



# 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. 04 del 17 Aprile 2023**

Il giorno **17** del mese di **Aprile** dell'anno **duemilaventitre**, alle ore **08:30**, giusta convocazione del giorno 11/04/2023 (prot. 705/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/hnh-zodc-uce> 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, Offerta erogata e Docenti garanti del CdS TAL A.A. 2023/2024
- 5 Monitoraggio delle azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni

Tabella delle presenze.

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>Presente</b>	<b>Assente</b>	<b>Assente Giustificato</b>
1.	ALTIERI Giuseppe	<b>X</b>		
2.	AMATO Mariana Rosaria A.	<b>X</b>		
3.	BRAGHIERI Ada	<b>X</b>		
4.	CAPECE Angela	<b>X</b>		
5.	CONDELLI Nicola	<b>X</b>		
6.	COPPOLA Adele	<b>X</b>		
7.	DI CAIRANO Maria	<b>X</b>		
8.	DI RENZO Giovanni Carlo	<b>X</b>		
9.	GALGANO Fernanda	<b>X</b>		
10.	GENOVESE Francesco	<b>X</b>		
11.	GIOIA Tania	<b>X</b>		
12.	LOGOZZO Giuseppina	<b>X</b>		
13.	MATERA Attilio	<b>X</b>		
14.	NUZZACI Maria	<b>X</b>		
15.	PARENTE Eugenio			<b>X</b>
16.	PERNA Annamaria		<b>X</b>	
17.	RICCIARDI Annamaria	<b>X</b>		
18.	VICCARO Mauro	<b>X</b>		
19.	ZOTTA Teresa	<b>X</b>		
20.	LO BOSCO Antonio (LM-70)	<b>X</b>		
21.	PELLETIERI Hoara Muriel (LM-70)		<b>X</b>	
22.	RENNA Sara (L-26)	<b>X</b>		
23.	SARACINO Anita (L-26)		<b>X</b>	



# 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 **08:33**, 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 correttamente pubblicato nella cartella condivisa (solo per gli aventi titolo) al seguente link breve: <https://tinyurl.com/r2x8fx2>, oppure al link esteso seguente: <https://drive.google.com/drive/folders/186PGXKsR45UPn-0T2BOn7cM8uV82ODqD?usp=sharing>

## 2 Comunicazioni, interpellanze e mozioni

Il Gruppo di Lavoro incaricato di redigere il progetto per la futura Struttura Primaria legata all'ambito delle Scienze Agrarie ed eventuali ulteriori articolazioni, nell'ambito della riorganizzazione delle Strutture Primarie dell'Università della Basilicata (D.R.192/2023), svolge il ruolo di collettore di idee, spunti ed indicazioni sulla missione scientifica, didattica, culturale e di terza missione della futura struttura, ed anche quello di verifica della possibilità di aggregazioni più ampie rispetto a quelle delle attuali strutture. A tal fine, il Gruppo di Lavoro, chiede ai componenti del CCdS di esprimere indirizzi, spunti ed idee per la missione didattica della costituenda Struttura Primaria o per gestioni interstruttura. Le eventuali idee e proposte potranno essere inviate al Coordinatore, che provvederà successivamente ad inoltrarle, oppure direttamente al Gruppo di Lavoro stesso.

## 3 Pratiche studenti

### 3.1 Richieste assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

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

Studente	<b>XXXXX matr. 57340</b>	
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	<b>OTTOBRE 2023</b>	
Argomento della tesi (sintesi)	Utilizzo dell' inulina per arricchire o sostituire alcune componenti degli alimenti	AGR/15
Titolo provvisorio della tesi	Utilizzo dell'inulina nella formulazione dei prodotti alimentari	
Relatore	Fernanda GALGANO	AGR/15
Correlatore	Maria DI CAIRANO	AGR/15
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	<b>XXXXX matr. 64450</b>	
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista esame finale	<b>OTTOBRE 2023</b>	
Argomento tesi (sintetico)	L'elaborato mira ad approfondire i fattori che incidono sul comportamento di acquisto dei consumatori di prodotti realizzati con farine di insetti	AGR/01
Titolo provvisorio tesi	Farina di grillo? Un'analisi del comportamento d'acquisto dei consumatori	
Relatore	Mauro VICCARO	AGR/01
Parere del Consiglio	Approvato	



