



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. 01 del 26 Gennaio 2023

Il giorno **26** del mese di **Gennaio** dell'anno **duemilaventitré**, alle ore **15:00**, giusta convocazione del giorno 19/01/2023 (prot. 94/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/vxu-duzm-zss>, per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 Presa d'atto Verbale seduta precedente
- 2 Comunicazioni, interpellanze e mozioni
- 3 Pratiche studenti
- 4 Modifica RAD, Regolamento Didattico, Offerta programmata, erogata e docenti garanti del CdS TAL A.A. 2023/2024
- 5 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.	CONDELLI Nicola	X		
6.	COPPOLA Adele	X		
7.	DI CAIRANO Maria	X		
8.	DI RENZO Giovanni Carlo	X		
9.	GALGANO Fernanda	X		
10.	GENOVESE Francesco	X		
11.	GIOIA Tania	X		
12.	LOGOZZO Giuseppina	X		
13.	MATERA Attilio	X		
14.	NUZZACI Maria	X		
15.	PARENTE Eugenio	X		
16.	PERNA Annamaria		X	
17.	RICCIARDI Annamaria	X		
18.	VICCARO Mauro	X		
19.	ZOTTA Teresa	X		
20.	LO BOSCO Antonio	X		
21.	SARACINO Anita		X	
22.	LAVEGLIA Sabina		X	
23.	PELLETTIERI Hoara Muriel		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 **15:02**, 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. Si precisa che, successivamente alla fase di registrazione delle presenze, si sono collegati e quindi hanno preso parte al consiglio la prof.ssa GALGANO Fernanda, il prof. GENOVESE Francesco e lo studente LO BOSCO Antonio. La loro presenza è stata annotata sebbene non appaia nell'elenco delle presenze della chat di Google Meet.

1 Presa d'atto Verbale seduta precedente

Il Consiglio prende atto che il verbale della seduta precedente è correttamente 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

La prof.ssa **Angela Capece** comunica che al CAOS è pervenuta la richiesta dall'IIS Bernalda - Ferrandina, per il tramite della prof.ssa Antonella Guida, per un incontro di orientamento da tenersi presso l'Istituto scolastico, dove sono attivi il Liceo Scientifico e l'Istituto Tecnico - settore economico e tecnologico. La data ipotizzata è il 9 febbraio p.v. presso la sede di Bernalda. La richiesta è quella di individuare un collega che possa illustrare l'offerta formativa della SAFE. Il prof. Ripullone si è già proposto per il CdS in Scienze Forestali ed Ambientali. Si richiede la disponibilità di un collega per illustrare l'offerta formativa per Tecnologie Alimentari. Si offre Nicola Condelli.

La prof.ssa **Tania Gioia** comunica che, ai fini di darne ampia diffusione agli studenti, è stato appena pubblicato il bando Erasmus+ per traineeship a.a. 2022/2023 con scadenza online alle ore 14:00 del 18 marzo 2023 (link diretto <https://internazionale.unibas.it/site/home/bandi.html>). Le novità rispetto agli scorsi anni: nella candidatura la/il partecipante dovrà allegare il company agreement o lettera di accettazione o eventuale email di accettazione da parte della sede ospitante. A tal riguardo, si chiede la fattiva collaborazione di tutti i docenti al fine di supportare le studentesse e gli studenti nell'individuazione di una o più sedi idonee allo loro formazione.

3 Pratiche studenti

3.1 *Rettifica pratica studenti*

Il Coordinatore ricorda che nello scorso verbale n. 11/2022 si è deliberato quanto segue:

*Lo studente **XXXXX matr. 68665**, proveniente dal Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (L-26) dell'Università degli Studi di Firenze e iscritto al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (L-26) di questo Ateneo, chiede la convalida degli esami sostenuti e delle frequenze acquisite durante la precedente carriera.*

La Commissione, valutata la documentazione presentata, propone il riconoscimento dei seguenti esami:

