato per l'esercizio della Professione.

Attualmente, l'orientamento è quello di condividere con Costal la riorganizzazione dei Corsi di Studio per fare in modo che i laureandi siano davvero formati per intraprendere la libera professione.

In questo contesto, e anche in considerazione da quanto emerso nel corso della riunione del Comitato di Indirizzo, il GdR e AQ propone la costituzione di una Commissione per il riordino dei piani di studio.

Il prof. Altieri, come Coordinatore del CdS, premette che, a questo riguardo, la gestione di un CdS è attualmente basata sul ciclo PDCA di Deming (come descritto nel seguente documento informativo

<https://drive.google.com/file/d/15a0RwFxrU1lxBj0EZ48fQtsqXu6ONHF-/view?usp=sharing>)

e sui numerosi documenti di supporto che il Coordinatore del CdS già produce annualmente per la SUA-CdS e che sono di libero accesso nelle relative cartelle condivise:

per TAL (<https://tinyurl.com/yfufjpnT>)

e per STAL (<https://tinyurl.com/yjarty6w>).

Pertanto, si sottolinea che le azioni e le proposte di riassetto strutturale del CdS devono scaturire dalle "Richieste del Mondo del Lavoro sulle Conoscenze e Competenze dei Laureati" anche in coerenza con quanto stabilito a livello nazionale e sempre sulla base di indicatori provenienti da dati oggettivi, come da prassi ormai consolidata.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Nel Verbale del Comitato di Indirizzo del 10/12/2020 (link per gli aventi titolo <https://drive.google.com/file/d/13qrXqOnUHciv6iIHrvFXAO1m454INcLh/view?usp=sharing>) si evidenziava, come espressamente indicato da parte degli imprenditori partecipanti alla riunione, che il laureato in Tecnologie Alimentari dovesse possedere le seguenti conoscenze/competenze aggiuntive rispetto a quelle già correntemente possedute come fornite dall'attuale percorso di studio:

- a) gestione della produzione tramite sistemi informatici;
- b) dovrebbe essere l'anello di congiunzione fra l'informaticizzazione aziendale e l'analisi dei dati;
- c) avere conoscenze e consapevolezza dell'esistenza dei software di programmazione e gestione della produzione;
- d) riuscire ad essere un responsabile di produzione efficiente;
- e) competenze extra-curricolari nella gestione dei processi produttivi agro-industriali;
- f) rafforzamento delle parti pratiche e di laboratorio che già sono disponibili;
- g) potenziare la formazione nell'ambito dei temi legislativi;
- h) l'esperienza riguardante l'automazione, come conoscenza e competenza;
- i) l'ottimizzazione dei processi, l'automazione 4.0 e l'analisi dei dati gestionali;
- j) la capacità di rappresentare i dati per consentirne la loro successiva ed agevole interpretazione che consente l'ottimizzazione dei costi;
- k) capacità di analisi per quanto riguarda il marketing, le vendite on-line, la gestione dei social;
- l) aumentare la formazione in campo, con particolare riferimento alla gestione dei processi produttivi;
- m) acquisizione di una maggiore competenza sugli aspetti legislativi e normativi e sui procedimenti di istruzione delle varie pratiche necessarie per l'avvio e la gestione delle aziende alimentari.

Pertanto, il Coordinatore del CdS sottolinea come le azioni e le proposte di riassetto strutturale del CdS debbano essere coerenti con i punti sopra elencati, e che si debbano basare su indicatori provenienti da dati oggettivi (in questo caso gli indicatori sono dati dalla percentuale di occupati a 1, 3 e 5 anni dalla laurea, vedi file Condizione-Occupazionale-AL, al punto 3-Condizione-Occupazionale dei file seguenti,

per TAL:

<https://drive.google.com/file/d/1f3aRiVsHkuaRorxpA-X0c5wO7jCGZ73m/view?usp=sharing> ,

per STAL:

https://drive.google.com/file/d/1STM1BUXIJOSeFAXezXWgMmXYBmUx_pNY/view?usp=sharing),

almeno fino alla prossima riunione del Comitato di Indirizzo in cui si riescano ad ottenere ulteriori indicazioni da parte degli imprenditori stessi.

La coerenza deve anche essere conforme con quanto stabilito a livello nazionale sui CdS della stessa tipologia.

