



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

## CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO IN

### *TECNOLOGIE ALIMENTARI E SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI*

**VERBALE N. 10 del 28 Ottobre 2021**

Il giorno **28** del mese di **Ottobre** dell'anno **duemilaventuno**, alle ore **12:00**, giusta convocazione del giorno 19 Ottobre 2021 (prot. 1750/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/ebz-niny-hko>) 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 immatricolati al 30 settembre 2021;
5. Cultori della materia;
6. Commissioni di lavoro a.a. 2021/2022;
7. Programmazione didattica a.a. 2021/2022;
8. Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni.

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.	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.	NAPOLITANO Fabio		X	
13.	NICASTRO Maria Gabriella		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 (L26)	X		
21.	SARACINO Anita (L26)	X		
22.	LAVEGLIA Sabina (LM70)	X		
23.	PELLETTIERI Hoara Muriel (LM70)	X		



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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 12:03, 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 il prof. GENOVESE Francesco e la prof.ssa NUZZACI Maria. 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 correntemente 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 dà il suo saluto di benvenuto ai nuovi rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio, Lo Bosco, Saracino, Laveglia e Pellettieri.

La prof.ssa Ada Braghieri illustra brevemente la possibilità di intraprendere un percorso di “apprendistato di alta formazione e ricerca” (o di III livello). Questo è un progetto di formazione (di primo ciclo, secondo ciclo, master o dottorato) che si predispone fra un’azienda, che assumerebbe lo studente, usufruendo di agevolazioni fiscali, lo studente e l’istituzione formativa (Università). Con l’apprendistato lo studente ha possibilità di accedere ad un regolare contratto di lavoro conseguendo un titolo di studio o maturando un’esperienza di ricerca. È stata inviata ai coordinatori dei CdS e ai direttori delle Strutture Unibas, nonché alla prorettrice alla didattica, una documentazione informativa relativa a questa opportunità. Si prevede di inviare la stessa documentazione anche alle aziende che partecipano al Comitato di Indirizzo di TAL/STAL, ed ad altre aziende che i docenti vorranno indicare ed ad altri docenti interessati. Successivamente si organizzerà un incontro con i referenti ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro) che illustreranno in maniera più approfondita questo percorso ai docenti interessati, nonché alle aziende. All’incontro parteciperà anche un referente ANPAL Puglia per portare la testimonianza di un’esperienza già in essere con l’Università di Bari.

## 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. 47801
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Microbiologia delle acque potabili
Relatore	Annamaria RICCIARDI
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>

Il Consiglio, all’unanimità, approva.

### 3.2 *Richiesta VARIAZIONE assegnazione relatore tesi*

Il Coordinatore ricorda che nel verbale n. 7/2021 si era deliberato quanto segue:



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Studente	<b>XXXXX matr. 58062</b>
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Studio sperimentale di una pressa pellettatrice per il recupero e la trasformazione di sottoprodotti alimentari
Relatore	Giovanni Carlo DI RENZO
Correlatore	Francesco GENOVESE
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>

Con nota assunta agli atti con prot. n. 1640 del 5/10/2021, la studentessa richiede tale variazione:

Studente	<b>XXXXX matr. 58062</b>
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo della tesi	Spreco alimentare e comportamento del consumatore: un'indagine conoscitiva
Argomento della tesi	Indagine conoscitiva sullo spreco alimentari e sul comportamento del consumatore
Relatore	Mauro VICCARO
Correlatore	Francesco GENOVESE
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>

**Il Consiglio, all'unanimità, approva.**

### 3.3 Valutazione carriera progressa

Dall' Unità Amministrativa di Presidio SAFE – Ufficio Segreteria Studenti sono pervenute richieste di valutazione della carriera progressa e convalida esami sostenuti istruita da apposita Commissione come di seguito riportato.

Lo studente **XXXXX, matr. 64239**, immatricolato per l'A.A. 2021/2022 al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, chiede la convalida degli esami sostenuti durante la precedente iscrizione allo stesso corso di Laurea.

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

<b>Studente</b>	<b>XXXXX matr. 64239</b>					
<b>Richiesta</b>	- Iscrizione al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - Convalida esami già sostenuti					
<b>Provenienza</b>	Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - L20 - Università degli Studi della Basilicata - Studente decaduto					
<b>Esami sostenuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Esami riconosciuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Note</b>
Matematica	19	5	<b>Matematica</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	
Fisica applicata	18	4	<b>Fisica</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	
Chimica Fisica	19	6	<b>Chimica Fisica</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	
Elementi di Genetica	25	3	<b>Genetica</b>		<b>3<sup>a*</sup></b>	<sup>a*</sup> riconosciuti 4 CFU integrazione di 3 CFU
Olivicoltura e viticoltura Ecosistemi produttivi viticoli	28	3	<b>Colture erbacee e arboree: Modulo Arboree</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	
Biologia dei Microrganismi Laboratorio di Microbiologia I	26 27	3 3	<b>Microbiologia generale</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	
Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti	22	3	<b>Patologia delle derrate alimentari</b>		<b>3<sup>b*</sup></b>	<sup>b*</sup> riconosciuti 4 CFU integrazione di