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

<b>Studente</b>	<b>Carmen MANZI matr. 66304</b>	
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista esame finale	<b>FEBBRAIO 2024</b>	
Argomento tesi (sintetico)	Studio della sopravvivenza e funzionalità delle comunità microbiche presenti nelle colture starter artigianali (sieroinnesti, lattoinnesti) dopo processi di conservazione (es. congelamento, liofilizzazione) per garantire costanza e qualità nelle produzioni lattiero-casearie	AGR/16
Titolo provvisorio tesi	Il microbiota delle colture starter artigianali: studio della biodiversità e conservazione	
Relatore	Teresa ZOTTA	AGR/16
Correlatore	Marilisa GIAVALISCO (Dottoranda 35° ciclo Dottorato SAFE)	AGR/16
Parere del Consiglio	Approvato	

<b>Studente</b>	<b>XXXXX matr. 61419</b>	
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista esame finale	<b>OTTOBRE 2023</b>	
Argomento tesi (sintetico)	Analisi dei fattori che influenzano l'intenzione dei consumatori nella scelta di cenare presso Green Pub	AGR/01
Titolo provvisorio tesi	Green Pub? Un'analisi del comportamento di scelta dei consumatori	
Relatore	Mauro VICCARO	AGR/01
Parere del Consiglio	Approvato	

<b>Studente</b>	<b>XXXXX matr. 66303</b>	
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista esame finale	<b>FEBBRAIO 2024</b>	
Argomento tesi (sintetico)	Il biorisanamento e la valorizzazione degli scarti agroalimentari mediante l'utilizzo di microrganismi rappresenta uno strumento importante di sostenibilità. Le acque di vegetazione sono uno scarto derivante dalla produzione di olio di oliva, e hanno un elevato carico inquinante e una bassa biodegradabilità. Il trattamento biologico di questo refluo con adeguati ceppi di lieviti, tuttavia, potrebbe ridurre il potere inquinante, consentendo un riutilizzo dell'affluente. Inoltre, il metabolismo dei lieviti potrebbe essere sfruttato per degradare la componente polifenolica della matrice e produrre metaboliti di importanza alimentare, come composti antiossidanti.	AGR/16
Titolo provvisorio tesi	Utilizzo di lieviti per la riduzione del carico inquinante delle acque di vegetazione derivanti dalla produzione di olio di oliva	
Relatore	Teresa ZOTTA	AGR/16
Correlatore	Anna Maria RICCIARDI	AGR/16
Parere del Consiglio	Approvato	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.2 Assegnazione tutor studenti iscritti 1/01/2023 – 28/02/2023

Il Coordinatore riferisce che, a seguito della richiesta degli elenchi degli studenti iscritti dopo il 31 Dicembre 2022, occorre deliberare sull'attribuzione dei tutor ai suddetti studenti.

Pertanto, il Coordinatore ha applicato la procedura automatizzata per l'assegnazione del tutor.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

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 determina il resto della sua divisione modulo 19 (pari al numero dei docenti del CCdS) aggiungendovi +1. Il numero ottenuto identifica il docente assegnato come tutor allo studente. L'algoritmo cerca, per quanto possibile, di non inserire più del necessario lo stesso docente tutor.

## Studenti iscritti alla Laurea Magistrale STAL a.a. 2022/2023

(dal 1° Gennaio 2023 al 28 Febbraio 2023)

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
68841	XXXXX	XXXXX	GENOVESE Francesco
68413	XXXXX	XXXXX	RICCIARDI Annamaria
68415	XXXXX	XXXXX	MATERA Attilio
68968	XXXXX	XXXXX	GIOIA Tania
68804	XXXXX	XXXXX	ZOTTA Teresa
68969	XXXXX	XXXXX	GALGANO Fernanda

