



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. 04 del 09 Aprile 2024

Il giorno **09 del mese di Aprile** dell'anno **duemilaventiquattro**, alle ore **17:00** presso la sala riunioni della Scuola SAFE, giusta convocazione del giorno 04/04/2024 (prot. 568/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 Analisi dell'effetto dell'istituzione dei trimestri per gli insegnamenti del primo anno della triennale in Tecnologie Alimentari (L-26)
- 5 Discussione riguardo al Report Annuale della CPDS
- 6 Monitoraggio delle azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 7 Varie ed eventuali

Tabella delle presenze.

	COGNOME E NOME	Presente	Assente	Assente Giustificato
1.	ALTIERI Giuseppe			
2.	AMATO Mariana Rosaria A.			
3.	BRAGHIERI Ada			
4.	CAPECE Angela			
5.	CONDELLI Nicola			
6.	DI CAIRANO Maria			
7.	DI RENZO Giovanni Carlo			
8.	GALGANO Fernanda			
9.	GENOVESE Francesco			
10.	GIOIA Tania			Assente giustificata per astensione dal servizio febbraio/luglio 2024
11.	LOGOZZO Giuseppina			
12.	MATERA Attilio			
13.	NUZZACI Maria			
14.	PARENTE Eugenio			
15.	PERNA Annamaria			
16.	RICCIARDI Annamaria			
17.	VICCARO Mauro			
18.	ZOTTA Teresa			
19. 1° TAL	FERRONE Immacolata			
20. 2° TAL	LOMBARDI Rossella			
21. 1° STAL	FERRERI Michele			



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 **17:07**, 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 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 breve: <https://tinyurl.com/r2x8fx2>, oppure al link esteso seguente: <https://drive.google.com/drive/folders/186PGXKsR45UPn-0T2BOn7cM8uV82ODqD?usp=sharing>

Inoltre, si segnala che i verbali del CCdS, opportunamente oscurati per garantire la riservatezza di alcune informazioni personali sensibili, sono liberamente accessibili e consultabili al seguente link pubblico: <https://agraria.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-tecnologie-alimentari---0421/offerta-didattica-erogata-cds-tal-aa-201314/articolo5011009.html>.

2 Comunicazioni, interpellanze e mozioni

Il prof. Todaro ha chiesto al Coordinatore di comunicare ai colleghi che, al fine di poter gestire eventuali studenti con disabilità o DSA, è possibile consultare il sito sul Servizio Disabilità e DSA sul portale di Unibas.

Il sito ufficiale è il seguente: <https://portale.unibas.it/site/home/servizi/servizio-disabilita-e-dsa.html>.

Sul sito di gestione documentale del CdS è disponibile una pagina che rimanda al sito suddetto (<https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/disabilit%C3%A0>) dove sono riportati i servizi disponibili riguardanti la gestione degli studenti diversamente abili e con DSA.

3 Pratiche studenti

3.1 Richieste assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

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

Studente	XXXXX	MATR. 66451
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE- DICEMBRE 2024	
Argomento della tesi (sintesi)	La gestione in post raccolta dei kiwi a pasta gialla	
Titolo provvisorio della tesi	Implication of ethylene dosage and MAP on long team storage of yellow fleshed kiwifruit	
Relatore	Attilio MATERA	AGR/09
Correlatore	Francesco GENOVESE	AGR/09
Laboratorio	Mac-Lab1 Proprietà fisico meccaniche dei prodotti alimentari	Responsabile Prof. Giovanni C. Di Renzo
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 68415
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE 2024	
Argomento della tesi (sintesi)	Utilizzo della spettrometria per la predizione delle caratteristiche chimico-fisiche di frutti e vegetali	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Titolo provvisorio della tesi	Use of spectrometry to predict the chemical and physical characteristics of fruit and vegetables	
Relatore	Giovanni Carlo DI RENZO	AGR/09
Correlatore	Giuseppe ALTIERI	AGR/09
Laboratorio	Mac-Lab1 Proprietà fisico meccaniche dei prodotti alimentari	Responsabile Prof. Giovanni C. Di Renzo
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 66301
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	DICEMBRE 2024	
Argomento della tesi (sintesi)	Prove sperimentali per la messa a punto di un sensore per la rilevazione rapida della Ocratossina A negli alimenti	
Titolo provvisorio della tesi	Prove sperimentali per la messa a punto di un sensore per la rilevazione rapida della Ocratossina A negli alimenti	
Relatore	Francesco GENOVESE	AGR/09
Correlatore	Attilio MATERA	AGR/09
Laboratorio	Mac-Lab1 Proprietà fisico meccaniche dei prodotti alimentari	Responsabile Prof. Giovanni C. Di Renzo
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 46044
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE 2024	
Argomento della tesi (sintesi)	Effetto delle tecnologie di surgelazione e dei pretrattamenti sulle caratteristiche dei prodotti vegetali surgelati	AGR/15
Titolo provvisorio della tesi	Le caratteristiche qualitative dei prodotti surgelati: effetto delle tecnologie di surgelazione dei pretrattamenti	
Relatore	Maria DI CAIRANO	AGR/15
Correlatore	Valentina IANNELLI	Responsabile controllo qualità – Soc. Coop. Agricola ARPOR
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 61656
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE 2024	
Argomento della tesi (sintesi)	Prodotti funzionali e arricchiti con particolare riferimento alla funzionalizzazione degli oli extravergini di oliva	AGR/15
Titolo provvisorio della tesi	Oli vitaminizzati: quadro normativo e parametri di qualità	
Relatore	Nicola CONDELLI	AGR/15



