



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

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

### VERBALE N. 09 del 10 DICEMBRE 2025

Il giorno **10 del mese di Dicembre dell'anno duemilaventicinque**, alle ore 13:35, giusta convocazione giusta convocazione del giorno 27/11/ 2025 (prot. 3300/III/2) e nota di variazione orario del giorno 28/11/2025 (prot. 3314/III/2), presso la sala riunioni del 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 **Calendarizzazione delle sedute previste per il Consiglio di Corso di Studio in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari**
- 5 **Rapporti annuali di autovalutazione (RAA)**
- 6 **Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni**
- 7 **Varie ed eventuali**

#### Tabella delle presenze

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>Presente</b>	<b>Assente</b>	<b>Assente Giustificato</b>
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.	CRESCENZI Aniello		X	
8.	DI RENZO Giovanni Carlo		X	
9.	FANTI Paolo	X		
10.	GALGANO Fernanda	X		
11.	GENOVESE Francesco		X	
12.	GIOIA Tania		X	
13.	LOGOZZO Giuseppina	X		
14.	NUZZO Vitale	X		
15.	PARENTE Eugenio	X		
16.	PERNA Annamaria		X	
17.	RICCIARDI Annamaria	X		
18.	SABIA Emilio		X	
19.	VICCARO Mauro	X		
20.	ZOTTA Teresa	X		
21.	D'ELIA Federico (L26)	X		
22.	SANGIACOMO Alessia (L26)		X	
23.	PALERMO Domenico (LM70)		X	



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI E 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 la prof.ssa Angela CAPECE.

Alle ore **13:40**, 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>.

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

Nulla.

## 3 Pratiche studenti

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

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

Studente	XXXXX	Matr. 73768
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	<b>Luglio 2026</b>	
Laboratorio	Laboratorio di Microbiologia industriale, Laboratorio multifunzionale, Laboratorio di Fisiologia dei microrganismi – settore batteri (DAFE, Università degli Studi della Basilicata)	
Argomento della tesi (sintesi)	La tesi sarà focalizzata sullo sfruttamento del kombucha per la produzione di biocellulosa. Il kombucha è una bevanda a base di tè fermentato, con diverse proprietà benefiche. Nello specifico, il consorzio microbico utilizzato per la produzione di Kombucha (SCOBY) sarà confrontato con comunità sintetiche artificiali per migliorare la resa del biopolimero microbico e,	AGRI 08/A



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

	contestualmente, le proprietà organolettiche della bevanda. La biocellulosa ottenuta attraverso la produzione di kombucha tradizionale e sperimentale, sarà poi testata per le sue potenzialità meccanico-fisiche, al fine di poterla sfruttare per la produzione di biofilm nel settore alimentare.	
Titolo provvisorio della tesi	Biopolimeri microbici: le potenzialità del kombucha e della cellulosa batterica	
Relatore	Teresa ZOTTA	AGRI 08/A
Correlatore	Marilisa GIAVALISCO	AGRI 08/A
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>	

<b>Studente</b>	<b>XXXXX</b>	<b>Matr. 69880</b>
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	<b>Giugno 2026</b>	
Laboratorio	Laboratorio di Colture Starter, Fisiologia dei microrganismi: sezione lieviti, Biotecnologia dei Lieviti	
Argomento della tesi (sintesi)	Selezione di lieviti per prodotti innovativi. Studio delle caratteristiche di lieviti diversi da impegnare nella formulazione di prodotti innovativi.	AGRI-08/A
Titolo provvisorio della tesi	Selezione di lieviti per prodotti innovativi.	
Relatore	Angela CAPECE	AGRI-08/A
Correlatore	Gabriella SIESTO (Borsista di ricerca)	AGRI-08/A
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.2 Richiesta convalida esami

Il Coordinatore riferisce che dal Servizio Segreteria Studenti sono pervenute le seguenti richieste che apposita commissione ha istruito come di seguito riportato.