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

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

### 4.1 Modifica RAD

In data 07/04/2023 perveniva al Coordinatore, da parte di Assicurazione Qualità Unibas, la nota ministeriale 6230/2023 contenente il parere del CUN sulle proposte di modifica di ordinamento del nostro Ateneo (adunanza del 05.04.2023) e il decreto direttoriale consequenziale. In tale comunicazione si invitano i Direttori delle strutture primarie interessate dagli adeguamenti a far pervenire al settore competente le delibere di approvazione delle modifiche agli ordinamenti didattici necessarie per il recepimento del parere del CUN, o eventuali provvedimenti di urgenza, al più tardi entro la mattina del 17.04.2023 al fine di permettere l'istruzione dei punti per il Senato Accademico e il Consiglio di Amministrazione rispettivamente previsti il 18.04.2023 e il 20.04.2023.

La modifica al RAD è stata già sia anticipata via e-mail dal Coordinatore ai componenti del CCdS e sia inserita nella cartella condivisa creata a questo scopo.

Nello specifico, per **L-26-Scienze e tecnologie alimentari**, il CUN esprime parere favorevole a condizione che la richiesta di modifica RAD sia adeguata alle osservazioni indicate di seguito.

- BREVE DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ AFFINI. Poiché negli obiettivi formativi e nel descrittore conoscenza e comprensione si parla di "salubrità" e di "Conoscenza degli aspetti igienico-sanitari legati alla sicurezza degli alimenti" si suggerisce di inserire tra le discipline affini anche il SSD VET/04 per quanto attiene alla sicurezza alimentare degli alimenti di origine animale. Si suggerisce di modificare la dizione di "attività formative aggiuntive" sostituendola con "attività formative integrative".*

La richiesta di modifica è stata recepita nel seguente modo.

E' stata modificata la tabella dei SSD delle attività formative affini e/o integrative inserendo il SSD VET/04 come suggerito dal revisore.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
<b>Attività formative affini o integrative</b>	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	0	18	18 - 18 <b>min 18</b>
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
<b>Totale attività Affini</b>			18	18 - 18

In aggiunta è stato inserito il seguente testo giustificativo nel quadro descrittivo sintetico delle attività affini ed integrative.

#### QUADRO A4.d, Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

L'inserimento delle attività affini e integrative completa il profilo professionale con alcuni saperi, e, in particolare, con conoscenze inerenti discipline di AGR/02, AGR/19, AGR/16 e VET/04. Negli ambiti disciplinari suddetti sono possibili ulteriori approfondimenti culturali per quanto concerne sia le tecnologie di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale e sia importanti approfondimenti degli aspetti microbiologici legati all'igiene ed alla qualità degli alimenti, lungo tutta la filiera produttiva, la distribuzione e il consumo; approfondendo anche gli aspetti relativi al controllo di qualità degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito. Le declaratorie dei SSD considerati, infatti, evidenziano una visione ampia e diversificata costituendo un'ulteriore e solida integrazione al corso di studio. In particolare, le attività formative integrative sono inquadrare nell'ambito del processo di finalizzazione delle conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti ai fini dell'aumento sia dell'efficienza del processo produttivo, della qualità e salubrità dei prodotti, e della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso, fornendo ulteriori conoscenze rispetto a quanto già erogato nel percorso di studio e completando la preparazione complessiva e finale del laureato in Tecnologie Alimentari.

- b) *CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO: specificare meglio che, nel caso in cui la verifica delle conoscenze richieste per l'accesso non sia positiva, vanno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che devono essere risolti nel primo anno di corso eventualmente rimandando le modalità di verifica al Regolamento Didattico del corso di studio.*

La richiesta di modifica è stata recepita nel seguente modo.

E' stata esplicitata più dettagliatamente la modalità di gestione degli OFA nel corrispondente quadro descrittivo come richiesto dal revisore.

#### QUADRO A3.a, Conoscenze richieste per l'accesso

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite per legge. Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea.

Tali conoscenze riguardano le aree della Biologia, Matematica, Fisica e Chimica, e comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia cellulare e della chimica generale, doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale.

Sono previsti test di ingresso per accertare il livello di preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, obbligatori ma non vincolanti per l'immatricolazione, nella forma di un questionario a risposte multiple.