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

						3 CFU
Macchine ed Impianti Ind. Agroalimentari I	21	6	<b>Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	
Igiene Microbiologia degli Alimenti II	24 28	3 3	<b>Igiene</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	
Gestione della qualità nell'industria alimentare	23	3	<b>Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti</b>		<b>3<sup>c*</sup></b>	c* riconosciuti 3 CFU integrazione di 3 CFU
Legislazione Alimentare	18	3	<b>Legislazione alimentare</b>		<b>3<sup>d*</sup></b>	d* riconosciuti 3 CFU integrazione di 3 CFU
Nutrizione	21	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	
Laboratorio di Microbiologia 2	27	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	
Analisi sensoriale I	27	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	
Analisi sensoriale II	24	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	
Statistica I	24	3	<b>non riconosciuto</b>			
Informatica I	21	3	<b>non riconosciuto</b>			
Analisi sensoriale I	24	3	<b>non riconosciuto</b>			
Tecnologie di propagazione e vivaismo in ortofloricoltura	23	3	<b>non riconosciuto</b>			
Lingua Francese I	28	3	<b>non riconosciuto</b>			
Lingua Francese II	28	3	<b>non riconosciuto</b>			
Tecnologie di allevamento e produzione animale	27	3	<b>non riconosciuto</b>			
Economia	23	3	<b>non riconosciuto</b>			
			<b>TOTALE CFU</b>			<b>52 (già acquisiti)</b>

<sup>a\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Giuseppina LOGOZZO, titolare dell'insegnamento.

<sup>b\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Maria NUZZACI, titolare dell'insegnamento.

<sup>c\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Fernanda GALGANO, titolare dell'insegnamento.

<sup>d\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con il titolare dell'insegnamento.

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 **II anno** del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari.

Il Consiglio, all'unanimità, approva ed iscrive lo studente al II anno del CdS in Tecnologie Alimentari e **assegna come tutor la prof.ssa Ada BRAGHIERI.**

La studentessa **XXXXX, matr. 64751**, immatricolata per l'A.A. 2021/2022 al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, chiede la convalida degli esami sostenuti durante la precedente iscrizione allo stesso corso di Laurea.

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



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

<b>Studente</b>	<b>XXXXX matr. 64751</b>					
<b>Richiesta</b>	- Iscrizione al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - Convalida esami già sostenuti					
<b>Provenienza</b>	Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - L20 - Università degli Studi della Basilicata - Studente decaduto					
<b>Esami sostenuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Esami riconosciuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Note</b>
Matematica	21	5	<b>Matematica</b>	21	6	
Fisica Applicata	26	4	<b>Fisica</b>	26	6	
Chimica Generale Inorganica	18	5	<b>Chimica Generale ed Inorganica</b>	18	6	
Chimica Fisica	27	6	<b>Chimica Fisica</b>	27	6	
Chimica Organica	18	4	<b>Chimica Organica</b>	18	6	
Elementi di Genetica	30	3	<b>Genetica</b>	<b>27</b>	7	
Genetica e Produzione animale	25	3				
Olivicoltura e Agrumicoltura	30	6	<b>Colture erbacee e arboree: Modulo Arboree</b>	30	4	
Biologia dei Microrganismi	28	3	<b>Microbiologia generale</b>	<b>25</b>	6	
Laboratorio di Microbiologia I	21	3				
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	21	3	<b>Patologia delle derrate alimentari</b>		3 <sup>a*</sup>	a* riconosciuti 4 CFU integrazione di 3 CFU
Fisica tecnica	18	6	<b>Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo Principi di macchine e impianti per le industrie alimentari</b>	18	6	
Macchine ed impianti industrie alimentari I	18	6	<b>Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari</b>	18	6	
Igiene	24	3	<b>Igiene</b>	<b>23</b>	6	
Microbiologia degli alimenti II	21	3				
Processi delle tecnologie alimentari Tecnologie del condizionamento e della distribuzione I	19 25	6 3	<b>Processi delle tecnologie alimentari</b>	<b>21</b>	9	
Analisi Chimica e Fisica degli Alimenti I	18	6	<b>Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: Modulo analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti</b>	18	6	
Gestione della qualità nell'industria alimentare	26	3	<b>Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti</b>		3 <sup>b*</sup>	b* riconosciuti 3 CFU integrazione di 3 CFU



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Microbiologia degli alimenti I Laboratorio di microbiologia II	20 21	6 3	Microbiologia degli alimenti		9 <sup>c*</sup>	<sup>c*</sup> riconosciuti 9 CFU integrazione di 3 CFU
Economia Economia e politiche agroalimentari	28 25	3 6	Economia e politica agroalimentare	26	9	
Legislazione alimentare	30	3	Legislazione alimentare		3 <sup>d*</sup>	<sup>d*</sup> riconosciuti 3 CFU integrazione di 3 CFU
Informatica I	28	3	Esame a scelta	28	3	
Statistica I	30	3	Esame a scelta	30	3	
Frutticoltura delle aree di collina e montagna	30	3	Esame a scelta	30	3	
Nutrizione	26	3	Esame a scelta	26	3	
Lingua Inglese I Lingua Inglese II	18	3 3	Lingua inglese	idoneo	6	
Tirocinio Cantina terre dei re - Rionero	28	10	Tirocinio Pratico- Applicativo: Cantina terre dei re - Rionero	idoneo	7	
Chimica Analitica	19	6	non riconosciuto			
Botanica	24	3	non riconosciuto			
Tecnologie di allevamento e produzione animale	27	3	non riconosciuto			
Analisi sensoriale I	30	3	non riconosciuto			
Analisi sensoriale 2	20	3	non riconosciuto			
			<b>TOTALE CFU</b>			<b>114</b> (già acquisiti)

<sup>a\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Maria NUZZACI, titolare dell'insegnamento.