Si apre la discussione.

Il prof. Parente non è d'accordo con quanto esposto giacché il riordino dei piani di studio deve essere successivo al Rapporto Ciclico di Riesame del CdS.

Il Coordinatore propone la nomina della Commissione per il riordino dei piani di studio con i seguenti componenti:

- prof. Giuseppe Altieri (Coordinatore del CCdS)
- prof.ssa Ada Braghieri (Coordinatrice del GdR)
- dott. Nicola Condelli (componente del GdR)
- dott.ssa Marisa C. Caruso (componente del GdR)
- dott.ssa Teresa Zotta (componente CCdS)

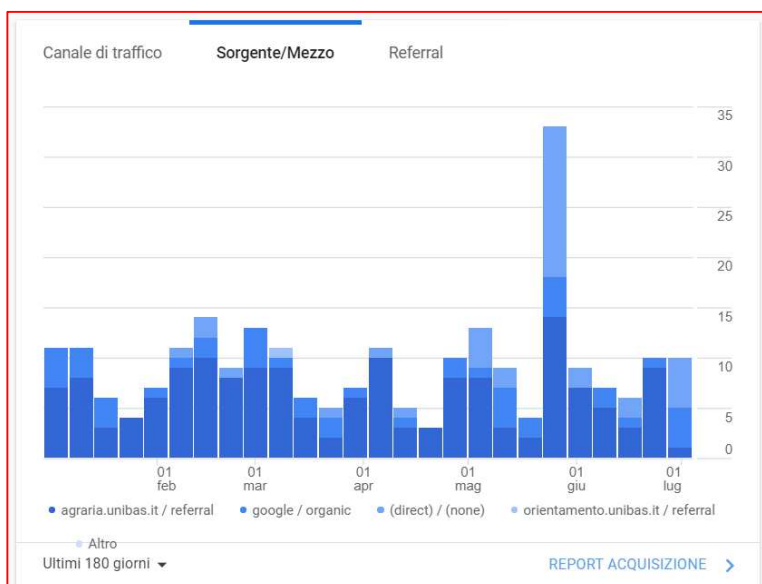
Il Consiglio approva a maggioranza, astenuta la dott.ssa Nicastro.

4.4 R3.B.1 – Orientamento e tutorato, R3.B.2 – Pubblicizzazione delle conoscenze richieste in ingresso

4.4.1 Fra le azioni di orientamento in ingresso è stata prevista la costruzione del sito web di Orientamento in ingresso del CdS (<https://sites.google.com/unibas.it/tecnologie-alimentari>).

Vengono presentate le ultime statistiche di accesso del sito di orientamento prima che il sistema di monitoraggio degli accessi, Google Analytics, venga disattivato da Google.

Le rappresentazioni sono su 6 mesi di attività.



Il maggior canale di traffico è il sito della Scuola SAFE.

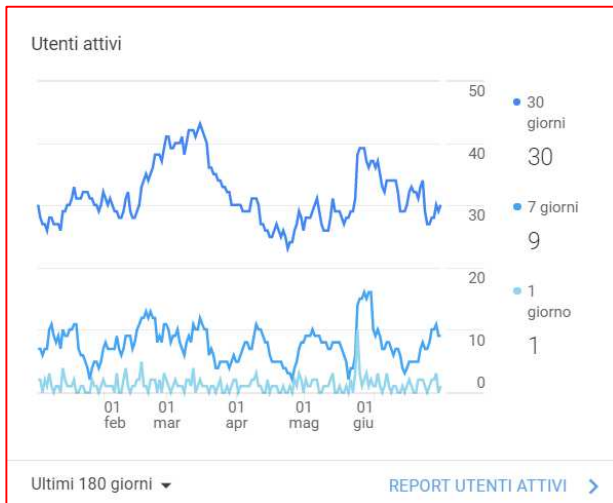


L'accesso avviene principalmente dal centro e sud Italia.