Studente	XXXXX matr. 68665							
Richiesta	Iscrizione per l'A.A. 2022/2023 al Corso di Studi in Tecnologie Alimentari e richiesta convalida esami già sostenuti							
Provenienza	Corso di Laurea in Tecnologie alimentari (L-26) Università degli Studi di Firenze							
Esami sostenuti	SSD	VOTO	CFU	Esami riconosciuti	SSD	VOTO	CFU	Note



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Matematica laboratorio e	MAT/05	21	9	Matematica	MAT/05	21	6	
Fisica	FIS/03	22	6	Fisica	FIS/07	22	6	
Chimica generale e inorganica	CHIM/03	18	6	Chimica generale e inorganica	CHIM/03	18	6	
Chimica organica	CHIM/06	21	9	Chimica organica	CHIM/06	21	6	
Patologie in post-raccolta sicurezza alimentare e	AGR/12	18	6	Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	18	7	
Economia aziendale	AGR/01	18	6	Economia e politica agroalimentare	AGR/01	18	6	Riconosciuti 6 CFU integrazione di 3 CFU È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con il prof. Mauro VICCARO, titolare dell'insegnamento.
Macchine impianti dell'industria agroalimentare e	AGR/09	20	6	Macchine e impianti per le industrie alimentari	AGR/09	20	6	
Produzione materie prime di origine animale	AGR/19	23	9	Produzioni animali	AGR/19	23	9	
Produzione materie prime di origine vegetale	AGR/02	26	9	Colture erbacee e arboree	AGR/02	26	9	
Analisi chimica e fisica degli alimenti	AGR/15	18	6	Modulo di analisi chimica, fisica e sensoriale	AGR/15	18	6	
Conoscenza della lingua inglese (B2) comprensione scritta		Idoneo	6	Lingua inglese		Idoneo	6	
Zootecnia biologica, salute e benessere degli animali	AGR/19	26	6	Esame a scelta	AGR/19	26	6	
Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	23	6	Esame a scelta	AGR/01	23	6	
Entomologia merceologica	AGR/11	20	6	Non convalidato				
Floricoltura	AGR/04	30	6	Non convalidato				
Microbiologia generale	AGR/16	Frequentato	6	Frequenza non obbligatoria				
Analisi sensoriale	AGR/15	Frequentato	6	Presente nel piano di studi come parte di un modulo, frequenza non obbligatoria				
Biochimica	BIO/10	Frequentato	9	Frequenza non obbligatoria				
Chimica analitica	CHIM/01	Frequentato	9	Non presente nel piano di studi				
TOT CFU							85	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

La Commissione, sulla base del numero di CFU riconosciuti (minimo 40 CFU, come da D.R. n. 333 del 2017 e modificato con D.R. n. 175 del 2018, art.12), e, considerato il numero di crediti da conseguire (95 CFU), **propone l'iscrizione al II anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari.**

Il Consiglio approva all'unanimità.

Trasmesso il verbale alla Segreteria Studenti, questa segnala che visto il riconoscimento di 85 CFU lo studente deve essere iscritto al III anno in ossequio a quanto disposto dall'art. 12, comma 2, del regolamento studenti. A seguito del rilievo della Segreteria Studenti, l'apposita commissione, propone la seguente rettifica:

Pertanto, la Commissione, valutata la documentazione presentata, propone il riconoscimento degli esami come esposti nella tabella seguente.