<sup>b\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Fernanda GALGANO, titolare dell'insegnamento.

<sup>c\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con il prof. Eugenio PARENTE, titolare dell'insegnamento

<sup>d\*</sup> È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con il titolare dell'insegnamento.

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 ed iscrive lo studente al III anno del CdS in Tecnologie Alimentari e **assegna come tutor la prof.ssa Giuseppina LOGOZZO**

La studentessa **XXXXX**, matr. 64450, immatricolata per l'A.A. 2021/2022 al I anno del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, chiede la convalida degli esami già sostenuti durante il precedente percorso di studio.

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

<b>Studente</b>	<b>XXXXX matr. 64450</b>
-----------------	--------------------------



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

<b>Richiesta</b>	- Iscrizione al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Convalida esami già sostenuti					
<b>Provenienza</b>	Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - LM70 - Università degli Studi della Basilicata - Studente decaduto					
<b>Esami sostenuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Esami riconosciuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Note</b>
Valutazione dei prodotti di origine animale	24	9	Valutazione dei prodotti di origine animale	<b>24</b>	<b>6</b>	
Politica della concorrenza e marketing agro-alimentare	24	9	Economia della Qualità e Marketing nel Sistema Agroalimentare	<b>24</b>	<b>9</b>	
Chimica degli alimenti	19	6	Chimica degli alimenti	<b>19</b>	<b>6</b>	
Abilità informatiche	Idoneo	3	<b>Laboratorio competenze</b>	<b>Idoneo</b>	<b>1</b>	
Biotecnologie Microbiche applicate agli alimenti	20	12	<b>Esame a scelta</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	
Biochimica Funzionale	23	6	<b>Esame a scelta</b>	<b>23</b>	<b>6</b>	
			<b>TOTALE CFU</b>		<b>40</b>	

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 **II anno** del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il Consiglio, all'unanimità, approva ed iscrive lo studente al II anno del CdS in Tecnologie Alimentari e **assegna come tutor la prof.ssa Tania GIOIA**.

### 3.4 Valutazione carriera pregressa e richiesta tempo parziale

Dall'Unità Amministrativa di Presidio SAFE – Ufficio Segreteria Studenti- è pervenuta la richiesta di iscrizione dello studente **XXXXX** matr. 64615 al C.d.S in Tecnologie Alimentari, in qualità di studente lavoratore, chiede di optare per il regime a tempo parziale a partire dall'anno accademico 2021/2022, scegliendo la tipologia di impegno a) 30 CFU all'anno per una durata di 6 anni, come previsto dall'art. 8, comma 6, del Regolamento studenti. con la richiesta di convalida degli esami sostenuti nella precedente carriera.

L'apposita Commissione ha istruito la pratica come di seguito riportato:

<b>Studente</b>	<b>XXXXX matr. 64615</b>					
<b>Richiesta</b>	- Iscrizione al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - Convalida esami già sostenuti - Tempo parziale					
<b>Provenienza</b>	Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - D.M 509 - Università degli Studi della Basilicata Studente decaduto					
<b>Esami sostenuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Esami riconosciuti</b>	<b>VOTO</b>	<b>CFU</b>	<b>Note</b>
Matematica	26	5	<b>Matematica</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	
Fisica Applicata	20	4	<b>Fisica</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	
Allevamento degli animali di interesse faunistico-venatorio Tecnologie di allevamento e produzione animale	21 24	3 3	<b>Produzioni animali</b>		<b>6<sup>a*</sup></b>	<b>a*</b> riconosciuti 6 CFU integrazione di 3 CFU



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Chimica Organica	18	4	<b>Chimica Organica</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	
Elementi di Genetica	24	3	<b>Genetica</b>	<b>22</b>	<b>7</b>	
Genetica e produzione animale	21	3				
Produzioni vegetali	22	6	<b>Colture erbacee ed arboree</b>	<b>25</b>	<b>9</b>	
Olivicoltura e viticoltura	28	3				
Biologia dei Microrganismi	24	3	<b>Microbiologia generale</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	
Laboratorio di Microbiologia I	28	3				
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	25	3	<b>Patologia delle derrate alimentari</b>		<b>3<sup>b*</sup></b>	<b>b*</b> riconosciuti 4 CFU integrazione di 3 CFU
Macchine ed impianti industrie agroalimentari I	24	6	<b>Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di macchine e impianti per le industrie alimentari</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	
Operazioni unitarie	18	6	<b>Operazioni unitarie delle industrie alimentari</b>		<b>6<sup>c*</sup></b>	<b>c*</b> riconosciuti 6 CFU integrazione di 3 CFU
Igiene	28	3	<b>Igiene</b>	<b>29</b>	<b>6</b>	
Microbiologia degli alimenti II	30	3				
Processi delle tecnologie alimentari	25	6	<b>Processi delle tecnologie alimentari</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione I	21	3				
Analisi Chimica e Fisica degli alimenti	21	6	<b>Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: Modulo analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	
Analisi sensoriale I						
Gestione della qualità nell'industria alimentare	20	3	<b>Valutazione e gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti</b>		<b>3<sup>d*</sup></b>	<b>d*</b> riconosciuti 3 CFU integrazione di 3 CFU
Microbiologia degli alimenti I	21	6	<b>Microbiologia degli alimenti</b>	<b>21</b>	<b>12</b>	
Microbiologia degli alimenti III	21	6				
Laboratorio di microbiologia II	23	3				
Economia	26	3	<b>Economia e politica agroalimentare</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	
Economia e politiche agroalimentari	22	6				
Legislazione alimentare	24	3	<b>Legislazione alimentare</b>		<b>3<sup>e*</sup></b>	<b>e*</b> riconosciuti 3 CFU integrazione di 3 CFU
Tecnologie di propagazione e vivaismo in ortofloricoltura	30	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	
Analisi sensoriale II	28	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	
Statistica I	30	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	
Nutrizione	23	3	<b>Esame a scelta</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	
Lingua Inglese I	22	3	<b>Lingua inglese</b>	idoneo	<b>6</b>	
Lingua Inglese II	22	3				