<b>Studente</b>	<b>XXXXX (STAL- LM-70)</b>	<b>Matricola 76462</b>
Richiesta	Richiesta, di convalida esami già sostenuti	
Provenienza	Tecnologie Alimentari - UNIBAS	

Esami Sostenuti				Esami Convalidati			
Insegnamento	SSD	CFU	Voto	Insegnamento	SSD	CFU	Voto
Lingua inglese B2	NN	3	Approvato	Lingua inglese B2	NN	3	Approvato

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.3 Richiesta deroga tempo di presentazione richiesta di tesi di laurea triennale

Il Coordinatore riferisce che è pervenuta dalla Prof.ssa Annamaria Ricciardi nota assunta agli atti con prot.3437/2025, nella quale la stessa, in qualità di relatrice, dichiara che la studentessa **XXXXX** matr.55000, a causa di una mera dimenticanza, non ha presentato presso l'Ufficio Didattica la richiesta di assegnazione elaborato tesi e relatore e che, pertanto, il CCdS TAL-STAL non ha approvato la suddetta richiesta come prevede il regolamento vigente.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Inoltre la Prof.ssa Ricciardi dichiara che la studentessa ha iniziato il lavoro di tesi già da Maggio 2025, che ha completato la tesi caricandola sulla piattaforma ESSE3 dell'Ateneo e che la tesi è stata da lei vidimata sulla piattaforma in data 02/12/2025. Pertanto, richiede che l'istanza di assegnazione elaborato tesi e relatore inoltrata dalla studentessa venga comunque accolta.

Il Consiglio, dopo breve discussione, considerato che la studentessa **XXXXX** matr. 55000 è presente nell'elenco dei laureandi del CdL Tecnologie Alimentari della prossima seduta di laurea di dicembre 2025, in quanto ha completato tutti gli adempimenti presso il servizio Segreteria Studenti, vista la richiesta della Prof.ssa Ricciardi, verificata la congruità dell'argomento con l'obiettivo formativo del percorso di studi della studentessa, all'unanimità, approva la richiesta come di seguito riportato.

Studente	XXXXX	Matr. 55000
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista esame finale	<b>Dicembre 2025</b>	
Argomento tesi sperimentale (sintetico)	Microbiologia e tecnologia di produzione del kefir	AGRI - 08A
Titolo provvisorio tesi sperimentale	Microbiologia del kefir di latte	
Relatore	Annamaria Ricciardi	AGRI - 08A
Correlatore	////////////////	

Il seguente punto viene approvato, all'unanimità, seduta stante.

### 3.4 Rettifica/integrazione pratica convalida esami e approvazione iscrizione regime tempo parziale

Il Coordinatore riferisce che, a seguito di richiesta di revisione della pratica da parte della studentessa **XXXXX** e, visionata l'ulteriore documentazione prodotta, l'apposita commissione propone, a rettifica di quanto deliberato nel consiglio del 29 ottobre 2025, le seguenti convalide.

Studente	XXXXX (TAL- L-26)	Matricola 11359
Richiesta	Richiesta, di convalida esami già sostenuti il Cds Scienze e Tecnologie Alimentari N.O. (ordinamento quinquennale) - UNIBAS	
Provenienza	Università di Brescia CdL Sistemi Agricoli Sostenibili L-25 (nessun esame sostenuto)	

Esami Sostenuti				Esami Convalidati			
Insegnamento	S S D	C F U	Voto	Insegnamento	SSD	CFU	Voto
Chimica generale ed inorganica			24	Chimica generale ed inorganica		6	24
Matematica			27/30	Matematica		6	27
Fisica			21	Fisica		6	21
Produzione animali: (CI 100 ORE) composto da:			27				
- Produzioni animali (50 ore)				Produzioni animali (C.I. Produzioni Primarie)		6	27
- Genetica (50 ore)				Genetica		7	27