Studiante	XXXXX matr. 68665							
Richiesta	Iscrizione per l'A.A. 2022/2023 al Corso di Studi in Tecnologie Alimentari e richiesta convalida esami già sostenuti							
Provenienza	Corso di Laurea in Tecnologie alimentari (L-26) Università degli Studi di Firenze							
Esami sostenuti	SSD	VOTO	CFU	Esami riconosciuti	SSD	VOTO	CFU	Note
Matematica laboratorio ^e	MAT/05	21	9	Matematica	MAT/05	21	6	
Fisica	FIS/03	22	6	Fisica	FIS/07	22	6	
Chimica generale e inorganica	CHIM/03	18	6	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	18	6	
Chimica organica	CHIM/06	21	9	Chimica organica	CHIM/06	21	6	
Patologie in post-raccolta sicurezza alimentare ^e	AGR/12	18	6	Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	18	7	
Economia aziendale	AGR/01	18	6	Economia e politica agroalimentare	AGR/01	18	6	Riconosciuti 6 CFU integrazione di 3 CFU È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con il prof. Mauro VICCARO, titolare dell'insegnamento.
Macchine impianti dell'industria agroalimentare ^e	AGR/09	20	6	Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di Macchine e impianti per le industrie alimentari	AGR/09	20	6	
Produzione materie prime di origine animale	AGR/19	23	9	Produzioni animali	AGR/19	23	9	
Produzione materie prime di origine vegetale	AGR/02	26	9	Colture erbacee ed arboree: Modulo Erbacee	AGR/02	26	5	
				Colture erbacee ed arboree: Modulo Arboree	AGR/03	26	4	
Analisi chimica e fisica degli alimenti	AGR/15	18	6	Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: Modulo Analisi chimiche, fisiche e	AGR/15	18	6	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

				sensoriali degli alimenti				
Conoscenza della lingua inglese (B2) comprensione scritta		Idoneo	6	Inglese		Idoneo	6	
Zootecnia biologica, salute e benessere degli animali	AGR/19	26	6	Esame a scelta	AGR/19	26	6	
Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	23	6	Esame a scelta	AGR/01	23	6	
Entomologia merceologica	AGR/11	20	6	Non convalidato				
Floricoltura	AGR/04	30	6	Non convalidato				
Microbiologia generale	AGR/16	Frequentato	6	Frequenza non obbligatoria				
Analisi sensoriale	AGR/15	Frequentato	6	Presente nel piano di studi come parte di un modulo, frequenza non obbligatoria				
Biochimica	BIO/10	Frequentato	9	Frequenza non obbligatoria				
Chimica analitica	CHIM/01	Frequentato	9	Non presente nel piano di studi				
TOT CFU							85	

La Commissione, sulla base del numero di CFU riconosciuti (minimo 40 CFU, come da D.R. n. 333 del 2017 e modificato con D.R. n. 175 del 2018, art.12), **propone l'iscrizione al III anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari.**

Il Consiglio, all'unanimità, approva

3.2 Attribuzione tutor

Il Coordinatore riferisce che è pervenuta una richiesta di attribuzione tutor da uno studente non presente negli elenchi dell'anno 2017 e che pertanto è necessario provvedere all'attribuzione come di seguito riportato.

Il Coordinatore vede la necessità di creare una procedura automatizzata per l'assegnazione del tutor. La procedura è basata sulla somma dei codici ASCII che compongono MATRICOLA, COGNOME e NOME dello studente come riportati nella tabella di assegnazione. Di tale somma si determinerà il resto della sua divisione modulo 19 (pari al numero dei docenti del CCdS) aggiungendovi +1. Il numero ottenuto identificherà il docente che verrà assegnato come tutor allo studente. L'algoritmo cerca, per quanto possibile, di non inserire più del necessario lo stesso docente tutor.

L'applicazione di tale algoritmo allo studente in oggetto fornisce come risultato: 19.

Corso di Studio in Tecnologie Alimentari

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
50659	XXXXX	XXXXX	ZOTTA Teresa

Il Consiglio, all'unanimità, approva.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Il Coordinatore, inoltre, riferisce che, a seguito della richiesta degli elenchi degli studenti iscritti dopo il 1 ottobre, occorre deliberare sull'attribuzione dei tutor ai suddetti studenti:

Studenti iscritti alla Laurea Triennale a.a. 2022/2023 (dal 1 Ottobre al 31 dicembre 2022)

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
68665	XXXXX	XXXXX	MATERA Attilio
68566	XXXXX	XXXXX	AMATO Mariana Rosaria A.
68842	XXXXX	XXXXX	ALTIERI Giuseppe
68269	XXXXX	XXXXX	PARENTE Eugenio
62842	XXXXX	XXXXX	LOGOZZO Giuseppina

Studenti iscritti alla Laurea Magistrale a.a. 2022/2023 (dal 1 Ottobre al 31 dicembre 2022)

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
68802	XXXXX	XXXXX	BRAGHIERI Ada
68656	XXXXX	XXXXX	GALGANO Fernanda
68387	XXXXX	XXXXX	NUZZACI Maria

Il Consiglio approva all'unanimità.