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Informatica I	21	3	non riconosciuto		
Botanica	21	3	non riconosciuto		
<b>TOTALE CFU</b>					<b>106</b> <i>(già acquisiti)</i>

a\* È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Ada BRAGHIERI, titolare dell'insegnamento.

b\* È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Maria NUZZACI, titolare dell'insegnamento.

c\* È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con il titolare dell'insegnamento.

d\* È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Fernanda GALGANO, titolare dell'insegnamento.

e\* È necessaria integrazione di n. 3 CFU. Programma da concordare con il titolare dell'insegnamento.

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.

Lo studente, in qualità di studente lavoratore, chiede di poter optare per il regime a tempo parziale a partire dall'anno accademico 2021/2022, scegliendo la tipologia a): 30 CFU all'anno per una durata di 6 anni, come previsto dall'art. 8, comma 6, del Regolamento studenti.

La Commissione, sulla base della documentazione presentata, esprime parere favorevole e invita lo studente a predisporre il piano di studio individuale, da prepararsi con l'assistenza del tutor universitario.

Il Consiglio, all'unanimità, approva la convalida degli esami come da tabella sopraindicata.

Il Consiglio, all'unanimità approva la richiesta di opzione per il regime a tempo parziale a partire dall'anno accademico 2021/2022 ed invita lo studente a mettersi in contatto con il proprio tutor che, all'unanimità viene individuato nella Prof.ssa Maria NUZZACI per la predisposizione del piano di studio che verrà consegnato alla Segreteria Didattica e successivamente portato in approvazione nel prossimo Consiglio di Corso di Studio.

### 3.5 Rettifica pratica studente XXXXX matr. 40334

Il Coordinatore ricorda che nel verbale n. 9/2020 si era deliberato quanto segue:

<i>Studente</i>	<b>XXXXX matr. 40334</b>				
<i>Provenienza</i>	Corso di Laurea Magistrale Ciclo Unico Farmacia				
<i>Richiesta</i>	Immatricolazione al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari				
<i>Esami sostenuti</i>	<i>Voto</i>	<i>CFU</i>	<i>Esami riconosciuti</i>	<i>Voto</i>	<i>CFU</i>
<i>Chimica dei prodotti cosmetici</i>	<b>22</b>	<b>6</b>	<i>no</i>		
<i>Fisica</i>	<b>23</b>	<b>10</b>	<i>Fisica</i>	<b>23</b>	<b>6</b>
<i>Microbiologia</i>	<b>27</b>	<b>8</b>	<i>Microbiologia generale</i>	<b>27</b>	<b>6</b>
<i>Economia e gestione delle imprese</i>	<b>25</b>	<b>6</b>	<i>no</i>		
<i>Biologia Animale e vegetale</i>	<b>26</b>	<b>10</b>	<i>Genetica</i>	<b>26</b>	<b>4 *</b>
<i>Informatica</i>	<b>30</b>	<b>3</b>	<i>A scelta</i>	<b>30</b>	<b>3</b>
<i>Fisiologia</i>	<b>27</b>	<b>10</b>	<i>no</i>		
<i>Istituzioni di Matematiche</i>	<b>20</b>	<b>10</b>	<i>Matematica</i>	<b>20</b>	<b>6</b>
<i>Analisi dei farmaci I</i>	<b>27</b>	<b>12</b>	<i>no</i>		
<b>Anatomia</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<i>A scelta</i>	<b>30</b>	<b>10</b>
<i>Chimica Organica</i>	<b>24</b>	<b>12</b>	<i>Chimica Organica</i>	<b>24</b>	<b>6</b>
<i>Chimica Generale ed inorganica</i>	<b>21</b>	<b>10</b>	<i>Chimica Generale ed inorganica</i>	<b>21</b>	<b>6</b>



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

<i>Botanica Farmaceutica e farmacognosia</i>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>no</b>		
--	-----------	-----------	-----------	--	--

\* È necessaria un'integrazione di 3 CFU. Programma da concordare con la prof.ssa Giuseppina LOGOZZO.

La Commissione, valutata la documentazione presentata, propone il riconoscimento degli esami su riportati, esprime parere favorevole all'immatricolazione al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e propone l'iscrizione al primo anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari.

Il Consiglio, all'unanimità, approva ed iscrive lo studente al 1° anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari.