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Difesa alimenti animali infestanti (50 ore)		30	Patologie delle derrate alimentari		7	30
Lingua inglese		Approvato	Inglese		6	Approvato
Analisi degli alimenti (CI 100 ore)		26	C.I. Analisi degli Alimenti		12	26
Economia agroalimentare I (100 ore)		27	Economia e politica agroalimentare		9	27
Biologia dei microrganismi (100 ore)		28	Microbiologia generale		6	28
Microb e biotecn alimenti (CI 100 ore)		26	Microbiologia degli alimenti		12	26
Tecnologie alimentari (CI 150 ore)		21	C.I. Tecnologie Alimentari 1		12	21
Tecniche condizionamento e distribuzione (50 ore)		25	Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging	AGR/15	12	25
Diritto e legislazione alimentare (50 ore)		28	Legislazione Alimentare		6	28
Igiene e nutrizione umana (CI 150 ore) composto da:		28				
- Nutrizione umana (75 ore)			Fisiologia della nutrizione	BIO/09	6	28
- Igiene (75 ore)			CI Igiene degli alimenti	VET04 / AGR16	6	28
Chimica analitica (CI 125 ore)		28	Esame a scelta		12	28
Statistica e Informatica (CI 100 ore)		26	Esame a scelta		12	
Gestione della qualità degli alimenti (CI 150 ore)		24	Esame a scelta		12	
Botanica (100 ore)		25	Esame a scelta		12	
Economia agroalimentare II (100 ore)		27	Esame a scelta		12	
Chimica fisica		26	Esame a scelta			
Morfologia e fisiologia animale		28	Esame a scelta			

**TOTALE CFU = 125 + 12 (uno fra gli esami a scelta) = 137**

Il totale dei CFU convalidati è di **137**. Pertanto, il consiglio all'unanimità iscrive la studentessa al 3° anno del CdL in Tecnologie Alimentari.

Il Coordinatore riferisce inoltre che la studentessa **XXXXX** ha inoltrato richiesta al Servizio Segreteria Studenti di opzione per il regime a tempo parziale, in qualità di studente lavoratore, scegliendo la tipologia di



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

impegno a): 30 CFU all'anno per una durata di 6 anni, come previsto dall'art. 8, comma 6, del Regolamento studenti.

Il Consiglio del Corso di Studi, all'unanimità, sentito il parere dell'apposita commissione, esprime parere favorevole.

Lo studente verrà contattato dall'Ufficio Didattica ed invitato a predisporre il piano di studi individuale, da prepararsi con l'assistenza del tutor (selezionato dall'algoritmo automatico) **Prof Aniello CRESCENZI**. Tale piano di studi, inviato all'Ufficio didattica, sarà portato in approvazione nel prossimo Consiglio.

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.5 Richieste approvazione insegnamenti a scelta

Il Coordinatore riferisce che sono pervenute dal Servizio Segreteria Studenti richieste di studenti iscritti al CdL in Tecnologie Alimentari e CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari che, ai sensi dell'art. 7, comma 1, del Regolamento didattico del CdS, dovranno essere valutate dal Consiglio di Corso di Studio, in considerazione del fatto che le scelte operate dagli stessi non rientrano fra quelle considerate di automatica approvazione.

Le richieste da valutare sono di seguito riportate.

#### **CdL in Tecnologie Alimentari**

Matr.	Cognome	Nome	Insegnamenti scelti
71557	XXXXX	XXXXX	- Macchine e tecnologie satellitari per l'agricoltura di precisione (TA) - Viticoltura (consigliato TAL)
73682	XXXXX	XXXXX	- Macchine e tecnologie satellitari per l'agricoltura di precisione (TA) - Viticoltura (consigliato TAL)

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

#### **CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari**

Matr.	Cognome	Nome	Insegnamenti scelti
73067	XXXXX	XXXXX	- Inquinamento del suolo e bioremediation (SFA LM73)
74177	XXXXX	XXXXX	- Inquinamento del suolo e bioremediation (SFA LM73)

Il prof. Parente ritiene che la scelta dell'esame non sia coerente con il percorso formativo.