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Correlatore	Fernanda GALGANO	AGR/15
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 64905
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE 2024	
Argomento della tesi (sintesi)	L'inulina è un ingrediente con molteplici applicazioni in campo alimentare. Le sue funzioni sono sia tecnologiche che salutistiche. In particolare, nei prodotti lattiero caseari, l'inulina può essere utilizzata come sostituto dei grassi e come ingrediente prebiotico.	AGR/15
Titolo provvisorio della tesi	Utilizzo dell'inulina nei prodotti lattiero caseari: proprietà funzionali e applicazioni	
Relatore	Maria DI CAIRANO	AGR/15
Correlatore	Fernanda GALGANO	AGR/15
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.2 Richiesta variazione relatore elaborato tesi

Il Coordinatore ricorda che nella seduta del 6/06/2023 il Consiglio aveva deliberato quanto segue.

Studente	XXXXX matr. 59421	
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	DICEMBRE 2023	
Argomento della tesi (sintesi)	Utilizzo degli scarti d'ananas resi farina per formulare nuovi prodotti alimentari	AGR/15
Titolo provvisorio della tesi	Utilizzo scarti dell'ananas per la produzione di alimenti funzionali	
Relatore	Nicola CONDELLI	AGR/15
Correlatore	Maria DI CAIRANO	AGR/15
Parere del Consiglio	APPROVATO	

A seguito della richiesta di variazione di relatore e correlatore della studentessa si rettifica la richiesta come di seguito riportato.

Studente	XXXXX matr. 59421	
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	DICEMBRE 2023	
Argomento della tesi (sintesi)	Utilizzo degli scarti d'ananas resi farina per formulare nuovi prodotti alimentari	AGR/15
Titolo provvisorio della tesi	Utilizzo scarti dell'ananas per la produzione di alimenti funzionali	
Relatore	Maria DI CAIRANO	AGR/15
Correlatore	Nicola CONDELLI	AGR/15
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

3.3 Rettifica richiesta opzione tempo parziale - Predisposizione Piano di studio individuale

Dall' Unità Amministrativa di Presidio SAFE – Ufficio Segreteria Studenti è pervenuta la richiesta dello studente **XXXXX** matr. **69442** iscritto per l'A.A. 2023/2024 al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari nella quale lo stesso chiede, a rettifica di quanto richiesto e deliberato dal Consiglio del 18.10.2023, di poter optare per il regime a tempo parziale, in qualità di studente lavoratore, scegliendo la tipologia di impegno b): 45 CFU all'anno per una durata di 4 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. Inoltre, lo studente, con la tutor dott.ssa Di Cairano, ha predisposto il piano di studi a tempo parziale come di seguito riportato.

