



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*

ESTRATTO VERBALE N. 08 del 26 Settembre 2023

Il giorno **26** del mese di **Settembre** dell'anno **duemilaventitre**, alle ore **12:00** presso la sala riunioni della Scuola SAFE, giusta convocazione del giorno 18/09/2023 (prot. 2013/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, , per discutere il seguente ordine del giorno.

- 1 Presa d'atto Verbale seduta precedente
- 2 Comunicazioni, interpellanze e mozioni
- 3 Pratiche studenti
- 4 Calendario prossimi Consigli di Corso di Studio
- 5 Offerta Didattica Programmata A.A. 2024/2025 per TAL e STAL
- 6 Compilatori schede SUA-CdS per TAL e STAL
- 7 Rapporto Annuale di Autovalutazione (RAA) dei corsi di studio TAL e STAL
- 8 Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) dei corsi di studio TAL e STAL
- 9 Scheda di Valutazione (SVAL) dei corsi di studio TAL e STAL
- 10 Monitoraggio delle azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 11 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.	CONDELLI Nicola	X		
6.	COPPOLA Adele	X		
7.	DI CAIRANO Maria	X		
8.	DI RENZO Giovanni Carlo	X		
9.	GALGANO Fernanda			X
10.	GENOVESE Francesco		X	
11.	GIOIA Tania		X	
12.	LOGOZZO Giuseppina	X		
13.	MATERA Attilio	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 (LM-70)			X
21.	FERRERI Michele (LM-70)		X	
22.	RENNA Sara (L-26)		X	
23.	SARACINO Anita (L-26)		X	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

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

Alle ore **12:05**, 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.

OMISSIS

5. Offerta Didattica Programmata A.A. 2024/2025 per TAL e STAL

Dovendosi procedere alla definizione dell’Offerta Didattica Programmata per la Coorte dell’A.A. 2024/2025 per il corso di studio triennale TAL e per il corso di studio magistrale STAL, vengono riproposte le offerte didattiche programmate già presentate per il precedente A.A. .

Il documento relativo all’offerta didattica programmata è stato inviato per e-mail ai componenti del CCdS (e-mail del Coordinatore del 14/09/2023) e disponibile nell’apposita cartella condivisa.

1.1 0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa Programmata

COORTE 2024/2025

Nr.	Denominazione del corso	Denominazione del corso in inglese	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez.	CFU Es.	CFU Tot.	Anno
1	Chimica organica	Organic chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6	1
2	Chimica generale ed inorganica	General and inorganic chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6	
3	Matematica	Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	5	1	6	
4	Fisica	Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	5	1	6	
5	Genetica	Genetics	AGR/07	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	6	1	7	
6	Patologia delle derrate alimentari	Post-harvest pathology	AGR/12	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	6	1	7	
7	C.I. Produzioni primarie	C.I. Primary productions	AGR/02-AGR/19	Affini e Integrative	C	10	2	12	
	Modulo Produzioni vegetali	Crop Production	AGR/02			5	1		
	Modulo Produzioni animali	Animal Production	AGR/19			5	1		
8	Inglese	English	0	Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E	0	0	6	
CFU TOTALI								56	

Nr.	Denominazione del corso	Denominazione del corso in inglese	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez.	CFU Es.	CFU Tot.	Anno	
9	Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione	General biochemistry and principles of nutrition biochemistry	BIO/10	Discipline Biologiche		8	1	9	2	
10	C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari	C.I. Food Engineering	AGR/09-AGR/09	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	10	2	12		
	Modulo Principi di macchine e impianti	Principles of machines and plants	AGR/09			5	1			
	Modulo Macchine e impianti per le industrie alimentari	Machines and plants for the food industry	AGR/09			5	1			
11	C.I. Analisi degli Alimenti	C.I. Food Analysis	AGR/15-AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	10	2	12		
	Merceoologia e Analisi sensoriale	Product and Sensory Analysis	AGR/15			5	1			
	Analisi chimiche, fisiche e strumentali	Chemical, physical and instrumental analysis	AGR/15			5	1			
12	Microbiologia generale	General microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6		
13	Economia e politica agroalimentare	Agri-food economics and policy	AGR/01	Discipline economiche e giuridiche	B	8	1	9		
14	Insegnamenti a scelta	Free choice courses		Scelta dello studente	D			12		
CFU TOTALI								60		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Nr.	Denominazione del corso	Denominazione del corso in inglese	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez.	CFU Es.	CFU Tot.	Anno
15	C.I. Tecnologie Alimentari 1	Food Technology 1	AGR/15-AGR/09	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	10	2	12	3
	Operazioni unitarie delle industrie alimentari	Unit operations in the food industry	AGR/15			5	1		
	Ingegneria Alimentare Applicata	Applied Food Engineering	AGR/09			5	1		
16	Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging	Food Technology 2 and Packaging principles	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	10	2	12	
17	Microbiologia degli alimenti	Food microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	10	2	12	
18	Legislazione Alimentare	Food legislation	IUS/03	Discipline economiche e giuridiche	B	5	1	6	
19	Fisiologia della nutrizione	Physiology of nutrition	BIO/09	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	5	1	6	
20	C.I. Igiene degli alimenti	C.I. Food hygiene	VET/04-AGR/16	Affini e Integrative	C	4	2	6	
	Pericoli di origine biologica negli alimenti	Hazards of biological origin in foods	VET/04			2	1		
	Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti	Elements of biological risk control in foods	AGR/16			2	1		
21	Tirocinio Pratico-Applicativo	Practical-Application Internship and stage	0	Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	F	0	0	7	
22	Esame finale	Final examination	0	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E	0	0	3	
CFU TOTALI								64	

