



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. 06 del 16 Giugno 2022

Il giorno **16** del mese di **Giugno**, dell'anno **duemilaventidue**, alle ore **15:00**, giusta convocazione del giorno 8 Giugno 2022 (prot. 1093/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/hra-kngd-hrv>, per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Presa d'atto Verbale seduta precedente;
2. Comunicazioni, interpellanze e mozioni;
3. Pratiche studenti;
4. Assegnazione Tutor;
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.	COPPOLA Adele		X	
6.	CONDELLI Nicola	X		
7.	DI RENZO Giovanni Carlo	X		
8.	GALGANO Fernanda	X		
9.	GENOVESE Francesco	X		
10.	GIOIA Tania	X		
11.	LOGOZZO Giuseppina	X		
12.	NICASTRO Maria Gabriella		X	
13.	NUZZACI Maria	X		
14.	PARENTE Eugenio			X
15.	PERNA Annamaria		X	
16.	RICCIARDI Annamaria		X	
17.	VICCARO Mauro	X		
18.	ZOTTA Teresa	X		
19.	LO BOSCO Antonio		X	
20.	SARACINO Anita		X	
21.	LAVEGLIA Sabina	X		
22.	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 Studi a cui afferiscono i Corsi di Studio in 'Tecnologie Alimentari' e 'Scienze e Tecnologie Alimentari' della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Prof. Giuseppe ALTIERI, esercita le funzioni di Segretario verbalizzante il prof. Mauro VICCARO.

Alle ore **15:08**, 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 CAPECE Angela e il prof. DI RENZO Giovanni Carlo. 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

Il Coordinatore comunica che la SUA-CdS è stata chiusa e finalizzata, pertanto, è necessario inserire i dati per le schede di trasparenza dei singoli corsi tramite UGOV. Infatti, il Syllabus dei CdS rimanda e fa affidamento sulle schede di trasparenza dei corsi del CdS per completare le informazioni fornite.

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	XXXXX matr. 53863
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari
Argomento della tesi (sintesi)	Metodologie genetiche per l'ottenimento di alimenti sostenibili
Titolo provvisorio della tesi	Pre breeding e Plant breeding per alimenti sostenibili
Relatore	Giuseppina LOGOZZO
Correlatore	Tania GIOIA- Stefania MARZARIO
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 52852
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari
Argomento della tesi (sintesi)	Analisi degli impianti per l'asciugatura dell'insalata di IV Gamma
Titolo provvisorio della tesi	Impianti per asciugatura di insalate di IV Gamma
Relatore	Giovanni Carlo DI RENZO
Correlatore	Attilio MATERA
Parere del Consiglio	APPROVATO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Studente	XXXXX matr. 61659
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Argomento della tesi (sintesi)	Messa a punto di un impianto per il confezionamento di radicchio e valutazione comparativa di differenti protocolli di lavorazione e condizionamento post raccolta e della qualità di prodotto
Titolo provvisorio della tesi	Messa a punto di un impianto per il condizionamento di radicchio in post raccolta
Relatore	Giovanni Carlo DI RENZO
Correlatore	Francesco GENOVESE
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 61873
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Argomento della tesi (sintesi)	La tesi, in collaborazione con un'azienda alimentare della Basilicata avrà l'obiettivo di caratterizzare dal punto di vista reologico impasti ottenuti con l'impiego di combinazioni differenti di farine/lieviti/acqua allo scopo di ottimizzare il funzionamento e i consumi energetici di una linea di impastamento e cottura di prodotti da forno
Titolo provvisorio della tesi	Prove sperimentali per l'ottimizzazione degli impianti presenti in una linea di produzione di prodotti da forno
Relatore	Francesco GENOVESE
Correlatore	Giuseppe ALTIERI
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 62674
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Argomento della tesi (sintesi)	Influenza della presenza di apiari sulla popolazione di lieviti delle uve in vigneto
Titolo provvisorio della tesi	Influenza della presenza di apiari sulla popolazione di lieviti delle uve in vigneto
Relatore	Angela CAPECE
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 61921
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Argomento della tesi (sintesi)	Messa a punto in laboratorio e in azienda di macchine per il confezionamento di prodotti ortofrutticoli in atmosfera modificata. Verifica degli effetti delle modalità di confezionamento sulle caratteristiche qualitative del prodotto e sulla shelf-life
Titolo provvisorio della tesi	Impianti innovativi per il confezionamento di prodotti ortofrutticoli
Relatore	Giovanni Carlo DI RENZO
Correlatore	Francesco GENOVESE
Parere del Consiglio	APPROVATO

Il Consiglio, all'unanimità, approva.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

3.2 Approvazione Progetti tirocini formativi

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

Studente	XXXXX matr. 55000
Progetto n.	TR7631
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale
Tutor Universitario	Annamaria RICCIARDI
Tutor Aziendale	Teresa ZOTTA
Obiettivi Formativi	Studio della microbiologia del kefir
Attività previste:	Conta ed isolamento di microrganismi (lieviti e batteri lattici) presenti nei granuli del kefir. Produzione di kefir con diversi livelli di incubo. confronto dei kefir prodotti in laboratorio con kefir commerciali.
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	Incontri periodici per la discussione dei protocolli da utilizzare nelle attività sperimentali e dei risultati ottenuti.
Parere del Consiglio	APPROVATO

