



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

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

### VERBALE N. 11 del 10 DICEMBRE 2024

Il giorno **10 del mese di Dicembre** dell'anno **duemilaventiquattro**, alle ore **12:30** giusta convocazione del giorno 04/12/2024 (prot. 729/III/2), presso la sala riunioni del Dipartimento DAFE si è riunito il Consiglio del Corso di Studi in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali, per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 Presa d'atto del verbale della seduta precedente
- 2 Comunicazioni e richieste
- 3 Pratiche studenti
- 4 Assegnazione tutor a.a. 2024/2025
- 5 Cultori della Materia triennio accademico 2024/2027
- 6 Documenti di Riesame per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70)
- 7 Piano formativo 2025 DAFE con Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria (OTABASICAL)
- 8 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 9 Varie ed eventuali

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.	CARLOMAGNO Antonio	X		
6.	CONDELLI Nicola	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.	NUZZO Vitale		X	
14.	PARENTE Eugenio	X		
15.	PERNA Annamaria	X		
16.	RICCIARDI Annamaria		X	
17.	VICCARO Mauro	X		
18.	ZOTTA Teresa	X		
19. 1° TAL	D'ELIA Federico (L-26)	X		
20. 2° TAL	SANGIACOMO Alessia (L-26)	X		
21. 1° STAL	PALERMO Domenico (LM-70)	X		



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Sono stati invitati a partecipare all'adunanza (come da art. 2 del Regolamento di Funzionamento dei art. 2, comma 1 lettera c) del "Regolamento di Funzionamento dei CCdS" emanato con Decreto del Direttore n.13/2024) anche i titolari di insegnamento o di moduli di insegnamento del CdS non appartenenti al DAFE e/o non incardinati su insegnamenti del CdS. Tali componenti possono partecipare all'adunanza, senza diritto di voto, e senza concorrere alla determinazione del quorum per la validità della medesima.

Sono presenti gli invitati come da art. 2 del Regolamento di Funzionamento dei art. 2, comma 1 lettera c) del "Regolamento di Funzionamento dei CCdS" emanato con Decreto del Direttore n.13/2024.

- Prof. Antonio LAEZZA

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

Alle ore **12:39**, constatato che sussiste il numero legale, il Coordinatore dichiara valida la seduta ed apre i lavori con il punto n.1 all'ordine del giorno.

## 1 Presa d'atto del verbale della seduta precedente

Il Consiglio prende atto che il verbale della seduta precedente è correntemente pubblicato nella cartella condivisa (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, i verbali vengono correntemente pubblicati nella pagina dedicata sul sito Web del Dipartimento DAFE al link: <https://dafe.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32011009.html>

## 2 Comunicazioni e richieste

Il Coordinatore ricorda che è necessario inserire su ESSE3 le date di esame per l'anno 2025. Successivamente le date inserite verranno verificate al fine di evitare sovrapposizioni.

## 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. 68969
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	<b>Luglio 2025</b>	
Argomento della tesi (sintesi)	Macchine e impianti per l'industria alimentare	AGRI-04/B
Titolo provvisorio della tesi	Prove sperimentarli con un prototipo per la gestione intelligente e digitale dei magazzini frigoriferi	
Relatore	Francesco GENOVESE	AGRI-04/B
Correlatore	Attilio MATERA	AGRI-04/B
Laboratorio	Laboratorio MacLab1- MacLab2	Responsabile Prof. Giovanni Carlo Di Renzo
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

## 3.2 Richieste variazione assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Il Coordinatore comunica che, nella seduta del 16 Settembre 2024 si era deliberato come di seguito riportato.

<b>Studente</b>	<b>XXXXXX</b>	<b>MATR. 68968</b>
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	GIUGNO 2025	
Argomento della tesi (sintesi)	La tesi sarà focalizzata sullo studio della regolazione genica delle vie metaboliche attivate da batteri acetici e batteri lattici per la produzione di biocellulosa, un biopolimero utilizzato per diverse applicazioni in campo agro-alimentare. Lo studio delle vie metaboliche consentirà di massimizzare la produzione di biocellulosa microbica	
Titolo provvisorio della tesi	Studio e regolazione delle vie metaboliche per la produzione di biocellulosa microbica	
Relatore	Teresa ZOTTA	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Correlatore	Marisa GLAVALISCO (Assegnista di ricerca)	<b>AGRI-08/A (ex AGR/16)</b>
Laboratorio	Laboratorio di Microbiologia Industriale, Laboratorio Funzionale di Microbiologia, Fisiologia dei microrganismi-sezione batteri	Responsabile Prof.ssa Annamaria Ricciardi
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>	

La studentessa successivamente chiede la seguente variazione.