PIANO DI STUDIO di XXXXX matr. 69442

Iscritto come studente con regime di tempo parziale tipologia b)
al I anno di Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari nell'a.a. 2023/24

ANNO I – 2023/24

INSEGNAMENTO	S.S.D.	CFU
Chimica Organica	CHIM/06	6
Chimica Generale e Inorganica	CHIM/03	6
Matematica	MAT/05	6
Fisica	FIS/07	6
Genetica	AGR/07	7
Patologia delle derrate alimentari	AGR/12	7
Inglese		6
	Totale CFU	44

ANNO II – 2024/25

INSEGNAMENTO	S.S.D.	CFU
C.I. Produzioni Primarie – Modulo Produzioni vegetali	AGR/02	6
C.I. Produzioni Primarie – Modulo Produzioni animali	AGR/19	6
Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione	BIO/10	9
C.I. Analisi degli Alimenti – Merceologia e Analisi Sensoriale	AGR/15	6
C.I. Analisi degli Alimenti – Analisi chimiche, fisiche e strumentali	AGR/15	6
Microbiologia generale	AGR/16	6
Economia e politica agroalimentare	AGR/01	9
	Totale CFU	48

ANNO III – 2025/26

INSEGNAMENTO	S.S.D.	CFU
C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari – Modulo Principi di Macchine e Impianti	AGR/09	6
C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari – Modulo Macchine e Impianti per le industrie Alimentari	AGR/09	6
C.I. Tecnologie Alimentari I – Operazioni Unitarie delle industrie alimentari	AGR/15	6
C.I. Tecnologie Alimentari I – Ingegneria Alimentare Applicata	AGR/09	6
Tecnologie Alimentari II e principi di Packaging	AGR/15	12
Insegnamenti a scelta		12
	Totale CFU	48

ANNO IV – 2026/27

INSEGNAMENTO	S.S.D.	CFU
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	12
Legislazione alimentare	IUS/03	6
Fisiologia della nutrizione	BIO/09	6
CI Igiene degli alimenti – Pericoli di origine biologica negli alimenti	VET/04	3



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

CI Igiene degli alimenti – Elementi di controllo del rischio microbiologico negli alimenti	AGR/16	3
Tirocinio Pratico-Applicativo		7
Esame finale		3
Totale CFU		40

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.4 Ratifica riconoscimento attività formative svolte all'estero- Programma Erasmus

Il Coordinatore, Prof. Altieri, riferisce che il Coordinatore per le Relazioni Internazionali della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, Prof. Luigi Todaro, ha istruito ed approvato il riconoscimento delle attività formative svolte all'estero dei seguenti studenti come di seguito riportato.

COGNOME		NOME		Matricola		a.a.
XXXXX		XXXXX		66451		2023/24
Periodo di mobilità		Dal: 14/09/2023		Al: 29/01/2024		
Corso di Studio		Scienze e Tecnologie Alimentari				
UNIVERSITA' OSPITANTE		UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA				
CODICE ESAME ESTERO(se noto)	ESAMI ALL'ESTERO	ECTS	CODICE ESAME UNIBAS	ESAMI UNIBAS	CFU	VOTO
400582	Calidad en la Fase de Producción I	6	AGR0289	A scelta dello studente (Microbiologia Industriale AGR/16)	6	21
400586	Gestión de la Calidad	6	AGR0261	A scelta dello studente (Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie AGR/09)	6	23
400587	Procesado y transformación de los alimentos vegetales	6	AGR0277	Macchine e Impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità (AGR/09)	6	21
400588	Trazabilidad y Control de Calidad I	6	AGR0275	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari (AGR/07)	6	21
400590	PRÁCTICAS EXTERNAS	6	AGR0149	A scelta dello studente (Microbiologia delle bevande fermentate AGR/16)	6	28
Totale		30			30	

COGNOME		NOME		Matricola		a.a.
XXXXX		XXXXX		68415		2023/24
Periodo di mobilità		Dal: 18/01/2023		Al: 29/01/2024		
Corso di Studio		Scienze e Tecnologie Alimentari				
UNIVERSITA' OSPITANTE		UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA				
CODICE ESAME ESTERO(se noto)	ESAMI ALL'ESTERO	ECTS	CODICE ESAME UNIBAS	ESAMI UNIBAS	CFU	VOTO
400582	Calidad en la Fase de Producción I	6	AGR0127	A scelta dello studente (Microbiologia Industriale AGR/16)	6	30
400586	Gestión de la Calidad	6	AGR0127	A scelta dello studente (Laboratorio di macchine e	6	27



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

				impianti per le produzioni casearie AGR/09)		
400587	Procesado y transformación de los alimentos vegetales	6	AGR0277	Macchine e Impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità (AGR/09)	6	28
400588	Trazabilidad y Control de Calidad I	6	AGR0275	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari (AGR/07)	6	27
400590	PRÁCTICAS EXTERNAS	6	AGR0127	A scelta dello studente (Microbiologia delle bevande fermentate AGR/16)	6	28
	Totale	30			30	