Visto il Regolamento di Corso di studi che prevede 12 CFU di crediti a scelta autonoma, a rettifica parziale di quanto sopra deliberato, la Commissione propone al Consiglio quanto segue:

<i>Esami sostenuti</i>	<i>Voto</i>	<i>CFU</i>	<i>Esami riconosciuti</i>	<i>Voto</i>	<i>CFU</i>
<b>Anatomia</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>A scelta</b>	<b>30</b>	<b>9</b>

**Il Consiglio approva all'unanimità.**

### 3.6 Pratiche Erasmus - Ratifica Change Learning Agreement

Il Coordinatore sottopone a ratifica del Consiglio le pratiche già istruite ed approvate dalla Coordinatrice per le Relazioni Internazionali della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dott.ssa Tania Gioia, come di seguito riportato:

COGNOME	NOME	Matricola	a.a.		
XXXXX	XXXXX	59329	2021/22		
Periodo di mobilità	Dal: settembre 2021	Al: febbraio2022			
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari				
UNIVERSITA' OSPITANTE	SZENT ISTVÁN EGYETEM				
COD	ESAMI DA ELIMINARE	ECTS	ESAMI IN SOSTITUZIONE DI QUELLI ELIMINATI	COD.	ECTS
AGR0035	Economia e politica agroalimentare	9	Legislazione alimentare	AGR0245	6
AGR0032	Processi delle tecnologie alimentari	9	Patologia delle derrate alimentari	AGR0250	7
			Biochimica generale ed enzimologia	FA0508	9

Pertanto il percorso di studi risulta così modificato:

COGNOME	NOME	Matricola	a.a.
XXXXX	XXXXX	59329	2021/22
Periodo di mobilità	Dal: settembre 2021	Al: febbraio2022	
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari		
UNIVERSITA' OSPITANTE	SZENT ISTVÁN EGYETEM		



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CODICE ESAME ESTERO (se noto)	ESAMI ALL'ESTERO	ECTS	CODICE ESAME UNIBAS	ESAMI UNIBAS	CFU	VOTO
ETAK903C	Biochemistry	4				
ELTUD027N	Food Enzymology (Biocatalysis in food industry)	4	FA0508	Biochimica generale ed enzimologica	9	
	Infectious diseases	4	AGR0225	Igiene	6	
ETAK901C	Nutritional biochemistry of Vitamins and secondary metabolites	4		Esame a scelta (biochimica della nutrizione)	6	
	Nutrition science	3				
ETFA911C	Physical properties of food	4	AGR0142	Modulo di analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti	6	
ETAAT901C	Sensory analysis i	4				
ELTUD053N	Food Safety and Risk Analysis	4		Patologia delle derrate alimentari	7	
3NK06NAK03 M	Biological Foundations of Plant Pathology	4	AGR0250			
ELTUD052N	Food Safety and legislation	6	AGR0245	Legislazione alimentare	6	
	Totale	41			40	

Il Consiglio, all'unanimità, ratifica.

COGNOME	NOME	Matricola	a.a.
XXXXX	XXXXX	59511	2021/22
Periodo di mobilità	Dal: settembre 2021		Al: febbraio 2022
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari		
UNIVERSITA' OSPITANTE	SZENT ISTVÁN EGYETEM		

  

COD	ESAMI DA ELIMINARE	ECTS	ESAMI IN SOSTITUZIONE DI QUELLI ELIMINATI	COD.	ECTS
AGR0035	Economia e politica agroalimentare	9	Legislazione alimentare	AGR0245	6
AGR0032	Processi delle tecnologie alimentari	9	Patologia delle derrate alimentari	AGR0250	7
			Biochimica generale ed enzimologia	FA0508	9

Pertanto il percorso di studi risulta così modificato:

COGNOME	NOME	Matricola	a.a.
XXXXX	XXXXX	59511	2021/22



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

<b>Periodo di mobilità</b>		<i>Dal:</i> <b>settembre/ 2021</b>	<i>Al:</i> <b>febbraio/2022</b>			
<b>Corso di Studio</b>		<b>Tecnologie Alimentari</b>				
<b>UNIVERSITA' OSPITANTE</b>		<b>SZENT ISTVÁN EGYETEM</b>				
CODICE ESAME ESTERO (se noto)	ESAMI ALL'ESTERO	ECTS	CODICE ESAME UNIBAS	ESAMI UNIBAS	CFU	VOTO
ETAK903C	Biochemistry	4				
ELTUD027N	Food Enzymology (Biocatalysis in food industry)	4	FA0508	Biochimica generale ed enzimologica	9	
	Infectious diseases	4	AGR022 5	Igiene	6	
ETAK901 C	Nutritional biochemistry of Vitamins and secondary metabolites	4		Esame a scelta (Biochimica della nutrizione)	6	
	Nutrition science	3				
ETFA911C	Physical properties of food	4	AGR014 2	Modulo di analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti	6	
ETAAT90 1C	Sensory analysis i	4				
ELTUD053N	Food Safety and Risk Analysis	4		Patologia delle derrate alimentari	7	
3NK06NAK03 M	Biological Foundations of Plant Pathology	4	AGR0250			
ELTUD052N	Food Safety and legislation	6	AGR0245	Legislazione alimentare	6	
	Totale	41			40	

**Il Consiglio, all'unanimità, ratifica.**

### 3.7 Approvazione Progetti tirocini formativi

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

Studente	<b>XXXXX matr. 52065</b>
Progetto n.	TR6215
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale
Tutor Universitario	Teresa ZOTTA
Tutor Aziendale	Annamaria RICCIARDI
Obiettivi Formativi	Produzione di alimenti fortificati con Acido $\gamma$ -amminobutirrico
Attività previste	////////
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>

Studente	<b>XXXXX matr. 54964</b>
Progetto n.	TR6180
Struttura Ospitante	Eleano s.n.c. Società Agricola di Cordisco Alfredo e Grieco Francesca & C.