<b>Studente</b>	<b>XXXXXX</b>	<b>MATR. 68968</b>
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	GIUGNO 2025	
Argomento della tesi (sintesi)	Conservazione di sieroinnesti mediante liofilizzazione, verifica della sopravvivenza e dei cambiamenti nella composizione delle comunità microbiche in campioni a diversi tempi di conservazione	
Titolo provvisorio della tesi	Conservazione e propagazione dei microbiomi di sieroinnesti liofilizzati.	
Relatore	Teresa ZOTTA	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Correlatore	Marilisa GIAVALISCO (Assegnista di ricerca)	<b>AGRI-08/A (ex AGR/16)</b>
Laboratorio	Laboratorio di Microbiologia Industriale, Laboratorio Funzionale di Microbiologia, Fisiologia dei microrganismi-sezione batteri	Responsabile Prof.ssa Annamaria Ricciardi
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>	

Il Consiglio, sentita la relatrice, all'unanimità approva.

## 3.3 Richiesta opzione regime tempo parziale

Dall'Ufficio Segreteria Studenti è pervenuta la richiesta della studentessa **XXXXXX** matr. 69993, iscritta per l'A.A. 2024/2025 al II anno del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, che chiede di poter optare per il regime a tempo parziale, in qualità di studente lavoratore, scegliendo la tipologia di impegno a): 30 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.

La studentessa verrà contattata dall'Ufficio Didattica ed invitata a predisporre il piano di studi individuale, da prepararsi con l'assistenza del proprio tutor **Prof.ssa Annamaria Perna** (assegnato con Verbale 10/2023). Tale piano di studi, inviato all'Ufficio Didattica, sarà portato in approvazione nel prossimo Consiglio.

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.4 Valutazione carriera pregressa

Dall'Ufficio Segreteria Studenti è pervenuta la richiesta di valutazione della carriera pregressa della studentessa **XXXXX** in qualità di decaduta dal Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (20), ai fini dell'iscrizione al CdS in Tecnologie Alimentari (L-26), di seguito si riporta la valutazione della Commissione.