COGNOME		NOME		Matricola		a.a.
XXXXX		XXXXX		59251		2023/24
Periodo di mobilità		Dal: 12/09/2023		Al: 29/01/2024		
Corso di Studio		Tecnologie Alimentari				
UNIVERSITA' OSPITANTE		Universidad de Extremadura				
CODICE ESAME ESTERO (se noto)	ESAMI ALL'ESTERO	ECTS	CODICE ESAME UNIBAS	ESAMI UNIBAS	CFU	VOTO
501246	Bioquímica	6	FA0508	BIOCHIMICA GENERALE ED ENZIMOLOGIA	9	23
502229	Normalización y legislación alimentaria	6	AGR0254	LEGISLAZIONE ALIMENTARE	6	26
502224	Análisis y control de calidad de Los alimentos	6	AGR0290	METODOLOGIE GENETICO-MOLECOLARI PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	6	23
400587	Procesado y transformación de los alimentos vegetales	6	AGR0032	PROCESSI DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	9	24
501248	Operaciones básicas en la industria agroalimentaria	6				
	Totale	30			30	

Il Consiglio prende atto e, all'unanimità, ratifica.

3.5 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	MATR. 60118
Progetto n.	/////	
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale	
Tutor Universitario	Nicola CONDELLI	
Tutor Aziendale	Fernanda GALGANO	
Obiettivi Formativi	1. Acquisire conoscenze teoriche sulla gestione di un laboratorio di analisi; 2. Acquisire esperienza pratica nell'esecuzione di proce-	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

	<p>ture analitiche per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari; 3. Acquisire conoscenze utili per la definizione di un disegno sperimentale e per l'analisi dei dati</p>	
Attività previste	//////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 61656
Progetto n.	TR1008	
Struttura Ospitante	IRSAQ s.r.l.- Istituto di Ricerca sulla Sicurezza Ambiente e Qualità	
Tutor Universitario	Nicola CONDELLI	
Tutor Aziendale	Carmine PACELLA	
Obiettivi Formativi	1. Acquisizione di nozioni pratico/teoriche per la gestione di un laboratorio di analisi; 2. Acquisizione di nozioni pratico/teoriche per la conduzione delle analisi degli alimenti; 3. Acquisizione di nozioni pratico/teoriche per la stesura di report e per la produzione di certificati. Competenze organizzative da sviluppare: Analisi chimico-fisiche e microbiologiche di campioni di alimenti. Conoscenza di un laboratorio di analisi. Competenze tecnico-professionali da sviluppare: Analisi chimico-fisiche e microbiologiche di campioni di alimenti; Conoscenza di un laboratorio di analisi.	
Attività previste	Analisi chimico-fisiche e microbiologiche di campioni di alimenti; Altre attività pratiche volte ad aumentare la conoscenza di un laboratorio di analisi	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 61418
Progetto n.	TR10906	
Struttura Ospitante	Preziosi Food SpA Società per azioni	
Tutor Universitario	Fernanda GALGANO	
Tutor Aziendale	Maria Michela TRIGGIANI	
Obiettivi Formativi	Controllo del processo produttivo finalizzato alla valutazione dell'acrilammide nelle patatine	
Attività previste	////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 64905
Progetto n.	TR11003	
Struttura Ospitante	Scuola di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale	
Tutor Universitario	Maria DI CAIRANO	
Tutor Aziendale	Fernanda GALGANO	
Obiettivi Formativi	Acquisire competenze sull'uso di inulina come sostituto dei grassi nei prodotti lattiero-caseari. Acquisire familiarità con procedure analitiche e sviluppare competenze pratiche nell'esecuzione di prove sperimentali in un laboratorio di chimica degli alimenti.	
Attività previste	Realizzazione di mini-caseificazioni in scala di laboratorio finalizzate alla valutazione dell'uso come inulina fat replacer. Caratterizzazione dei formaggi	
Parere del Consiglio	APPROVATO	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Studente	XXXXX	MATR. 57955
Progetto n.	TR11044	
Struttura Ospitante	SOCIETA' AGRICOLA ZOOTECNICA DE VITA S.S	
Tutor Universitario	Ada BRAGHIERI	
Tutor Aziendale	Aniello DE VITA	
Obiettivi Formativi	Qualità dei prodotti lattiero-caseari	
Attività previste	Esaminare la qualità dei prodotti lattiero-caseari	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

4 Analisi dell'effetto dell'istituzione dei trimestri per gli insegnamenti del primo anno della triennale in Tecnologie Alimentari (L-26)

A seguito di quanto deciso nel corso del CCdS n.02 del 29/02/2024, il Coordinatore ha condotto un'analisi dei dati provenienti dalla base dati degli studenti iscritti alla triennale di Tecnologie Alimentari L-26 afferente alla Scuola SAFE. I dati sono stati forniti dalla dott.ssa Rocchina Santoro.