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Tutor Universitario	Vitale NUZZO
Tutor Aziendale	Alfredo CORDISCO
Obiettivi Formativi	Conoscenza delle diverse tipologie di uve competenze in materia di norme igienicosanitarie da seguire durante il processo di produzione del vino; conoscenza delle tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino
Attività previste	Seguire il processo di vinificazione in azienda, dalla raccolta delle uve fino ad imbottigliamento ed etichettatura
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	Questionari da svolgere nel corso del tirocinio
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

#### 4 Assegnazione tutor immatricolati al 30 settembre 2021

Il Coordinatore comunica di aver ricevuto l'elenco (situazione al 30 Settembre 2021) degli studenti immatricolati al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e al I anno del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Sulla base degli elenchi pervenuti, si è proceduto con l'assegnazione dei tutor come di seguito riportato.

#### Studenti iscritti alla Laurea Triennale a.a. 2021/2022:

	<b>MATR.</b>	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>TUTOR</b>
1.	63802	XXXXX	XXXXX	Ada BRAGHIERI
2.	64148	XXXXX	XXXXX	Giuseppina LOGOZZO
3.	63891	XXXXX	XXXXX	Tania GIOIA
4.	63991	XXXXX	XXXXX	Giuseppe ALTIERI
5.	64239	XXXXX	XXXXX	Maria NUZZACI
6.	64904	XXXXX	XXXXX	Giovanni Carlo DI RENZO
7.	64447	XXXXX	XXXXX	Annamaria RICCIARDI
8.	64610	XXXXX	XXXXX	Eugenio PARENTE
9.	64907	XXXXX	XXXXX	Maria Gabriella NICASTRO
10.	64242	XXXXX	XXXXX	Fernanda GALGANO
11.	64908	XXXXX	XXXXX	Francesco GENOVESE
12.	64350	XXXXX	XXXXX	Mariana Rosaria A. AMATO
13.	63974	XXXXX	XXXXX	Ada BRAGHIERI
14.	64751	XXXXX	XXXXX	Giuseppina LOGOZZO
15.	64618	XXXXX	XXXXX	Tania GIOIA
16.	64615	XXXXX	XXXXX	Giuseppe ALTIERI
17.	64905	XXXXX	XXXXX	Maria NUZZACI
18.	64611	XXXXX	XXXXX	Giovanni Carlo DI RENZO
19.	64119	XXXXX	XXXXX	Annamaria RICCIARDI
20.	63758	XXXXX	XXXXX	Teresa ZOTTA



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

21.	64614	XXXXX	XXXXX	Maria Gabriella NICASTRO
22.	64906	XXXXX	XXXXX	Fernanda GALGANO
23.	63990	XXXXX	XXXXX	Francesco GENOVESE
24.	63973	XXXXX	XXXXX	Mariana Rosaria A. AMATO
25.	64612	XXXXX	XXXXX	Ada BRAGHIERI
26.	64748	XXXXX	XXXXX	Giuseppina LOGOZZO

Inoltre, non avendo provveduto l'anno precedente, si procede all'attribuzione del tutor come di seguito riportato.

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
40334	XXXXX	XXXXX	Tania GIOIA

### Studenti iscritti alla Laurea Magistrale a.a. 2021/2022:

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
64450	XXXXX	XXXXX	Adele COPPOLA
64641	XXXXX	XXXXX	Nicola CONDELLI
63944	XXXXX	XXXXX	Angela CAPECE
64911	XXXXX	XXXXX	Eugenio PARENTE
64640	XXXXX	XXXXX	Annamaria PERNA

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

## 5 Cultori della materia

### 5.1

Il Coordinatore comunica che è pervenuta da parte della Prof.ssa **Mariana Amato**, docente dell'Area disciplinare AGR/02, una richiesta di nomina a cultore della materia del Dott. **Rocco BOCHICCHIO** per la disciplina "Colture Erbacee", afferente all'Area Disciplinare AGR/02 per il CdS in Tecnologie Alimentari.

Il CCdS, visto il curriculum del Dott. **Rocco BOCHICCHIO**, all'unanimità, esprime parere favorevole alla nomina di cultore della materia per la disciplina "Colture Erbacee" per il CdS in Tecnologie Alimentari.

### 5.2

Il Coordinatore comunica che è pervenuta da parte della Prof.ssa **Annamaria Perna**, docente dell'Area disciplinare AGR/19, una richiesta di nomina a cultore della materia della Dott.ssa **Amalia SIMONETTI** per la disciplina "Valutazione dei prodotti di origine animale", afferente all'Area Disciplinare AGR/19 per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il CCdS, visto il curriculum della Dott.ssa **Amalia SIMONETTI**, all'unanimità, esprime parere favorevole alla nomina di cultore della materia per la disciplina "Valutazione dei prodotti di origine animale" per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari.



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Il Consiglio, all'unanimità, approva le proposte che verranno sottoposte all'approvazione del Consiglio della Scuola come da Regolamento.