Studente				XXXXX						
Esami Sostenuti	SSD	Voto	CFU	Esame corrispondente	SSD	Voto	CFU Attività Formativa CDS	CFU convali dati	Note	CFU da sostenere
				Chimica organica	CHIM/06		6	0	Da sostenere	6
Chimica generale inorganica	CHIM/03	18	5	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	18	6	6		0
Matematica	MAT/05	26	5	Matematica	MAT/05	26	6	6		0
Fisica Applicata	FIS/07	22	4	Fisica	FIS/07		6	4	Integrare 2 CFU	2
Elementi di genetica	AGR/07	26	3	Genetica	AGR/07		7	0	Da sostenere	7
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	AGR/11	23	3	Patologia delle derrate alimentari	AGR/12		7	0	Da sostenere	7
Genetica e produzione animale	AGR/17	18	3	C.I. Produzioni primarie Modulo Produzioni animali	AGR/19	24	12	12	Produzioni primarie	0
Tecnologie di allevamento e produzione animale	AGR/19	30	3	C.I. Produzioni primarie Modulo Produzioni animali						
Produzioni Vegetali	AGR/03	23	6	C.I. Produzioni primarie Modulo Produzioni vegetali	AGR/02					
Lingua inglese I	/	30	3	Inglese		Idoneo	6	6	Inglese	0
Lingua inglese II	/	20	3							
				Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione	BIO/10		9	0	Da sostenere	9
				C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari Principi di macchine e impianti	AGR/09		6	0	Da sostenere	6
Macchine ed impianti ind. agroalimentari I	AGR/09	20	6	C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari Modulo Macchine e impianti per le industrie alimentari	AGR/09	20	6	6		0
				C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari Modulo Principi di macchine e impianti	AGR/09		6	0	Da sostenere	6
Analisi sensoriale I	AGR/15	23	3	C.I. Analisi degli Alimenti Merceologia e Analisi sensoriale	AGR/15	24	12	12		0
Analisi sensoriale II	AGR/15	28	3							
Analisi chimica e fisica degli alimenti I	AGR/15	24	6	C.I. Analisi degli Alimenti Analisi chimiche, fisiche e strumentali						
Biologia dei microrganismi	AGR/16	20	3	Microbiologia generale	AGR/16	21	6	6		0
Laboratorio di microbiologia I	AGR/16	21	3							
Economia	AGR/01	27	3	Economia e politica agroalimentare	AGR/01	27	9	9		0
Economia e politiche agroalimentare	AGR/01	27	6							
Operazioni unitarie	AGR/15	23	6	C.I. Tecnologie Alimentari 1 Operazioni unitarie delle industrie alimentari	AGR/15	23	6	6		0
				C.I. Tecnologie Alimentari 1 Ingegneria Alimentare Applicata	AGR/09		6	0	Da sostenere	6
Microbiologia degli alimenti I	AGR/16	28	6	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	25	12	12		0
Laboratorio di microbiologia 2	AGR/16	25	3							
Microbiologia degli alimenti 3	AGR/16	22	6							
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione 1	AGR/15	21	3	Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging	AGR/15	22	12	12		0
Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	24	6							
Tecnica delle conserve alimentari I	AGR/15	22	3							
Microbiologia degli alimenti 2	AGR/16	26	3	C.I. Igiene degli alimenti Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti	AGR/16	26	6	6	Igiene degli alimenti	0
Igiene	MED/42	26	3	C.I. Igiene degli alimenti Pericoli di origine biologica negli alimenti	VET/04					
Legislazione alimentare	IUS/03	30	3	Legislazione Alimentare	IUS/03		6	3	Integrare 3 CFU	3
Economia delle produzioni agroalimentari tipiche	AGR/01	25	6		AGR/01	25	6	6	Insegnamento a scelta dello studente	0
Nutrizione	MED/42	22	3			22	3	3	Insegnamento a scelta dello studente	0
Statistica I	SECS-S/01	27	3			27	3	3	Insegnamento a scelta dello studente	0
				Tirocinio Pratico-Applicativo (7 cfu)			7	0	Da sostenere	7
				Tesi di Laurea (3 cfu)			3	0	Da sostenere	3
Gestione della qualità nell'industria alimentare	AGR/15	23	3				0	0		0
Chimica fisica	CHIM/02	20	6				0	0		0



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Economia e gestione del tempo libero nelle aree interne	AGR/01	24	3				0	0		0
Botanica	BIO/01	20	3				0	0		0
Informatica I	INF/01	21	3				0	0		0
<b>Verifica CFU (TOTALI CDS / CONVALIDATI / DA SOSTENERE)</b>							<b>180</b>	<b>118</b>	-	<b>62</b>
									<b>CFU DA INTEGRARE</b>	<b>5</b>

La Commissione valutata la carriera della studentessa **XXXXX** propone al Consiglio l'iscrizione al **III** anno del corso di Studi in Tecnologie Alimentari L-26.

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.5 Richieste approvazione insegnamenti a scelta

Il Coordinatore riferisce che sono pervenute dall'Ufficio Segreteria Studenti richieste di studenti iscritti al CdL in Tecnologie Alimentari e CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari che, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del Regolamento didattico del CdS, dovranno essere valutate dal Consiglio di Corso di Studio, in considerazione del fatto che le scelte operate dagli stessi non rientrano fra quelle considerate di automatica approvazione.

Le richieste da valutare sono riportate di seguito.

#### **CdL in Tecnologie Alimentari**

Matr.	Cognome	Nome	Insegnamenti scelti	Anno
69565	XXXXX	XXXXX	AGR0225 Igiene	2

#### **CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari**

Matr.	Cognome	Nome	Insegnamenti scelti	Anno
71224	XXXXX	XXXXX	SMF0340 Scienza dei materiali polimerici	2
71266	XXXXX	XXXXX	SMF0340 Scienza dei materiali polimerici	2
70049	XXXXX	XXXXX	DIS0145 Biochimica della nutrizione SSD BIO/10	2
71225	XXXXX	XXXXX	DIS0145 Biochimica della nutrizione SSD BIO/10	2