4 Modifica RAD, Regolamento Didattico, Offerta programmata, erogata e docenti garanti del CdS TAL A.A. 2023/2024

Il Coordinatore ha trasmesso (trasmissione e-mail del **01/12/2022**) i documenti ricevuti dalla **Commissione per il Riordino dei Piani di Studio (CRPS)** alla Coordinatrice della **Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS)** della Scuola SAFE, prof.ssa Annamaria Ricciardi, per richiederne il parere, in attuazione della fase **F3** della procedura di Gestione dell'Offerta Formativa (**GOF**) per **l'attivazione del CdS già accreditato ma oggetto di modifica RAD**.

Nella fase **F4**, le proposte, corredate dal parere della **CPDS**, dovranno essere portate in discussione nel CCdS ed una sola di esse verrà approvata come definitiva e trasmessa al Consiglio della Scuola SAFE per l'approvazione finale.

La coordinatrice della **CPDS**, prof.ssa Annamaria Ricciardi, ha comunicato (ricezione e-mail del **14/12/2022**) di aver programmato la riunione della **CPDS** per il **12 Gennaio 2023** per la discussione inerente la richiesta di parere sui documenti prodotti dalla **CRPS**. La **CRPS** è stata invitata a partecipare alla riunione in cui verrà ascoltata ed esporrà le relative proposte.

La **CPDS** ha discusso (nella riunione tenutasi in data **12/01/2023**) ed ha espresso il suo parere sulle proposte formulate dalla **CRPS**; il parere espresso è stato trasmesso dalla Coordinatrice della **CPDS** al Coordinatore del CdS (ricezione e-mail del **13/01/2023**). In estrema sintesi la **CPDS** esprime parere favorevole sulla proposta n.1.

Pertanto, viene attivata la fase **F4** della procedura di **Gestione dell'Offerta Formativa** (descritta particolareggiatamente nel **punto 7 del verbale del CCdS n.10 del 24/11/2022**, cfr. SGD <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page/verbali-cds-tal-e-stal>), in cui il CCdS è chiamato ad approvare la proposta di modifica RAD del CdS; non vengono discusse le fasi **F10/a** (regolamento didattico del CdS), **F10/b** (offerta formativa programmata), **F10/c** (proposta del quadro di copertura dell'offerta formativa da erogare), **F10/d** (proposta del quadro dei docenti garanti la sostenibilità del CdS), che vengono rimandate ad un successivo CCdS.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

La proposta elaborata dalla **CRPS**, su cui la **CPDS** ha espresso parere favorevole, è stata già anticipata dal Coordinatore del CdS ai membri del Consiglio (invio e-mail del **23/01/2023**).

4.1

L'Offerta Formativa proposta per TAL per l'A.A. 2023/2024 è riportata nella seguente tabella.

Insegnamenti di BASE								COSTAL	RAD		SAFE	Minimo da D.M.	
TAF	Es	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot		Min	Max			
A	1	Discipline Biologiche	Biochimica generale e della nutrizione	BIO/10	8	1	9		9	15	9	8	30
A	2	Discipline chimiche	Chimica organica	CHIM/06	5	1	6	6	12	21	12	8	
A	3	Discipline chimiche	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	5	1	6	6				8	
A	4	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica	MAT/05	5	1	6	6	9	18	12	8	
A	5	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Fisica	FIS/07	5	1	6	6				8	