Sulla base dei risultati del test di valutazione della preparazione di base, in relazione ai punteggi minimi indicati, agli immatricolati che non hanno raggiunto il punteggio minimo nelle sezioni del test in Matematica, Fisica e Chimica ovvero che non hanno sostenuto il test viene attribuito un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA).

Secondo quanto stabilito nel Regolamento Didattico del corso di studio, lo specifico OFA viene soddisfatto con il superamento del relativo esame di Matematica, Fisica e Chimica generale e inorganica. Agli studenti con OFA non assolti non sarà possibile sostenere gli esami del II anno previsti nel piano di studi del corso di laurea. L'OFA è assolto d'ufficio con l'iscrizione al III anno.

Le modalità organizzative previste per le attività formative di recupero è quella dei pre-corsi da tenersi prima dell'inizio ufficiale dei corsi, e di corsi di sostegno da tenersi durante lo svolgimento delle lezioni previste al primo anno.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

- c) *SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI: Nel campo destinato al nome della "figura professionale che si intende formare" deve essere inserito il nome di tale figura e nient'altro. Nel campo degli sbocchi si chiede di espungere o modificare le frasi. "I laureati in Tecnologie Alimentari possono svolgere compiti di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle loro funzioni professionali, anche a supporto e integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali, recependo le innovazioni nelle attività specifiche" che esprimono rispettivamente funzioni e obiettivi di formazione.*

La richiesta di modifica è stata recepita nel seguente modo.

E' stato migliorato e modificato il testo nel corrispondente quadro descrittivo come richiesto dal revisore.

QUADRO A2.a, Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
<p><b>figura professionale che si intende formare:</b> <b>Tecnico della preparazione/produzione alimentare e dei prodotti alimentari</b></p> <p><b>funzione in un contesto di lavoro: ( *** nessuna modifica *** )</b> Curare la formulazione di alimenti o bevande; effettuare analisi chimico-fisiche sui prodotti alimentari; condurre analisi sensoriali sui prodotti; condurre test sulla qualità dei prodotti; eseguire valutazioni microbiologiche dei prodotti alimentari; pianificare o programmare il lavoro; analizzare o elaborare dati o informazioni; controllare o gestire la corretta applicazione delle norme sulla sicurezza; gestire i protocolli di certificazione della qualità dei prodotti; gestire il laboratorio; inserire dati in archivi informatici, verificare il rispetto della normativa vigente.</p> <p><b>competenze associate alla funzione: ( *** nessuna modifica *** )</b> Il Laureato in 'Tecnologie Alimentari' deve sapere effettuare le azioni di seguito elencate. Condurre test ed ispezioni su prodotti, servizi o processi per valutarne la qualità o le prestazioni. Analizzare le caratteristiche e i requisiti di strumenti, servizi o prodotti necessari alla realizzazione di un progetto. Determinare le cause di errori di funzionamento e decidere cosa fare per risolverli. Valutare i costi e i benefici di possibili azioni per scegliere la più opportuna. Usare la logica e il ragionamento per individuare i punti di forza e di debolezza di soluzioni, conclusioni o approcci alternativi ai problemi. Comprendere le implicazioni di nuove informazioni per la soluzione di problemi presenti, futuri e per i processi decisionali.</p> <p><b>sbocchi occupazionali:</b> Gli sbocchi professionali del laureato in Tecnologie Alimentari sono eterogenei e numerosi, data la crescente attenzione verso l'alimentazione ed il controllo della filiera alimentare; essi sono connessi al controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, ma anche agli aspetti legati al marketing e alla gestione delle imprese alimentari; alla gestione ed al controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande; al miglioramento dei prodotti alimentari in senso sia qualitativo che economico, ai fini della sostenibilità e eco-compatibilità delle attività industriali; potendo svolgere la loro attività anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti e, principalmente, nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano nel campo della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.</p>

In questa sezione si è provveduto a comunicare che sono stati accolti tutti i suggerimenti e le correzioni richieste dal revisore.