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all'unanimità.

1.2 0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa Programmata

COORTE 2024/2025

PERCORSO ITALIANO (solo UNIBAS)

1 anno - AA 2024/2025

	Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	Cod. Esame
1	Valutazione dei prodotti di origine animale	AGR/19	Attività affini o integrative	C	5	1	6	FAM0522
2	Sicurezza e conservazione degli alimenti	AGR/16	Discipline della tecnologie alimentari	B	8	1	9	AGR0237
3	Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari	AGR/15	Discipline della tecnologie alimentari	B	8	1	9	AGR0238
4	Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare	AGR/01	Discipline della produzione e gestione	B	5	1	6	AGR0229
5	Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti	AGR/16	Discipline della tecnologie alimentari	B	5	1	6	AGR0222
6	Automazione e controllo dei processi agro-industriali	AGR/09	Attività affini o integrative	C	5	1	6	FAM0534
	Lingua Inglese Livello B2			F			3	AGR0265
7	Tecnologie di conservazione e packaging degli alimenti	AGR/15	Discipline della tecnologie alimentari	B	8	1	9	AGR0232
8	Chimica degli alimenti	CHIM/10		B	5	1	6	FAM0520
TOTALE							60	

2 anno - AA 2025/2026

	Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	Cod. Esame
9	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari	AGR/07	Discipline della produzione e gestione	B	5	1	6	AGR0275
10a	Produzioni animali sostenibili (oppure scelta di AGR0277)	AGR/19	Affini e Integrative	C	5	1	6	AGR0242
10b	**Machines and plants for the mediterranean high quality agri-food industry productions (oppure scelta di AGR0242)	AGR/09	Affini e Integrative	C	5	1	6	AGR0277
11	Laboratorio Competenze		Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		1	1	AGR0218
12	Scelta dello studente			D			18	
	Esame finale e internato di tesi magistrale		Per la Prova Finale	E			29	AGR0064
TOTALE							60	

PERCORSO INGLESE (Accordo con UEx) per studenti UEx

2 anno - AA 2025/2026

	Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	Cod. Esame
9	**Genetic authentication and traceability of food products	AGR/07	Affini e Integrative	B	5	1	6	AGR0275
10	**Machines and plants for the Mediterranean high quality agri-food industry productions	AGR/09	Affini e Integrative	C	5	1	6	AGR0277
11	Laboratorio Competenze		Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		1	1	AGR0218
12	Scelta dello studente			D			18	
	Sustainability in plant and food protection from diseases	AGR/12			5	1	6	AGR0276
	Machines and plants for fresh and fresh cut products	AGR/09			5	1	6	AGR0278



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Quality management and certification	AGR/15		5	1	6	AGR0279
Esame finale e internato di tesi magistrale		Per la Prova Finale	E		29	AGR0064
TOTALE					60	

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all'unanimità.

6 Compilatori schede SUA-CdS per TAL e STAL

Si propone il Coordinatore, prof. Giuseppe Altieri, come compilatore responsabile delle schede SUA-CdS per il corso di studio triennale TAL e per il corso di studio magistrale STAL.

Si propongono come visualizzatori delle schede SUA-CdS i seguenti componenti del Gruppo di Riesame e AQ:

- Dott. Nicola Condelli;
- Dott.ssa Maria Di Cairano;
- Dott. Attilio Matera;
- Prof. Mauro Viccaro.

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all'unanimità.

OMISSIS

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **12:45**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Giuseppe ALTIERI)