Studente	XXXXX matr. 56705
Progetto n.	TR658
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale
Tutor Universitario	Amalia SIMONETTI
Tutor Aziendale	Annamaria PERNA
Obiettivi Formativi	Conoscenza delle tecniche analitiche per la definizione della qualità dei prodotti di origine animale
Attività previste:	Analisi chimico-fisiche dei prodotti di origine animale, con particolare riguardo al latte e carne
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	Questionari critici
Parere del Consiglio	APPROVATO

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

4 Assegnazione Tutor

Assegnazione tutor a.a. 2021/2022

Il Coordinatore riferisce che, dall'elenco inviato a suo tempo dagli uffici dell'amministrazione, non risultava la studentessa Aliano Anita matr. 65117 iscritta al CdS Scienze e Tecnologie Alimentari nell'a.a. 2021/2022.

Pertanto, è necessario attribuire alla studentessa un tutor. Il tutor viene individuato nella persona del prof. Giuseppe ALTIERI.

Il Consiglio, all'unanimità, approva.



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/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>).

5.1 R3.D.3: Revisione dei percorsi formativi

5.1.1

Il dott. Condelli ha predisposto un questionario da somministrare agli studenti laureati di TAL.

Questionario LAUREATI TAL

La commissione di riordino sta lavorando ad una proposta di modifica dei piani di studio dei corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari.

Le chiediamo la cortesia di dedicare pochi minuti del suo tempo a rispondere alle domande di questo questionario. Riteniamo, infatti, fondamentali i suggerimenti forniti dagli studenti che si sono laureati in Tecnologie Alimentari negli ultimi anni.

Sicuri della sua collaborazione la ringraziamo anticipatamente per il suo prezioso contributo.

Il dott. Condelli provvederà a fornire i risultati del questionario appena verrà somministrato agli studenti.

Il Consiglio ne prende atto.

5.1.2 R3.D.2: coinvolgimento degli interlocutori esterni

Nella riunione del GdR e AQ del 03/06/2022 è stato discusso ed approvato un questionario da somministrare ai portatori di interesse, ispirato ad un analogo questionario proposto nel 2019 dal Politecnico di Milano e somministrato a 22 grandi aziende.

Il questionario verrà proposto sia agli imprenditori presenti nel Comitato di Indirizzo e sia somministrato ad altri grandi imprenditori.

Le domande saranno le seguenti.

Le competenze del Tecnologo Alimentare

Quali sono le competenze più richieste dall'industria alla figura del Tecnologo Alimentare.

Occorre valutare la competenza specificata nella domanda utilizzando le seguenti categorie:

- 1 - non rilevante / da evitare
- 2 - poco rilevante / non necessaria
- 3 - abbastanza rilevante / di supporto
- 4 - rilevante / fondamentale
- 5 - molto rilevante / irrinunciabile

*** Le e-mail non vengono raccolte, il questionario è anonimo.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

1)	pianificazione della produzione
2)	chimica fisica del processo di trasformazione
3)	gestione del magazzino
4)	microbiologia
5)	controllo dei costi
6)	tecnologie di conservazione cibo
7)	controllo di qualità
8)	sostenibilità della catena alimentare
9)	tecnologie e macchine di produzione
10)	tecniche di imballaggio
11)	analisi delle proprietà organolettiche
12)	manutenzione degli impianti
13)	organizzazione del personale
14)	energetica di stabilimento
15)	automazione e mecatronica
16)	Big Data Analytics
17)	sicurezza dell'approvvigionamento materie prime
18)	legislazione alimentare
19)	operazioni di marketing
20)	sistemi di gestione aziendale
21)	sicurezza microbiologica degli alimenti

In aggiunta alle n.18 domande proposte da GdR e AQ, il prof. Viccaro propone di aggiungere la domanda n. 19, la prof.ssa Galgano propone di aggiungere la domanda n. 20 e le prof.sse Capece e Zotta propongono di aggiungere la domanda n. 21.

Il prof. Altieri provvederà a fornire i risultati del questionario non appena saranno disponibili.

Il Consiglio ne prende atto.

5.2 Informatizzazione della Gestione del CdS per il rilevamento e la gestione delle criticità

5.2.1

Il prof. Altieri ha predisposto un sistema di visualizzazione del database dei tutor assegnati agli studenti di TAL e STAL accessibile qui: <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page/elenco-tutor-cds-tal-e-stal>, nell'ambito del **Sistema di Gestione Documentale** SUA-CdS per TAL e STAL al seguente link: <https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal>.

Il Consiglio ne prende atto.

5.3 R3.B.1: Attività di Orientamento e Tutorato

5.3.1 R3.B.2: conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

Il Syllabus del CdS TAL e del CdS STAL è stato prodotto e caricato nel Sistema di Gestione Documentale per l'a.a. 2022/2023 (<https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page/documenti-20222023>).