Sezione F, Comunicazioni dell'Ateneo al CUN
<p>Tutte le richieste di correzione ed i suggerimenti segnalati dal revisore sono stati recepiti ed accolti apportando le necessarie variazioni alla proposta di modifica. In particolare è stato aggiunto il settore VET/04 fra le attività affini ed integrative come suggerito dal revisore.</p> <p>La variazione proposta riguarda l'inserimento del SSD di BIO/09 all'interno delle Discipline della Sicurezza e della Valutazione degli Alimenti. Infatti, a seguito dell'analisi emersa dal Rapporto Ciclico di Riesame del Corso di Studio per l'a.a. 2021/2022, si evidenzia la carenza di conoscenze del laureato in tecnologie alimentari in questo specifico SSD. Tuttavia, si ritiene che il tecnologo alimentare debba necessariamente conoscere i principi fisiologici dell'alimentazione e della nutrizione umana ai fini della prevenzione delle malattie associate all'alimentazione e per la promozione della salute, con particolare riferimento alle attività connesse a:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) la conoscenza degli effetti sulla salute sia degli alimenti che degli additivi alimentari con l'identificazione degli effetti benefici o dannosi di determinati composti alimentari;</li><li>2) lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari più salutari e sostenibili con la comprensione dei meccanismi di azione degli alimenti sull'organismo per la formulazione di cibi funzionali e/o per alimentazioni particolari;</li></ol>



3) la conoscenza degli effetti sulla salute dei processi tecnologici utilizzati per la produzione degli alimenti tramite la comprensione e massimizzazione della biodisponibilità dei nutrienti di un alimento in funzione del processo produttivo e delle interazioni della matrice con gli altri ingredienti alimentari.

L'inserimento del settore BIO/09 è giustificato dal fatto che la fisiologia è una disciplina fondamentale per la comprensione dei processi biologici che avvengono nei cibi e nell'organismo umano durante la digestione e l'assimilazione dei nutrienti. Inoltre, la fisiologia è anche strettamente legata alla nutrizione ed alla dietetica, che sono tematiche fondamentali per il tecnologo alimentare. La conoscenza della fisiologia degli alimenti e del corpo umano è essenziale per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari, con particolare riferimento ai prodotti funzionali e per alimentazioni particolari, e per la comprensione dei meccanismi di azione degli alimenti sull'organismo. In tal senso, l'inclusione del settore BIO/09 rappresenta un valore aggiunto per la formazione del tecnologo alimentare e per il suo futuro professionale nel campo sia dell'industria alimentare e sia della ricerca scientifica, al fine di garantire una formazione completa e multidisciplinare per poter operare in un settore importante e in continua evoluzione come quello alimentare, con una visione integrata delle diverse competenze scientifiche e tecnologiche coinvolte.

Le modifiche richieste sono state apportate come riportate nel documento che è stato sia anticipato via e-mail che messo in condivisione nella cartella condivisa creata a questo scopo.

In particolare, l'inserimento delle attività affini e integrative completa il profilo professionale con alcuni saperi, e, in particolare, con conoscenze inerenti discipline di AGR/02, AGR/19, AGR/16 e VET/04.

Infatti, negli ambiti disciplinari suddetti sono possibili ulteriori approfondimenti culturali per quanto concerne sia le tecnologie di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale e sia gli aspetti igienico-sanitari degli alimenti di origine animale e vegetale, e dell'igiene applicata alle produzioni alimentari; approfondendo anche gli aspetti relativi al controllo di qualità degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito, lungo tutta la filiera produttiva, la distribuzione e il consumo.

Le declaratorie dei SSD considerati, infatti, evidenziano una visione ampia e diversificata costituendo un'ulteriore e solida integrazione al corso di studio. In particolare, le attività formative integrative sono inquadrare nell'ambito del processo di finalizzazione delle conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti ai fini dell'aumento sia dell'efficienza del processo produttivo, della qualità e salubrità dei prodotti, e della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso, fornendo ulteriori conoscenze a completamento di quanto già erogato nel percorso di studio e completando così la preparazione complessiva e finale del laureato in Tecnologie Alimentari.

Si apre la discussione.

Dopo ampia ed approfondita discussione, la modifica RAD viene approvata all'unanimità (**ALL.1**).