Insegnamenti CARATTERIZZANTI								COSTAL	RAD		SAFE	Minimo da D.M.					
TAF	Es	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot		Min	Max							
B	6	Discipline della tecnologia degli alimenti	Principi di macchine ed impianti	AGR/09	5	1	6	12	50	72	66	30					
B		Discipline della tecnologia degli alimenti	Macchine e impianti per le industrie alimentari	AGR/09	5	1	6										
B	7	Discipline della tecnologia degli alimenti	TECNOLOGIE ALIMENTARI 1														
		Discipline della tecnologia degli alimenti	Operazioni unitarie	AGR/15	5	1	6										
		Discipline della tecnologia degli alimenti	Ingegneria degli alimenti	AGR/09	5	1	6										
B	8	Discipline della tecnologia degli alimenti	TECNOLOGIE ALIMENTARI 2	AGR/15	11	1	12										
B	9	Discipline della tecnologia degli alimenti	ANALISI DEGLI ALIMENTI e CONTROLLO QUALITA'														
		Discipline della tecnologia degli alimenti	Analisi chimiche e sensoriali	AGR/15	5	1	6										
		Discipline della tecnologia degli alimenti	Analisi strumentali e controllo della qualità	AGR/15	5	1	6										
B	10	Discipline della tecnologia degli alimenti	Microbiologia generale	AGR/16	5	1	6						12				
B	11	Discipline della tecnologia degli alimenti	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5	1	6										
B	12	Discipline economiche e giuridiche	Legislazione Alimentare	IUS/03	5	1	6							9	15	15	8
B	13	Discipline economiche e giuridiche	Economia e politica agroalimentare	AGR/01	8	1	9										
B	14	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	Genetica	AGR/07	6	1	7										
B	15	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	6	1	7							20	28	20	20
B	16	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	Fisiologia della nutrizione	BIO/09	5	1	6										

Discipline AFFINI E INTEGRATIVE								COSTAL	RAD		SAFE	Minimo da D.M.	
TAF	Es	Ambito Disciplinare	Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot		Min	Max			
C	17	Affini e Integrative	Produzioni vegetali	AGR/02	5	1	6						
C	18	Affini e Integrative	Produzioni animali	AGR/19	5	1	6						
C	19	Affini e Integrative	Igiene dei processi e dei prodotti alimentari	AGR/16	5	1	6						

ALTRE ATTIVITA'								COSTAL	RAD		SAFE	Minimo da D.M.	
TAF	Es	Ambito	Definizione attività	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot		Min	Max			
D		Scelta dello studente	Insegnamenti a scelta dello studente				12		12	12	12		
F		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	Tirocinio Pratico-Applicativo				7		3	7	7		
E		Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Esame finale				3		3	3	3		
E		Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera	Inglese				6		3	6	6		

CREDITI TOTALI 180
CREDITI DISPONIBILI (180 - CREDITI TOTALI) 0

Si apre la discussione.

Il dott. Condelli espone quanto è stato fatto da parte della Commissione di Riordino dei Piani di Studio, esponendo il percorso seguito.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

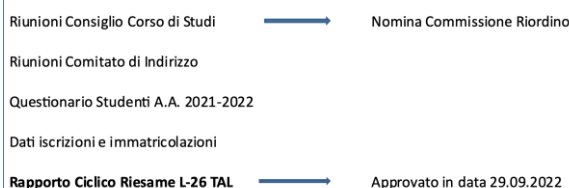
Università degli studi della Basilicata



Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali

Proposta di modifica Piano di Studi L-26 Tecnologie Alimentari

ITER DELLA FORMULAZIONE DELLA PROPOSTA



LAVORI COMMISSIONE RIORDINO

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

CRITICITA' EMERSE RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI DEL PIANO DI STUDI

Contenuti e modalità di erogazione del corso di IGIENE (MED/42)

Assenza di contenuti/insegnamenti di Chimica Analitica

Assenza di contenuti/insegnamenti di Nutrizione

Assenza di contenuti/insegnamenti di automazione di processo e ingegneria applicata

BANCA DATI ISFOL

Le professioni comprese in questa unità conducono ricerche su concetti e teorie fondamentali nel campo della biologia, incrementano la conoscenza scientifica in materia e la applicano in attività di ricerca e nelle sperimentazioni di laboratorio. Utilizzano sistemi biologici e tecniche di ingegneria genetica per applicazioni in settori produttivi, quali quello agricolo, zootecnico, alimentare, chimico, medico, farmaceutico, ambientale. Analizzano le sostanze alimentari, ne individuano di nuove, ne determinano la composizione e gli elementi nutrizionali, ne certificano la salubrità, studiano i fattori sottostanti al loro deterioramento. Applicano e rendono disponibili tali conoscenze nella produzione di beni e servizi. L'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare è regolato dalla legge dello Stato.