Gli anni considerati sono quelli dal 2014 al 2023.

L'istituzione dei trimestri fu approvata al punto 2 del verbale del CCdS n.05 del 03/05/2016 (https://drive.google.com/file/d/1Kn1eXWn6An4wT_pzCK-a4hVED62w7Aa/view?usp=sharing) sulla Organizzazione didattica A.A. 2016/2017.

Pertanto, i trimestri furono inseriti per la Coorte dell'A.A. **2016/2017**, come si evince dal Manifesto degli Studi della Scuola Safe A.A. 2016/2017, approvato con Verbale Consiglio della Scuola SAFE nr. 04 del 30/06/2016.

(<https://drive.google.com/file/d/10DRIRdOsTlkR7zMW9ad1bQbb4dF9P0D2/view?usp=sharing>)

Alcune definizioni preliminari:

- Studente attivo (**SATT**): nell'a.a. ha fatto almeno un esame.
- Studente NON attivo (**SNAT**): nell'a.a. non ha fatto esami.
- Indice di completamento al primo anno % (**ICPA**): rapporto fra gli esami superati al primo anno ed il totale degli esami del primo anno.

Poiché l'analisi va fatta sugli immatricolati, ci si rende conto che l'indicatore **iC13, percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire**, ottenuto dall'Anagrafe Nazionale Studenti (**ANS**), deve essere proporzionalmente sincronizzato con i valori di **ICPA**.

Alcuni script di Matlab sono stati utilizzati per costruire il database complessivo dei dati e per estrarre le informazioni di interesse. Il risultato è il seguente.

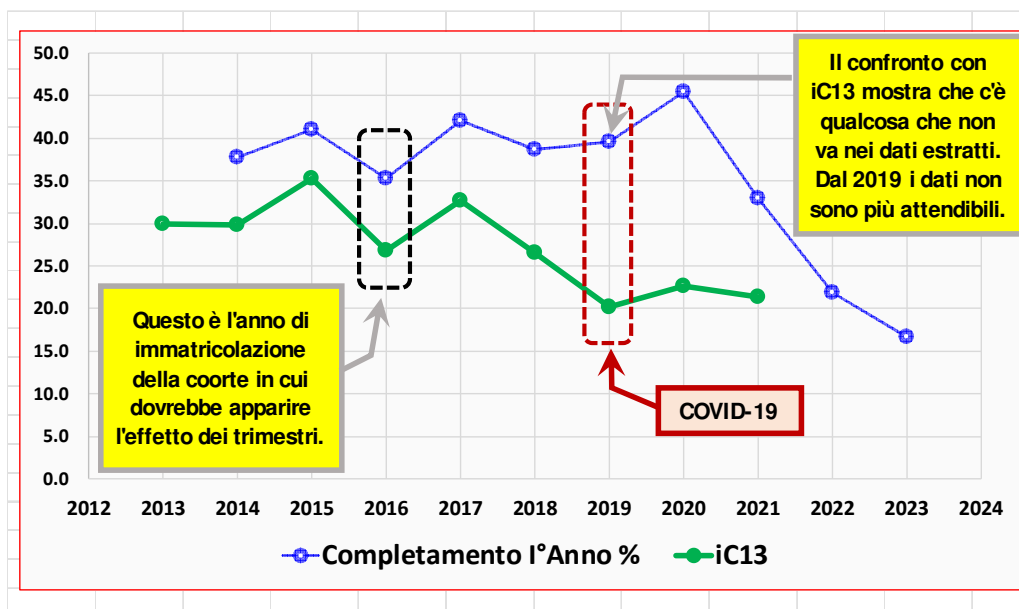
Anno Coorte	ICPA %	iC13 (dati ANS) %	Numero Immatricolati (si riscontrano piccoli errori rispetto ai dati dell'ANS)	SATT	Percentuale SNAT %
2013	-	29.9	-	-	-
2014	37.8	29.8	75	42	44.0
2015	41.0	35.3	81	53	34.6
2016 (introduzione dei trimestri)	35.3	26.8	43	28	34.9
2017	42.1	32.7	47	30	36.2
2018	38.7	26.5	57	32	43.9
2019 (COVID-19)	39.6	20.2	63	30	52.4
2020	45.4	22.7	41	19	53.7