#### **4.2 Regolamento didattico TAL Coorte 2023/2024**

Il Regolamento didattico è stato già sia anticipato via e-mail dal Coordinatore ai componenti del CCdS e sia inserito nella cartella condivisa creata a questo scopo.

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Regolamento didattico per TAL viene approvato all'unanimità (**ALL.2**).

#### **4.3 Offerta programmata TAL Coorte 2023/2024**

L'offerta programmata è stata già sia anticipata via e-mail dal Coordinatore ai componenti del CCdS e sia inserita nella cartella condivisa creata a questo scopo.

Dopo ampia ed approfondita discussione, l'offerta programmata per TAL viene approvata all'unanimità (**ALL.3**).



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

## 4.4 Offerta erogata TAL A.A. 2023/2024

L'offerta erogata è stata già sia anticipata via e-mail dal Coordinatore ai componenti del CCdS e sia inserita nella cartella condivisa creata a questo scopo.

L'offerta erogata riguarda solo il 1° anno della Coorte 2023/2024.

1 anno - COORTE 2023/2024								
Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	Cod. Esame	Docente Responsabile
Matematica	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	5	1	6	AGR0013	CdS SFA
Fisica	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	5	1	6	AGR0014	CdS SFA
Chimica organica	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6	AGR0019	da definire
Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6	AGR0018	da definire
Genetica	AGR/07	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	6	1	7	AGR0244	LOGOZZO
C.I. Produzioni primarie: modulo di Produzioni vegetali	AGR/02	Affini e Integrative	C	5	1	6	xxx	AMATO
C.I. Produzioni primarie: modulo di Produzioni animali	AGR/19	Affini e Integrative	C	5	1	6		BRAGHERI
Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	6	1	7	AGR0228	NUZZACI
Inglese		Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E			6	AGR0060	CLA
<b>TOTALE</b>						<b>56</b>		

La copertura dei relativi corsi viene garantita dai rispettivi docenti identificati che sono tutti presenti in questo CCdS.

Dopo ampia ed approfondita discussione, l'offerta erogata per TAL viene approvata all'unanimità (ALL.3).

## 4.5 Docenti garanti TAL 2023/2024

Si richiede la disponibilità dei docenti garanti come riportati nella tabella seguente, che verranno inseriti nella SUA-CdS di TAL.

Il Coordinatore ha inviato una e-mail di richiesta in data 12/04/2023. Tutti i docenti hanno risposto positivamente dandone la loro rispettiva disponibilità.

0421 Tecnologie Alimentari L26							
Docenti di Riferimento Garanti SUA-CdS per l'AA 2023/2024							
N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Disponibile
1	AMATO	Mariana Rosaria A.	AGR/02	PO	1	Affine	SI
2	BRAGHERI	Ada	AGR/19	PA	1	Affine	SI
3	DI RENZO	Giovanni Carlo	AGR/09	PO	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

Dopo ampia ed approfondita discussione, l'elenco dei docenti garanti per TAL viene approvato all'unanimità (ALL.3).

## 5 Monitoraggio delle azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni

Premessa. Il CdS utilizza un approccio PDCA secondo un ciclo di Deming (<https://tinyurl.com/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/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>). Inoltre, il CdS si è dotato di un **Sistema di Gestione Documentale (SGD)**, il cui sito web è al seguente link [8](https://sites.google.com/unibas.it/gest-</a></p></div><div data-bbox=)



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

*[doc-sua-cds-tal-stal/home-page](https://tinyurl.com/2qrws2fx), link breve: <https://tinyurl.com/2qrws2fx>, 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.*

Eventi di Orientamento.

Sono stati organizzati i seguenti eventi di Orientamento e presentazione del CdS.

- Evento 23 febbraio 2023 "La ricerca e il mondo delle imprese: il caso studio delle produzioni alimentari gluten free": hanno partecipato molte scuole, oltre alle imprese e sono stati presentati i corsi di laurea.
- Open day del 29 marzo a Potenza e del 31 marzo a Matera.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **09:00**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

**Il Segretario**

(Prof. Mauro VICCARO)

---

**Il Coordinatore**

(Prof. Giuseppe ALTIERI)

---