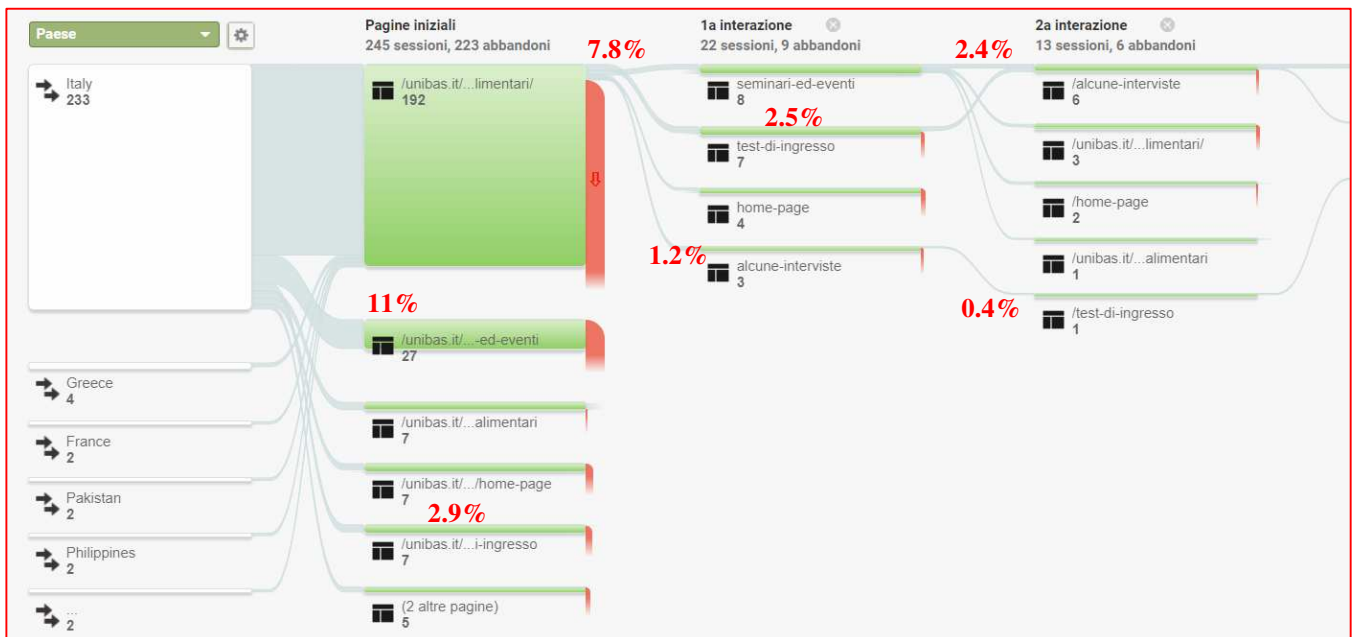


UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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



Il sito raccoglie mediamente circa 1 utente/giorno mentre **nel precedente report era di 2 utenti/giorno.**



Il 6% degli utenti è andato a vedere la pagina relativa ai Test di Ingresso, circa il 4% ha visto la pagina delle Interviste, l'11% ha visitato la pagina dei seminari ed eventi (a causa del fatto che è stata evidenziata sulla home).

Dimensione principale: **Categoria dispositivo**

Dimensione secondaria: [] Tipo di ordinamento: Predefinito

Categoria dispositivo	Utenti	Utenti
	189 % del totale: 100,00% (189)	189 % del totale: 100,00% (189)
1. mobile	103	54,50%
2. desktop	84	44,44%
3. tablet	2	1,06%

Permane notevole l'utilizzo di dispositivi mobili per cui il sito web deve presentare le informazioni in modo da adattarsi al dispositivo.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Gli obiettivi/link/documenti più seguiti sono essenzialmente 2:

- Sito Mac-Lab
- Sito Alma-Laurea



Tutti gli obiettivi	
Obiettivo 1: opuscolo	0
Obiettivo 2: documento	0
Obiettivo 3: presentazione	0
Obiettivo 4: faq	0
Obiettivo 5: mind	0
Obiettivo 6: maclab	245
Obiettivo 7: tal	0
Obiettivo 8: stal	0
Obiettivo 9: safe	0
Obiettivo 10: unibas	0
Obiettivo 11: doppiotitolo	0
Obiettivo 12: almalaurea	245
Obiettivo 13: comesidiventaTA	0
Obiettivo 14: video	0

Le altre informazioni presenti sulla home del sito web non vengono considerate!!!

Il Consiglio ne prende atto.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **16:20**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof.ssa Tania GIOIA)

Il Coordinatore

(Prof. Giuseppe ALTIERI)