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

2021	33.0	21.3	28	11	60.7
2022	21.9	-	20	12	40.0
2023	16.7	-	22	6	72.7



L'effetto dell'introduzione dei trimestri è ben visibile e sembra peggiorare le percentuali di completamento al 1° anno, tuttavia occorrerebbe quantificarlo statisticamente.

I valori ottenuti dal database di Ateneo non sono coerenti con quelli forniti dall'ANS a partire dall'anno 2019. Pertanto, verranno usati i dati di iC13 forniti dall'ANS che sono disponibili dal 2013 al 2021.

Eseguito un test non parametrico, utilizzando un Mann-Whitney U-test esatto ad una coda, per campioni indipendenti, sul valore di iC13, per gli anni prima (2013-2014-2015) e dopo (2016-2017-2018) l'introduzione dei trimestri, viene ovviamente escluso l'anno 2019 del COVID-19, si ottiene un p-value pari a 0.20 (la significatività statistica richiede che sia p-value ≤ 0.05).

Pertanto, si deve concludere che ci sono forti indizi sul fatto che l'introduzione dei trimestri abbia portato ad un peggioramento delle cose.

Un approfondimento statistico porta al seguente schema: Asserzione: p-value (Deduzione).

- A) Prima \leq Dopo ? : p-value= 0.40 (Deduzione: No. Attenzione che questo non significa che Prima=Dopo)
- B) Prima $>$ Dopo ? : p-value= 0.20 (Deduzione: c'è un forte indizio che l'asserzione possa essere vera e che quindi iC13 sia peggiorato con l'introduzione dei trimestri)
- C) Prima $<$ Dopo ? : p-value= 0.90 (Deduzione: No. Tuttavia, questo implica che Prima \geq Dopo ? abbia un p-value di 0.10 e che quindi ci sia un forte indizio statistico che possa essere Prima \geq Dopo, che potremmo tradurre come: **"i trimestri non hanno migliorato iC13, ma probabilmente lo hanno peggiorato"**)

Quindi, statisticamente, iC13 non è cambiato con l'introduzione dei trimestri, anzi, ci sono forti indizi statistici che, dopo l'introduzione dei trimestri, esso sia peggiorato.

In aggiunta, si segnala che si potrebbe investigare sull'effetto dei trimestri nel superamento degli esami di Fisica, Matematica e Chimica Inorganica, ma, come visto, la base dati a disposizione risulta non affidabile e l'ANS non fornisce un indicatore equivalente.

Si apre la discussione.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Il Coordinatore, viste le risultanze dell'analisi, propone di approvare il nulla osta per il ripristino dei corsi semestrali al primo anno della triennale in Tecnologie Alimentari (L-26).

Alle 17.41 esce la dott.ssa DI CAIRANO

Dopo ampia ed approfondita discussione il Consiglio approva all'unanimità il nulla osta per il ripristino dei corsi semestrali al primo anno della triennale in Tecnologie Alimentari (L-26).

5 Discussione riguardo al Report Annuale della CPDS

Il Coordinatore, facendo seguito a quanto deciso nel corso del CCdS n.02 del 29/02/2024, espone quanto riportato dal Presidente della CPDS, prof. Nolè, nel report annuale della CPDS.

5.1 QUADRO A: Analisi e proposte su gestione e utilizzo dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti

Descrizione della criticità	Descrizione della proposta correttiva
<ul style="list-style-type: none">- Ritardi di carriera degli studenti.- Elevata variabilità nelle risposte dei questionari degli studenti.- Ritardo di carriera evidenziato dall'analisi parziale dei questionari di laureati (AlmaLaurea, collettivi esaminati).	<ul style="list-style-type: none">- Consolidare le attività di orientamento in ingresso e di tutoraggio.- Consolidare le attività di informazione sulla corretta compilazione dei questionari.- Calendarizzare audit con gli studenti e CdS-CPDS.

CRITICITÀ SEGNALATE

Relativamente all'A.A. 2022-23, il numero dei questionari compilati rispetto all'A.A. precedente è risultato nettamente inferiore (210 contro i 302).