	IMPORTANZA	FREQUENZA
✓ valutare i rischi per la salute umana attraverso il monitoraggio degli alimenti	3,9	3,4
✓ effettuare analisi di laboratorio	3,9	1,5
✓ condurre attività di ricerca nel campo della biologia e della produzione alimentare	3,4	2,7
✓ controllare il rispetto dei parametri definiti nella produzione alimentare	3,4	2,0
✓ partecipare al dibattito scientifico (conferenze, convegni, seminari, ecc.)	3,2	0,9
✓ curare e introdurre innovazioni tecnologiche o di prodotto	1,5	0,4
✓ definire standard igienico-sanitari e nutrizionali nei servizi di ristorazione	1,3	0,4
✓ realizzare pubblicazioni scientifiche (articoli, saggi, ecc.)	1,3	0,2

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO



TECNOLOGI ALIMENTARI E AGRONOMI PROFESSIONI COMPLEMENTARI MA CHE NECESSITANO DI UNA FORMAZIONE SEMPRE PIU' SPECIFICA PER I RELATIVI AMBITI DI COMPETENZA

PROPOSTA DI MODIFICA

Attività formative di base

La proposta prevede la rimozione del corso di Chimica fisica (6 CFU). Considerato il mantenimento dei requisiti minimi e il rispetto dei requisiti RAD la proposta non prevede l'individuazione di un altro insegnamento di base.

Viene prevista invece una rimodulazione dei contenuti e del relativo titolo del corso di Biochimica. La nuova proposta prevede l'insegnamento di **PRINCIPI DI BIOCHIMICA GENERALE E DELLA NUTRIZIONE (BIO/10)**. L'ipotesi è stata formulata dopo un confronto con il docente che attualmente eroga anche il corso di Biochimica della nutrizione afferente al corso di laurea in Biotecnologie che, peraltro, viene scelto da molti studenti all'atto della formulazione del piano di studi individuale. Tale modifica consentirebbe di colmare parte delle criticità evidenziate dal RCR e relative ai contenuti inerenti la nutrizione umana.

In relazione alla criticità: **Assenza insegnamenti di nutrizione**

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

PROPOSTA DI MODIFICA

Attività formative caratterizzanti – Discipline della sicurezza degli alimenti

La proposta prevede la sostituzione dell'insegnamento di Igiene (MED/42) con l'insegnamento di **FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE (BIO/09)**. A tal proposito, è stato chiesto un parere alla Prof.ssa Monica Carosino del DIS che, oltre a condividere la scelta, ha manifestato la disponibilità per la copertura dell'insegnamento anche in virtù della programmazione del fabbisogno del personale del Corso di Laurea in Medicina che prevede il reclutamento di un'altra posizione del SSD BIO/09. Considerato che l'insegnamento dovrebbe essere previsto al terzo anno della coorte 2022-2023 l'esigenza di copertura si manifesterà nell'A.A. 2024-2025 per cui è lecito ipotizzare che questa scelta contribuirebbe all'aumento della sostenibilità economica dell'offerta formativa in quanto l'attuale docenza a contratto relativa al corso di Igiene verrebbe sostituita da un nuovo corso da affidare ad una risorsa interna in relazione al carico didattico istituzionale.

In relazione alla criticità: **Assenza insegnamenti di nutrizione**

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

PROPOSTA DI MODIFICA

Rimodulazione insegnamento di Operazioni Unitarie: l'insegnamento di **Operazioni Unitarie (AGR/15)** passa da 9 a 6 CFU e diventa un modulo dell'insegnamento di **TECNOLOGIE ALIMENTARI 1** a cui si aggiunge il modulo da 6 CFU di **Ingegneria Alimentare Applicata (AGR/09)**. Questa soluzione prevede due insegnamenti complementari che consentono di fornire in maniera più completa ed esaustiva tutti gli elementi utili per la corretta gestione delle operazioni unitarie fornendo elementi di ingegneria degli alimenti (proprietà termiche e elettriche degli alimenti, caratterizzazione energetica degli impianti e dei prodotti trattati, valutazione proprietà fisico-meccaniche, modellazione termo-reologica dei prodotti, principi per il controllo statistico di processo) la cui interazione è fondamentale per la gestione e il controllo dei processi di produzione.

In relazione alla criticità: **Assenza insegnamenti automazione di processo e ingegneria applicata**

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

PROPOSTA DI MODIFICA

Rimodulazione dell'insegnamento di Processi delle industrie alimentari: l'insegnamento passa da 9 a 12 CFU e potrebbe essere rinominato con **TECNOLOGIE ALIMENTARI 2 (AGR/15)**. Gli obiettivi formativi dell'attuale insegnamento verranno implementati dai concetti di progettazione e disegno igienico (1 CFU) e da elementi di conservazione e packaging (2 CFU). L'attuale offerta formativa rimanda l'approfondimento delle tecniche di conservazione al piano di studi della magistrale. Tuttavia, anche in considerazione del possibile impiego del laureato triennale negli stabilimenti di produzione di conserve vegetali, è opportuno implementare i contenuti con nozioni e concetti propri delle tecniche di conservazione.

PROPOSTA DI MODIFICA

Rimodulazione dell'insegnamento di Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: è prevista una rimodulazione degli obiettivi formativi dell'insegnamento che potrebbe essere rinominato con **ANALISI DEGLI ALIMENTI E VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ (AGR/15)** organizzato in due moduli **Analisi chimiche e Strumentali** (6 CFU) e **Analisi Sensoriale e valutazione della qualità** (6 CFU). La rimodulazione prevede una implementazione di obiettivi e contenuti di chimica analitica e strumentale che andrebbero a colmare, anche se parzialmente, le lacune in chimica analitica evidenziate dal RCR. Tuttavia, gli elementi di chimica analitica verrebbero affrontati da un punto di vista pratico e applicativo che rappresenta una primaria esigenza nella formazione del laureato in Tecnologie Alimentari.

In relazione alla criticità: **Assenza insegnamenti chimica analitica**

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

PROPOSTA DI MODIFICA

Attività formative affini e integrative

Sulla base di quanto illustrato in precedenza gli attuali insegnamenti di Colture Erbacee ed Arboree e Produzioni Animali vengono rimodulati con gli insegnamenti di **PRODUZIONE PRIMARIE VEGETALI (6 CFU, AGR/02 e AGR/03)** e **PRODUZIONE PRIMARIE ANIMALI (6 CFU, AGR/19)**. I due insegnamenti potrebbero anche essere organizzati in un unico esame annuale **PRODUZIONE PRIMARIE** nell'ottica della riduzione del numero degli esami.

In relazione a quanto emerso dagli incontri Ordini/Ministeri il **Tecnologo Alimentare deve acquisire competenze specifiche partendo dalla gestione della materia prima (vegetale e animale) e occupandosi in maniera particolare di tutte le fasi successive**

PROPOSTA DI MODIFICA

Ad integrazione dell'attuale offerta formativa è previsto l'inserimento dell'insegnamento di **IGIENE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI ALIMENTARI (6 CFU, AGR/16)**. In questo modo verrebbe risolta la criticità più volte evidenziata e relativa all'insegnamento di IGIENE. I contenuti dell'insegnamento saranno focalizzati sulle esigenze formative nel campo dell'igiene degli alimenti e di processo (es., contaminazione degli alimenti, epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse attraverso gli alimenti, sistemi di controllo per garantire la sicurezza e qualità igienico-sanitaria degli alimenti, igiene durante la trasformazione, produzione e conservazione degli alimenti).