### 6 Commissioni di lavoro a.a. 2021/2022

#### REFERENTI E COMMISSIONI DI LAVORO CORSO DI STUDIO TAL e STAL

<b>COORDINATORE CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO</b>	PROF. GIUSEPPE ALTIERI
<b>REFERENTE ERASMUS PER IL CORSO DI STUDIO</b>	PROF.SSA ANGELA CAPECE
<b>COMMISSIONE TIROCINI</b>	PROF.SSA ANNAMARIA RICCIARDI PROF.SSA FERNANDA GALGANO
<b>COMMISSIONE PRATICHE STUDENTI</b>	DOTT.SSA ANNAMARIA PERNA DOTT.SSA GIUSEPPINA LOGOZZO DOTT.SSA MARIA NUZZACI
<b>COMMISSIONE PER LA VALUTAZIONE DELLE CONOSCENZE IN INGRESSO DEGLI STUDENTI DELLA MAGISTRALE</b>	PROF. EUGENIO PARENTE PROF.SSA ADELE COPPOLA PROF.SSA FERNANDA GALGANO
<b>COMMISSIONE PER IL MONITORAGGIO DELLE AZIONI DI ASSICURAZIONE QUALITÀ E GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI</b>	PROF. GIUSEPPE ALTIERI PROF.SSA ADA BRAGHIERI (COORDINATRICE DEL GRUPPO DI RIESAME)
<b>GRUPPO DI GESTIONE ASSICURAZIONE QUALITÀ DEL CDS TAL L26 E CDS STAL LM70</b>	PROF. GIUSEPPE ALTIERI PROF.SSA ADA BRAGHIERI DOTT. NICOLA CONDELLI DOTT.SSA GIUSEPPINA LOGOZZO
<b>GRUPPO DI RIESAME DEL CDS TAL L26 E CDS STAL LM70</b>	PROF. GIUSEPPE ALTIERI PROF.SSA ADA BRAGHIERI (COORDINATRICE DEL GRUPPO DI RIESAME) DOTT. NICOLA CONDELLI DOTT.SSA GIUSEPPINA LOGOZZO ANITA SARACINO (STUDENTE TAL) DOTT.SSA HOARA MURIEL PELLETTIERI (STUDENTE STAL)

Le Commissioni Tirocini e Pratiche Studenti sono richieste per il normale funzionamento del CdS come supporto al Coordinatore per il disbrigo delle pratiche correnti; le restanti Commissioni sono lo standard richiesto per il funzionamento e la gestione del CdS secondo i requisiti AVA, a cui si rimanda per l'esplicitazione delle loro funzioni/competenze.

Dopo ampia discussione il CCdS approva all'unanimità.

### 7 Programmazione didattica a.a. 2021/2022

Nulla.

### 8 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>).



**8.1 R3.B.1: Orientamento e Tutorato – Attività di orientamento in ingresso e in itinere**  
**R3.B.2: Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze**

Il Coordinatore espone quanto segue.

Preliminarmente, il giorno **06/10/2021**, è stata inviata una e-mail a tutte le matricole di TAL con allegato un file informativo sulle possibilità offerte dal Corso di Studio, sulle conoscenze richieste e sulle figure a disposizione degli studenti nel caso questi incontrassero dei problemi durante il loro Corso di Studio.

*Cari studenti e care studentesse,*

come **Coordinatore** del Corso di Studio in Tecnologie Alimentari, vi contatto in vista dell'**inizio delle lezioni di Tecnologie Alimentari di Lunedì 11/10/2021** per fornirvi alcune utili informazioni per seguire proficuamente il corso di studio che avete scelto.

Preliminarmente voglio informarvi che nel prossimo Consiglio del Corso di Studio vi verrà assegnato un professore **Tutor**, siete pregati di verificare l'elenco che verrà pubblicato sulla seguente pagina verso fine ottobre: <http://agraria.unibas.it/site/home/didattica/articolo5004696.html>

Al **Tutor** dovrete rivolgervi in caso di eventuali problemi incontrati durante tutto il vostro Corso di Studio, per i problemi amministrativi dovrete invece contattare la **Segreteria Didattica di Tecnologie Alimentari** ([tecnologie.alimentari@unibas.it](mailto:tecnologie.alimentari@unibas.it)) che legge questa e-mail in CC.

Prima dell'assegnazione del vostro **Tutor** di riferimento potete contattare direttamente me oppure la segreteria didattica.

Potete entrare in contatto o consultare anche i **Rappresentanti degli Studenti**, che sono un'altra figura di supporto in caso di problemi o di informazioni carenti, correntemente per TAL sono i seguenti:

- **Antonio LO BOSCO** ([antonio.lobosco@studenti.unibas.it](mailto:antonio.lobosco@studenti.unibas.it))
- **Anita SARACINO** ([anita.saracino@studenti.unibas.it](mailto:anita.saracino@studenti.unibas.it))

Anch'essi leggono questa e-mail in CC in modo da esserne informati.

Infine, ed è il motivo principale di questa comunicazione, vi allego un file **PDF** (<https://tinyurl.com/yeqocea6>) che **vi consiglio caldamente di leggere** (nel file ci sono anche dei link attivi che **vi suggerisco di esplorare**).

In ogni caso resto a vostra disposizione.

Saluti

Successivamente, il primo giorno di lezione **11/10/2021**, il Coordinatore ha incontrato le matricole dei tre CdS assieme al Direttore della Scuola SAFE ed ai Coordinatori di Tecnologie Agrarie e di Scienze Forestali esponendo i contenuti del file anticipato per e-mail, le conoscenze richieste e le varie figure di supporto alle difficoltà che gli studenti immatricolati potrebbero trovare nel percorso di studio (funzione del Tutor, funzione dei Rappresentanti degli Studenti, funzioni della Segreteria Didattica, possibilità di fruire di corsi di tutorato di supporto, etc...).

Il Consiglio prende atto di quanto esposto.

**8.2 R3.D.3 – Revisione dei percorsi formativi**

**8.2.1 Criticità Evidenziata: il corso di IGIENE non risulta pienamente conforme con gli obiettivi formativi del CdS TAL.**

Nel corso del CCdS n.9 del 19/11/2020 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yk3nz5ym>) il prof. Parente segnalava che "il programma del corso di Igiene è difforme dagli obiettivi formativi del corso di studi".

Il problema fu approfonditamente discusso nella riunione del GdR e AQ del 30/06/2021 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yehdx6rf>).

Successivamente, nel corso del CCdS n.7 del 15/07/2021 al punto 4.3.1 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yztkgzve>) la proposta del GdR e AQ fu quella di sostituire, nell'offerta formativa



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

programmata e nel Regolamento del CdS TAL, il corso di **IGIENE** con il corso di **IGIENE DEGLI ALIMENTI** con i seguenti obiettivi formativi:

- Conoscenze principali relative alle varie classi di nutrienti (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sostanze inorganiche); nozioni sulla chimica dei prodotti fermentati, sulla conservazione degli alimenti e sulle sostanze indesiderabili. Conoscenze fondamentali sulle principali malattie trasmesse dagli alimenti e la relativa prevenzione, con particolare riguardo al ruolo e alle funzioni del tecnico nella prevenzione in campo dell'igiene degli alimenti. Conoscenze delle caratteristiche dei principali microorganismi saprofiti e patogeni presenti negli alimenti di origine animale e vegetale e le tecniche analitiche per il rilevamento degli stessi.

Nel CCdS n.7 del 15/07/2021 al punto 4.3.1 (link al verbale solo per gli aventi titolo: <https://tinyurl.com/yztkgzve>), dopo ampia discussione, il CCdS all'unanimità ritenne di rimandare il punto ad un successivo CCdS per poter delineare meglio gli obiettivi formativi da inserire.

Il problema è stato ulteriormente discusso nella riunione del GdR e AQ del 14/10/2021 (link al verbale solo per gli aventi titolo:

<https://drive.google.com/file/d/10hN9oQB2LlyoFhzngDn-va7SzZpVgsBU/view?usp=sharing> )

La discussione ha anche considerato il report del prof. Parente (**10-All.1-CCdS-GdR-ottobre-2021-report-revisioneIgiene-EP.pdf**

[https://drive.google.com/open?id=10iWm6KejLy\\_2HRebFXu8dRn7hmv0Neyz&authuser=scuolasafedb%40unibas.it&usp=drive\\_fs](https://drive.google.com/open?id=10iWm6KejLy_2HRebFXu8dRn7hmv0Neyz&authuser=scuolasafedb%40unibas.it&usp=drive_fs)) (anticipato via e-mail ai componenti del CCdS)

Il report del prof. Parente è stato ritenuto un prezioso e utilissimo punto di partenza per i lavori della **Commissione per il Riordino dei Piani di Studio**, evidenziandosi come sia urgente avviare l'iter del Rapporto Ciclico di Riesame per consentire la modifica dei piani di studio anche in considerazione degli attuali sviluppi inerenti la figura del tecnologo alimentare.

### 8.2.1.1

La proposta del GdR e AQ è la seguente:

- a) di mantenere l'insegnamento di Igiene con gli attuali obiettivi formativi;
- b) di programmare degli incontri tra il docente a contratto, il Presidente del CdS e i membri del CdS afferenti a SSD vicini a MED/42.

Si apre la discussione.

Il Coordinatore chiede di poter calendarizzare un primo incontro con il docente a contratto di Igiene.

Il Consiglio propone che sia la Commissione per il Riordino dei Piani di Studio ad incontrare il docente di Igiene.

**Il Consiglio approva all'unanimità.**

### 8.2.1.2

In aggiunta, il Coordinatore, al fine di strutturare adeguatamente il controllo del rispetto degli obiettivi formativi del Corso di Studio da parte dei docenti a contratto, propone:

- a) di inserire, nei bandi degli insegnamenti affidati tramite contratto, la seguente condizione: **"Requisito necessario per il perfezionamento del contratto è che il docente affidatario fornisca il**



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

**programma del corso al CCdS e che il CCdS verifichi che quanto presentato risulti coerente con gli obiettivi formativi riportati nel Regolamento Didattico del Corso di Studio."**

Si apre la discussione.

Il Coordinatore evidenzia come la condizione sopra espressa consenta al CCdS la valutazione del programma dei corsi dati a contratto ai docenti esterni.

**Il Consiglio approva all'unanimità.**

### 8.2.1.3

A tale scopo il Coordinatore propone la nomina della **Commissione Didattica** che procederà alla verifica su esposta e ne relazionerà al CCdS che, a seguito di ciò, deciderà sulla coerenza dei programmi presentati dai docenti a contratto con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Per quanto concerne i componenti della **Commissione Didattica** vengono proposti i seguenti componenti del CCdS:

- 1) prof.ssa Fernanda GALGANO
- 2) dott. Francesco GENOVESE
- 3) dott.ssa Teresa ZOTTA

**Il Consiglio approva all'unanimità.**

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **13:05**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

**Il Segretario**

(Prof. Mauro VICCARO)

---

**Il Coordinatore**

(Prof. Giuseppe ALTIERI)

---