Dai dati AlmaLaurea, nel 2022 si sono laureati 25 studenti, (24 dei quali hanno compilato il questionario), quasi raddoppiati rispetto al dato 2021 (15 laureati). Il collettivo esaminato, è pari a 9 questionari, è rappresentato dai soli laureati che si sono iscritti al corso di laurea negli anni recenti (a partire dal 2018).

Per la LM STAL 11 laureati (18 nel 2021) collettivo esaminato, è pari a 6 questionari. La performance più negativa è rappresentata dal giudizio delle postazioni informatiche, considerate dal 75% degli utilizzatori in numero inadeguato, e dalle attrezzature per le attività didattiche considerate dal 22.2% raramente adeguate.

Per la LM STAL la valutazione delle aule risulta positiva al 100% (83.3% sempre adeguate e 16.7% spesso adeguate), mentre per le attrezzature delle attività didattiche si un 83.3% che le ha giudicate sempre adeguate e 16.7% raramente adeguate. Infine, il giudizio sulle postazioni informatiche invece è risultato negativo per il 20% degli intervistati.

PROPOSTE CORRETTIVE

Dopo ampia ed esaustiva discussione, il CCdS ripropone quanto proposto dal report della CPDS.

5.2 QUADRO B: Analisi e proposte in merito a materiali e ausili didattici, laboratori, aule, attrezzature, in relazione al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al livello desiderato

Descrizione della criticità	Descrizione della proposta correttiva
<ul style="list-style-type: none">- Aggiornamento o inadeguatezza delle postazioni informatiche.- Presenza di alcuni link virtuali obsoleti e non funzionanti nella pagina dell'offerta formativa.	<ul style="list-style-type: none">- Programma di ricognizione periodica delle attrezzature e della dotazione delle aule a supporto della didattica.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

- Mancato aggiornamento delle informazioni riportate nella Sua Cds, Quadro B4, andrebbero aggiornate.	- Programmazione di processi di verifica e revisione delle informazioni contenute nella Sua-CDS, con particolare riferimento al quadro B.4.
---	---

CRITICITÀ SEGNALATE

Le informazioni riportate nella Sua Cds, Quadro B4, andrebbero aggiornate (aule assegnate, rispetto alle aule utilizzate). Es. TAL Aula A1 non è riportata nella scheda B4, e per STAL sono indicate 2 aule per le lezioni frontali (A9 e A16), ma in orario sono riportate le aule A8 e A9.

Un elenco dei laboratori didattici di tutta la Scuola SAFE è disponibile al link riportato in SUA, dal quale non è possibile identificare quelli del CdL di riferimento.

I risultati dei questionari relativi alle aule, laboratori e attrezzature didattiche è generalmente positivo.

Si rileva una tendenza all'aumento delle risposte "non so/non rispondo" per tutti e tre gli aspetti (aule, laboratori, attrezzature). Andrebbe approfondita la reale causa di questo tipo di risposta.

PROPOSTE CORRETTIVE

Dopo ampia ed esaustiva discussione, il CCdS ripropone quanto proposto dal report della CPDS.

5.3 QUADRO C: Analisi e proposte sulla validità dei metodi di accertamento delle conoscenze e abilità acquisite dagli studenti in relazione ai risultati di apprendimento attesi

Descrizione della criticità	Descrizione della proposta correttiva
<ul style="list-style-type: none">- Syllabus non disponibili per i corsi tenuti da contrattisti e per l'insegnamento di Inglese.- Per gli insegnamenti tenuti in co-docenza, è sempre replicato lo stesso syllabus.	<ul style="list-style-type: none">- Revisione periodica dei Syllabus.- Unico syllabus per gli insegnamenti in co-docenza con le dovute indicazioni dei docenti, ognuno per i propri CFU assegnati.

CRITICITÀ SEGNALATE

Tutti i Syllabus disponibili ad eccezione di un insegnamento a contratto, per il quale compare il Syllabus, con indicazione soltanto del docente che tiene il corso e del semestre di erogazione del corso.

STAL mancano due Syllabus tra cui l'insegnamento dell'Inglese.

Rispetto allo scorso A.A., è aumentato il numero di schede con le modalità di verifica dell'apprendimento e le regole con cui viene formulata la valutazione finale (voto d'esame), l'83% degli insegnamenti (19 su 23) prevede tale criterio; per STAL il 67%.