In relazione alla criticità: **Contenuti e modalità di erogazione del corso di IGIENE**

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

PROPOSTA DI MODIFICA

Discipline a scelta

Nel regolamento didattico le discipline a scelta non devono essere indicate in quanto lo studente potrebbe scegliere insegnamenti erogati da altri CdS. Tuttavia, anche sulla base della valutazione dei piani di studio di altri atenei, potrebbe essere opportuno ridurre da 6 a 4 il numero di CFU degli insegnamenti a scelta che verranno indicati dal CdS in modo da consentire una più completa offerta formativa. Oltre alla conferma delle discipline a scelta attualmente erogate potrebbero essere proposti insegnamenti complementari dai referenti dei SSD AGR/02, AGR/04 e AGR/19 anche in relazione alla riduzione dei CFU di loro competenza proposti dalla presente ipotesi di modifica.

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

PROPOSTA DI MODIFICA

Def. Es.	Ativ. Didattiche	Insegnamenti di BASE	Definizione del corso	SSB	CFU/SA	CFU/TA	CFU/TA	CFU/TA	SSB	SSB	SAFE	Altre discipline
A.1	Scienze Biologiche	Scienze generali e della salute	BIOGEO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.2	Scienze Agrarie	Scienze agrarie	AGROGEO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.3	Scienze Ambientali	Scienze generali ed integrate	AMBIEN	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.4	Scienze Tecniche, Alimentari e Industriali	Scienze Tecniche	INDUST	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.5	Scienze Tecniche, Alimentari e Industriali	Scienze Tecniche	INDUST	1	1	1	1	1	1	1	1	1

PROPOSTA DI MODIFICA

Def. Es.	Ativ. Didattiche	Insegnamenti di BASE	Definizione del corso	SSB	CFU/SA	CFU/TA	CFU/TA	CFU/TA	SSB	SSB	SAFE	Altre discipline
A.1	Scienze Biologiche	Scienze generali e della salute	BIOGEO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.2	Scienze Agrarie	Scienze agrarie	AGROGEO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.3	Scienze Ambientali	Scienze generali ed integrate	AMBIEN	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.4	Scienze Tecniche, Alimentari e Industriali	Scienze Tecniche	INDUST	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A.5	Scienze Tecniche, Alimentari e Industriali	Scienze Tecniche	INDUST	1	1	1	1	1	1	1	1	1

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

COMMISSIONE RIORDINO PIANI DI STUDIO

Dopo ampia ed approfondita discussione, la proposta per l'Offerta Formativa per l'A.A. 2023/2024 per TAL viene approvata all'unanimità.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Si pone in evidenza come l'offerta formativa approvata non necessiti di modifica RAD.

Pertanto, la **CRPS** è invitata a predisporre in tempo utile (**entro Febbraio 2023**) i seguenti documenti.

- 1) **Regolamento Didattico del CdS**
- 2) **Offerta formativa Programmata**
- 3) **Proposta del Quadro di Copertura dell'Offerta Formativa da Erogare**
- 4) **Proposta del Quadro dei Docenti garanti la sostenibilità del CdS**

Al fine di poter speditamente procedere con la fase finale e la sua successiva discussione ed approvazione in Consiglio di Corso di Studio.

5 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/yhs6rp9>). 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>).

5.1 **R3.D.1: Soddisfazione dello studente**

Viene rilevata la necessità di creare una procedura automatizzata per l'assegnazione del tutor al fine di effettuare una scelta rapida del tutor da assegnare agli studenti immatricolati. Il prof. Altieri ha messo a punto uno script di Matlab che esegue il calcolo tramite una procedura automatizzata basata sulla somma dei codici ASCII che compongono i campi **MATRICOLA**, **COGNOME** e **NOME** dello studente.

Di tale somma si determina il resto della sua divisione modulare rispetto al numero dei docenti del CCdS ed infine vi si aggiunge +1. Il numero ottenuto identifica il docente che, pertanto, verrà assegnato come tutor allo studente. L'algoritmo cerca, per quanto possibile, di non inserire più del necessario lo stesso docente tutor.

Il Consiglio ne prende atto.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **15:49**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Giuseppe ALTIERI)