Il Consiglio approva a maggioranza.

### 3.6 Richiesta certificazione

Il Coordinatore riferisce che il Servizio Segreteria Studenti ha inoltrato al CCdS TAL-STAL una richiesta di **certificazione** della carriera universitaria che riporti i CFU corrispondenti agli esami sostenuti nel proprio percorso di studi ed il settore scientifico disciplinare per ciascun esame riguardanti il laureato **XXXXX**, sostenuti nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari vecchio ordinamento (laurea conseguita nel 2007) con la conversione delle annualità/semestralità in CFU ai fini del riconoscimento per l'iscrizione ad un altro Corso di Studio di altro Ateneo.

Il Coordinatore ricorda che, ai sensi dell'art. 8 comma 2 del Regolamento di Funzionamento del DAFE nel rispetto di quanto previsto dall'art. 25, comma 2, e dell'art. 29, 3 comma 3, dello Statuto e art. 12 Regolamento Didattico di Ateneo, il CCdS ha delega ad adottare delibere esclusivamente nelle seguenti materie:

- Piani di studio individuali;
- Riconoscimento di crediti formativi universitari nei trasferimenti da altri atenei e nei passaggi tra corsi di studio;



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

- c) Tirocini formativi e di orientamento;
- d) Verifica dei requisiti curriculari e della personale preparazione degli studenti per l'iscrizione ai corsi di laurea magistrale;
- e) Orientamento e tutorato;
- f) Percorsi formativi personalizzati per gli studenti iscritti in regime di tempo parziale.

Pertanto, il CCdS non ha delega alcuna al rilascio di certificazioni.

Nel merito, per il caso della conversione in CFU degli esami sostenuti in vecchi ordinamenti, il Servizio Segreteria Studenti aveva già individuato e fatto presente il riferimento normativo al DI 221/2023 art. 3, che stabilisce la corrispondenza di 1 annualità dei vecchi ordinamenti con 12 CFU dei nuovi ordinamenti, e di una semestralità dei vecchi ordinamenti con 6 CFU dei nuovi. Pertanto, per tale aspetto, il CCdS non può che prenderne atto.

In aggiunta, la specifica dei SSD non rientra nelle materie per le quali il CCdS ha delega ad adottare delibere poiché non rientra nei casi previsti dal succitato art. 8 comma 2 del Regolamento di Funzionamento del Dipartimento DAFE.

Pertanto, il Coordinatore propone di inviare alla segreteria studenti l'esito della discussione.

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.7 Approvazione Progetti tirocini formativi

Il Coordinatore riferisce che, dall'Ufficio Tirocini, sono pervenute le seguenti richieste approvazione progetti di tirocinio formativo istruite da apposita commissione.

Studente	XXXXX	Matricola 71332
Progetto n.	TR14886	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE)	
Tutor Universitario	Teresa ZOTTA	
Tutor Aziendale	Annamaria RICCIARDI	
Obiettivi Formativi	Identificazione e produzione di biocellulosa da batteri acetici isolati da bevande fermentate. Competenze informatiche da sviluppare: Uso del pacchetto Office Competenze linguistiche da sviluppare: Conoscenza lingua inglese. Competenze organizzative da sviluppare: Capacità di lavorare in un gruppo di ricerca Competenze tecnico-professionali da sviluppare: Acquisizione di tecniche per l'identificazione e caratterizzazione dei microrganismi di interesse alimentare	
Attività previste	Analisi microbiologiche (es. conta in piastra), estrazione di acidi nucleici e identificazione mediante amplificazione PCR e sequenziamento	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	Riunioni settimanali con il tutor per la discussione dei protocolli, dei dati e dei risultati ottenuti	
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

#### **4 Calendarizzazione delle sedute previste per il Consiglio di Corso di Studio in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari**

Le date previste sono riportate nella tabella seguente.

mercoledì 21-gennaio-2026
mercoledì 18-febbraio-2026
mercoledì 18-marzo-2026
mercoledì 22-aprile-2026
mercoledì 20-maggio-2026
venerdì 19-giugno-2026
venerdì 17-luglio-2026
mercoledì 16-settembre-2026
mercoledì 21-ottobre-2026

Per quanto possibile, si cercherà di fare in modo che i Consigli di Corso di Studio non coincidano con le lezioni, eventualmente programmando l'inizio delle riunioni alle ore 17:00 (termine di tutte le lezioni) compatibilmente con la presenza del personale che gestisce fisicamente la sala riunioni.