PROPOSTE CORRETTIVE

Dopo ampia ed esaustiva discussione, il CCdS ripropone quanto proposto dal report della CPDS.

5.4 QUADRO D: Analisi e proposte sulla completezza e sull'efficacia del monitoraggio annuale e del riesame ciclico

Descrizione della criticità	Descrizione della proposta correttiva
<ul style="list-style-type: none">- Riduzione delle immatricolazioni.- Basso livello degli indicatori di internazionalizzazione.	<ul style="list-style-type: none">- Consolidare le attività di orientamento e tutoraggio.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Riattivazione e stipula di nuovi accordi che favoriscano lo scambio e la mobilità degli studenti nell'ambito dei programmi Erasmus. |
|--|---|

CRITICITÀ SEGNALATE

Tutti gli indicatori generali iC00(a-h) per il CdS-TAL indicano una tendenza alla riduzione del numero degli iscritti, degli immatricolati e dei laureati con valori inferiori rispetto a quelli medi dell'area geografica e a quelli nazionali evidenziando, per tutti gli indicatori, lo stesso trend tendenziale discendente.

Per STAL immatricolati invariati, ma aumentano i ritardi di carriera e i laureati entro la durata normale del corso.

Negativi i dati relativi all'internazionalizzazione.

Gli indicatori relativi alla didattica (gruppo A) complessivamente mostrano valori più bassi rispetto a quelli del contesto geografico di riferimento e a quelli nazionali (Atenei non telematici), con un trend negativo nel numero di laureati.

L'indicatore iC13 (percentuale di CFU conseguiti al I anno sul totale), è da attenzionare in quanto registra, un decremento rispetto al triennio precedente.

Rispetto all'anno precedente si denota un forte approfondimento nell'analisi degli indicatori attraverso il dettagliato commento alla SMA e un'approfondita analisi delle criticità e delle azioni proposte e messe in campo attraverso il RAA con l'aggiornamento del RCR.

PROPOSTE CORRETTIVE

Dopo ampia ed esaustiva discussione, il CCdS ripropone quanto proposto dal report della CPDS.

5.5 QUADRO E: Analisi e proposte sull'effettiva disponibilità e correttezza delle informazioni fornite nelle parti pubbliche della sua-cds

Descrizione della criticità	Descrizione della proposta correttiva
<ul style="list-style-type: none">- Assenza di specifiche informazioni, sulle pagine della Scuola SAFE e dei Cds.	<ul style="list-style-type: none">- Aggiornare periodicamente e integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento.

CRITICITÀ SEGNALATE

Si rilevano l'assenza e/o il mancato aggiornamento delle seguenti informazioni, pertanto si suggerisce di integrare e aggiornare periodicamente.

- Nella sezione "insegnamenti attivi" del corso di studi Tecnologie Alimentari non risultano aggiornati due tra gli insegnamenti attivi.
- Analizzando il sito Web di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali è emersa la sezione bacheca relativa a congressi, convegni, seminari e giornate di studio non è aggiornata.
- La commissione esame non risulta aggiornata all'anno 2022/2023.

PROPOSTE CORRETTIVE

Dopo ampia ed esaustiva discussione, il CCdS ripropone quanto proposto dal report della CPDS.

Alle 17.47 esce la Prof.ssa RICCIARDI.



6 Monitoraggio delle 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/yb5c6rp9>). 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/2qrvs2fc>, 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 **D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.**

Nel punto 5 del presente verbale il Consiglio ha analizzato e preso atto delle criticità segnalate dalla CPDS ed ha proposto ed individuato le opportune azioni correttive da intraprendere.

6.2 **D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS. Analisi dei trimestri**

Al punto 4 del presente verbale il Coordinatore ha illustrato l'analisi che è stata fatta relativamente all'istituzione dei trimestri nel corso di studio TAL L-26.

Il Consiglio ne prende atto.

6.3 **D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES)**

Sul sito di gestione documentale del CdS (<https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/disabilit%C3%A0>) è disponibile il link al Servizio Disabilità e DSA di Unibas e sono riportati i servizi disponibili riguardanti la gestione degli studenti diversamente abili e con DSA.

Il Consiglio ne prende atto.

7 Varie ed eventuali

Il dott. CONDELLI fa presente della volontà dell'organizzazione con ONAV di un corso di analisi sensoriale del vino quale attività extracurricolare per gli studenti. Appena possibile fornirà ulteriori informazioni.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore 17:54.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Giuseppe ALTIERI)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI