



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

VERBALE N. 03 del 27 APRILE 2026

Il giorno **27 del mese di aprile** dell'anno **duemilaventisei**, alle ore **17:00**, giusta convocazione del giorno 22/04/2026 (prot. 932/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 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 5 Varie ed eventuali

Tabella delle presenze

	COGNOME E NOME	Presente	Assente	Assente Giustificato
1.	ALTIERI Giuseppe	X		
2.	AMATO Mariana Rosaria A.	X		
3.	BRAGHIERI Ada	X		
4.	CAPECE Angela	X		
5.	CARLOMAGNO Antonio		X	
6.	CONDELLI Nicola			X
7.	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



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.

- Gerardo SALVATORE.

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

Alle ore **17:10**, 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 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

Il Coordinatore riferisce che è pervenuta dal Servizio Segreteria Studenti (prot. n. 1092/V/8) la richiesta di certificazione della carriera della studentessa **XXXXXXXXXX** matr. 12618.

Il Coordinatore, con nota al Servizio segreteria studenti n. 716/2026, ha ribadito che la specifica dei SSD per i corsi passati non rientra nelle materie per le quali il Consiglio di Corso di Studio ha delega ad adottare delibere né certificazioni di sorta, poiché non rientra nei casi previsti dall'art. 8 comma 2 del Regolamento di Funzionamento del Dipartimento DAFE.

Inoltre, sempre nella medesima nota, a seguito di istruttoria autonoma su Guide dello Studente storiche, ha trasmesso alla Segreteria i dati per l'evasione della pratica, ribadendo, nella medesima nota, che il tempo richiesto è stato di almeno 4h (tralasciando numerosi altri impegni didattici, di ricerca, istituzionali) ripartite fra: telefonate per reperire le guide dello studente (evidenziando che il Coordinatore non ha l'archivio delle Guide dello Studente), richiesta ai componenti di supporto della Commissione di Valutazione, consultazione delle guide dello studente, scrittura della lettera di risposta.

3 Pratiche studenti

3.1 Richieste assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Il Coordinatore riferisce che è pervenuta la seguente richiesta di assegnazione tesi e relatore istruite da apposita commissione.

Studente	XXXXXXXXXX	Matr. 71633
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Dicembre 2026	

Laboratorio	Laboratorio di Biotecnologia dei Lieviti, Colture Starter, Fisiologia dei microrganismi: sezione lieviti	Responsabile Prof.ssa Angela Capece
Argomento della tesi (sintesi)	Produzione di bevande fermentate a partire da succo di mela tramite l'utilizzo di colture di lieviti non convenzionali	AGRI- 08/A
Titolo provvisorio della tesi	Lieviti non convenzionali per bevande fermentate a partire da succo di mela	
Relatore	Prof.ssa Angela CAPECE	AGRI- 08/A
Correlatore	Rocchina Pietrafesa (Tecnico di Laboratorio)	AGRI-08/A
Correlatore	Prof. Francisco PEREZ NEVADO	Professore Universidad de Extradadura AGRI-07 /A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXXXX	Matr. 68413
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Luglio 2026	
Laboratorio	MacLab1	Responsabile Prof. Giuseppe Altieri
Argomento della tesi (sintesi)	Ottimizzazione delle macchine e degli impianti per la conservazione dei prodotti ortofrutticoli	AGRI-04/B
Titolo provvisorio della tesi	Prove sperimentali per la messa a punto di un protocollo di conservazione dei kiwi	
Relatore	Prof. Francesco GENOVESE	AGRI-04/B
Correlatore	Dott. Attilio MATERA	AGRI-04/B
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXXXX	Matr. 73067
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Laboratorio	MACLAB 1 - Proprietà Fisico Meccaniche dei Prodotti Alimentari	Responsabile Prof. Giuseppe Altieri
Data prevista Laurea	Ottobre 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	La tesi sperimentale intende esplorare le potenzialità delle tecnologie basate sui sistemi di rilevamento ed analisi delle immagini con sensori di tipo iperspettrale valutando la capacità di rilevare i parametri qualitativi nei prodotti ortofrutticoli e/o di classificarli sulla base di marcatori qualitativi discriminanti.	AGRI-04/B
Titolo provvisorio della tesi	Ottimizzazione dell'impiego di una camera iperspettrale per il monitoraggio rapido in tempo reale della qualità nei prodotti ortofrutticoli	
Relatore	Prof. Giuseppe ALTIERI	AGRI-04/B
Correlatore	Dott. Attilio MATERA	AGRI-04/B
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXXXX	Matr. 60774
-----------------	-------------------	--------------------

Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Ottobre 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	Caratteristiche generali delle micotossine, contaminazione nel latte e cereali, effetti sulla salute umana, metodi di rilevazione (tecniche analitiche) e strategie di prevenzione nella filiera del latte.	AGRI-08/A
Titolo provvisorio della tesi	Le micotossine negli alimenti e nei mangimi: effetti sulla sicurezza alimentare.	
Relatore	Prof.ssa Angela CAPECE	AGRI-08/A
Correlatore	Dott.ssa Rocchina PIETRAFESA (Tecnico di laboratorio)	AGRI-08/A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.2 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	XXXXXXXXXX	Matricola 57487
Progetto n.	TR15677	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali	
Tutor Universitario	Angela CAPECE	
Tutor Aziendale	Rocchina PIETRAFESA	
Obiettivi Formativi	FORMULAZIONE DI BEVENDE FERMENTATE INNOVATIVE A BASE DI MIELE Acquisire le conoscenze nelle tecniche di selezione e caratterizzazione delle matrici di scarto, i processi fermentativi e la valutazione delle potenzialità tecnologiche e sostenibili nell'ottica dell'economia circolare.	
Attività previste	////////////////	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXXXX	Matricola 67879
Progetto n.	TR15720	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali	
Tutor Universitario	Francesco GENOVESE	
Tutor Aziendale	Luciano SCARANO	
Obiettivi Formativi	Approfondire le metodologie per la caratterizzazione fisico meccanica delle proprietà delle uova di gallina.	

Attività previste	Ricerca bibliografica sui metodi reologici di analisi delle uova; elaborazione dei metodi e delle procedure di laboratorio per l'analisi reologica delle uova (albume, tuorlo e guscio); test e prove su campioni di uova, elaborazione dei dati.	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXXXX	Matricola 67872
Progetto n.	TR15721	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali	
Tutor Universitario	Giovanni Carlo DI RENZO	
Tutor Aziendale	Luciano SCARANO	
Obiettivi Formativi	Approfondire le possibili applicazioni della microfluidica in campo alimentare e biotecnologico. Valutare le proprietà e le modalità operative di un prototipo di sensore per il controllo di applicazioni alimentari in regime microfluidico.	
Attività previste	////////////////	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.3 Autorizzazione svolgimento attività tesi

Il Coordinatore riferisce che è pervenuta da parte della Prof.ssa Fernanda Galgano, in qualità di relatrice, l'autorizzazione formale inerente alla pratica della studentessa **XXXXXXXXXX** matr.69441, la cui richiesta di assegnazione del titolo dell'elaborato finale e del relativo relatore era già stata approvata in occasione della seduta del 24/09/2025 (Verbale n. 7), come di seguito riportato:

Studente	XXXXXXXXXX	MATR. 69441
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	FEBBRAIO 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	Estrazione e caratterizzazione della pectina ottenuta dall'albero del cedro (<i>Citrus medica</i> L.) per la valorizzazione di sottoprodotti agrumicoli e possibili applicazioni alimentari e industriali	AGRI-07 /A
Titolo provvisorio della tesi	Estrazione e caratterizzazione della pectina ottenuta dall'albero del cedro (<i>Citrus medica</i> L.)	
Laboratorio	Chimica degli alimenti, laboratorio di analisi sensoriale, analitico delle tecnologie alimentari	

Relatore	Fernanda GALGANO	AGRI-07 /A
Correlatore	Francisco Pèrez Nevado	Professore Universidad de Extramadura AGRI- 07 /A
Correlatore	Nicola CONDELLI	AGRI-07 /A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Nello specifico, la relatrice ha trasmesso la richiesta affinché la studentessa possa svolgere l'attività di ricerca propedeutica e finalizzata alla stesura dell'elaborato medesimo presso l'azienda Evra Srl, per un periodo di due mesi (27/04/2026-27/06/2026).

Tale attività si rende necessaria per un confronto relativo a prove sperimentali di estrazione necessarie per il completamento del lavoro di tesi.

Il Consiglio, preso atto del parere favorevole della relatrice, all'unanimità, approva.

4 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/2qrvs2fx>, 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.*

Tabella Riassuntiva delle Azioni di Assicurazione della Qualità (AZAQ)

CdS	Pro-gres-sivo	PdA (Punto di Attenzione) / AdC (Aspetto da Considerare)	Testo

Il Consiglio ne prende atto.

5 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **17:30**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)