Il Consiglio approva all'unanimità.

#### **5 Rapporti annuali di autovalutazione (RAA)**

Nella riunione del Gruppo di Riesame del giorno **11/09/2025**, è stato deciso che il gruppo di Riesame si occuperà della redazione dei Rapporti annuali di autovalutazione successivamente al Rapporto della Commissione Paritetica Docenti Studenti.

#### **6 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 <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/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.*

##### **6.1 Calendario sedute tirocinio 2025-2026 vecchio e nuovo ordinamento**

La prof.ssa Fernanda Galgano ha comunicato le date delle sedute di tirocinio:

- 12 gennaio 2026 ore 15.00
- 09 marzo 2026 ore 9.00
- 04 maggio 2026 ore 9.00
- 08 giugno 2026 ore 9.00
- 07 settembre 2026 ore 9.00
- 09 novembre 2026 ore 9.00

##### **6.2 Programmazione INTERVENTI FORMATIVI 2026 DAFE-OTAL**

La prof.ssa Fernanda Galgano ha inviato l'elenco dei seminari che saranno tenuti il prossimo anno a partire da febbraio 2026, nell'ambito dell'accordo DAFE-OTAL per il Piano Formativo 2026, da svolgersi in modalità mista presso il DAFE, i cui argomenti sono stati condivisi con il Dott. GianLuca D'Andrea, Presidente dell'Ordine dei tecnologi alimentari Basilicata e Calabria.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

## Febbraio

“La gestione degli infestanti nelle aziende alimentari”.

Dott. Domenico Di Lascio: responsabile commerciale ANTICIMEX

## Aprile

“Certificazione dei prodotti ottenuti con materiali riciclati.

ICEA- Istituto per la certificazione etica ed ambientale

## Giugno

“La comunicazione in campo alimentare tra fake news ed evidenze scientifiche”.

Giorgio Donegani- Portavoce del Consiglio Nazionale dei Tecnologi alimentari

## Settembre

“Igiene ambientale: rischi ed evoluzioni delle buone prassi operative”.

Dott. Massimiliano DEGANO- Operation Director settore Food e Agry-Christeyns

## Novembre

“I controlli dell'ICQRF sulle indicazioni geografiche”.

Dott. Bartolomeo Filadelfia-Direttore dell'Ufficio ICQRF Puglia e Basilicata- Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

## Tabella Riassuntiva delle Azioni di Assicurazione della Qualità (AZAQ)

CdS	Progr essiv o	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.	È stata predisposta la Calendarizzazione delle sedute previste per il Consiglio di Corso di Studio in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari (punto 4 del presente verbale).
TAL e STAL	2	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 6.1. Pianificazione delle sedute di tirocinio.
TAL e STAL	3	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 6.2. Programmazione INTERVENTI FORMATIVI 2026 DAFE-OTAL. La prof.ssa Fernanda Galgano ha inviato l'elenco dei seminari che saranno tenuti il prossimo anno a partire da febbraio 2026, nell'ambito dell'accordo DAFE-OTAL per il Piano Formativo 2026, da svolgersi in modalità mista presso il DAFE, i cui argomenti sono stati condivisi con il Dott. GianLuca D'Andrea, Presidente dell'Ordine dei tecnologi alimentari Basilicata e Calabria.

Il Consiglio ne prende atto.

## 7 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **14:05**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

**Il Segretario**

(Prof.ssa Angela CAPECE)

**Il Coordinatore**

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)