Il Syllabus rimanda al Regolamento del CdS ed alle schede di trasparenze dei singoli insegnamenti.

È necessario che ciascun docente responsabile carichi la scheda dell'insegnamento di cui è responsabile tramite UGOV.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Il Coordinatore provvederà ad informare di tale adempimento i docenti responsabili degli insegnamenti che non sono anche componenti del CdS.

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.2

Come ogni anno, è stata inviata agli studenti laureati/laureandi di TAL una lettera informativa sul percorso Magistrale STAL (LM-70).

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.3

Nell'ambito dell'accordo "il Piano per l'Orientamento e il Tutorato (POT)" formalizzato con Istituto G. Fortunato, Marconia - Pisticci (MT) si sono tenuti i seguenti interventi:

- "La Scuola SAFE si presenta: offerta didattica e opportunità dei nostri Corsi di Studio" Prof.ssa Maria Nuzzaci– 12 aprile 2022 - dalle ore 15:00 alle ore 17:00;
- "La percezione sensoriale della qualità degli alimenti", Prof.sse Ada Braghieri-Maria Nuzzaci 03 maggio 2022, ore 14:30-17:30.

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.4

Nell'ambito del Programma Erasmus+, la Prof.ssa **Maria da Graça Pacheco de Carvalho**, Professor-Adjunto - DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E VETERINÁRIAS Politécnico de Portalegre (Portogallo), nell'ambito del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, durante il Corso di "Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di Macchine e impianti per le industrie alimentari" del prof. Di Renzo e prof. Genovese, **ha tenuto due seminari**, in lingua spagnola, con i seguenti titoli:

- Martedì 24 maggio 11,30 Aula A2: "The "Mediterranean Diet" as a healthy and sustainable choice"
- Mercoledì 25 maggio 11,30 Aula A2: "Traditional methods of food preservation: Mediterranean foodstuffs"

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.5

La prof.ssa Capece segnala per il 1° Giugno 2022, 11:30-13:30, un seminario, indirizzato agli studenti STAL dal titolo "Analisi bioinformatica di dati di sequenziamento massivo per la caratterizzazione del microbiota", tenuto dal Prof. Massimiliano Cardinale-Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali, Università del Salento.

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.6

Nell'ambito del protocollo di intesa con la Scuola SAFE e in occasione della giornata mondiale della sicurezza alimentare prevista per il prossimo 07 Giugno 2022, l'Ordine dei Tecnologi Alimentari ha organizzato presso l'aula A3, alle ore 10:30, un Convegno dal titolo "Safer Food, Better Health". È stato presente anche il Presidente Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

Il Consiglio ne prende atto.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

5.3.7

La prof.ssa Braghieri segnala che il Centro di Ateneo Orientamento Studenti, in collaborazione con Sviluppo Basilicata e l'Agenzia Nazionale per le Politiche Attive del Lavoro (ANPAL), il 16 giugno 2022, organizza l'iniziativa denominata "AAA Talenti Cercasi" – Diventa protagonista del tuo futuro - #Curriculum_Day, nell'ambito della quale i laureandi e laureati potranno sostenere colloqui con aziende, di rilevanza nazionale ed internazionale, presentare il proprio curriculum vitae, e avere una consulenza da parte degli operatori dell'ANPAL per migliorare l'efficacia del proprio CV.

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.8

Il dott. Gerardo Salvatore segnala che il 13 giugno, dalle 15:00 alle 17:00, presso l'aula A3, il dott. Michele Catalano, Presidente Federconsumatori Basilicata, e l'avv. Grazia Romaniello hanno svolto un seminario dal titolo "Sicurezza Alimentare e fake news: il ruolo delle Associazioni dei Consumatori".

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.9

La prof.ssa Fernanda Galgano segnala che il 06 giugno 2022, dalle 10:00 alle 12:30, presso il Palazzo della Cultura, Via Cesare Battisti, 1 – Potenza, si è svolto l'evento conclusivo del PCTO realizzato da ANPAL Servizi in collaborazione con AIC. Fra i vari interventi: La figura del tecnologo alimentare (Prof.ssa Fernanda Galgano - UNIBAS) e La sicurezza alimentare nelle preparazioni destinate al commercio (Dr. Gianluca D'Andrea - Tecnologo Alimentare).

Il Consiglio ne prende atto.

5.3.10

La prof.ssa Fernanda Galgano segnala che il 30 giugno 2022, dalle 10:00 alle 12:00, si terrà il secondo appuntamento 2022, nell'ambito dell'accordo Scuola SAFE-Ordine dei Tecnologi Alimentari, con l'Avv. Maurizio Scorsone, legale Unionalimentari, si parlerà di etichettatura e delle nuove proposte europee in tema nutrizionale. Il titolo dell'incontro sarà "La proposta Italiana FOP – Nutrinform Battery e le differenze con il NUTRISCORE". (<https://web.unibas.it/scuolasafenews/s1/wordpress/index.php/2022/06/16/avviso-seminario-la-proposta-italiana-fop-nutrinform-battery-e-le-differenze-con-il-nutriscore/>)

Il Consiglio ne prende atto.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **15:32**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Giuseppe ALTIERI)