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

### 3.6 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	<b>XXXXX</b>	<b>MATR. 67451</b>
Progetto n.	TR12328	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale Ente pubblico	
Tutor Universitario	<b>Nicola CONDELLI</b>	
Tutor Aziendale	<b>Fernanda GALGANO</b>	
Obiettivi Formativi	Acquisire familiarità con procedure analitiche e sviluppare competenze pratiche nell'esecuzione di prove sperimentali in un laboratorio di chimica degli alimenti e/o di analisi sensoriale. Acquisire conoscenze sulle caratteristiche di prodotti alimentari e sui fattori che le influenzano	
Attività previste	Le attività includeranno preparazione di campioni di alimenti, esecuzione delle analisi chimico-fisiche e/o sensoriali ed interpretazione dei risultati..	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////////	
Parere del Consiglio	<b>APPROVATO</b>	



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Studente	XXXXX	MATR. 67561
Progetto n.	TR12327	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale Ente pubblico	
Tutor Universitario	Nicola CONDELLI	
Tutor Aziendale	Fernanda GALGANO	
Obiettivi Formativi	Acquisire familiarità con procedure analitiche e sviluppare competenze pratiche nell'esecuzione di prove sperimentali in un laboratorio di chimica degli alimenti e/o di analisi sensoriale. Acquisire conoscenze sulle caratteristiche di prodotti alimentari e sui fattori che le influenzano	
Attività previste	Le attività includeranno preparazione di campioni di alimenti, esecuzione delle analisi chimico-fisiche e/o sensoriali ed interpretazione dei risultati	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

## 4 Assegnazione tutor a.a. 2024/2025

Il Coordinatore comunica che occorre assegnare i tutor agli studenti immatricolati al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (triennale) e al I anno del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (magistrale). Sulla base degli elenchi pervenuti, si è proceduto con l'assegnazione dei tutor come di seguito riportato.

Il Coordinatore ha applicato la procedura automatizzata messa a punto per l'assegnazione del tutor. La procedura è basata sulla somma dei codici ASCII che compongono MATRICOLA, COGNOME e NOME dello studente come riportati nella tabella di assegnazione. Di tale somma si determina il resto della sua divisione modulo N (ove N è pari al numero dei docenti del CCdS) aggiungendovi +1. Il numero ottenuto identifica il docente che viene assegnato come tutor allo studente.

L'algoritmo cerca, per quanto possibile, di non inserire più del necessario lo stesso docente tutor.

### Studenti iscritti (al 21/11/2024) alla Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari a.a. 2024/2025

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
72769	XXXXX	XXXXX	ZOTTA Teresa
72675	XXXXX	XXXXX	LOGOZZO Giuseppina
73457	XXXXX	XXXXX	NUZZO Vitale
73205	XXXXX	XXXXX	ALTIERI Giuseppe
71981	XXXXX	XXXXX	VICCARO Mauro
71987	XXXXX	XXXXX	DI RENZO Giovanni Carlo
73070	XXXXX	XXXXX	CONDELLI Nicola
72614	XXXXX	XXXXX	GIOIA Tania
73682	XXXXX	XXXXX	AMATO Mariana Rosaria A.
73809	XXXXX	XXXXX	DI CAIRANO Maria
71603	XXXXX	XXXXX	PARENTE Eugenio
71664	XXXXX	XXXXX	GALGANO Fernanda
72916	XXXXX	XXXXX	GENOVESE Francesco
72917	XXXXX	XXXXX	BRAGHIERI Ada
73456	XXXXX	XXXXX	CAPECE Angela
71625	XXXXX	XXXXX	CARLOMAGNO Antonio
73499	XXXXX	XXXXX	PERNA Annamaria



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

71557	XXXXX	XXXXX	RICCIARDI Annamaria
72765	XXXXX	XXXXX	GIOIA Tania
72767	XXXXX	XXXXX	AMATO Mariana Rosaria A.
72981	XXXXX	XXXXX	BRAGHIERI Ada
72764	XXXXX	XXXXX	RICCIARDI Annamaria
71985	XXXXX	XXXXX	CAPECE Angela
72980	XXXXX	XXXXX	ALTIERI Giuseppe

**Studenti iscritti (al 21/11/2024) alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2024/2025**

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
SUBCOND	XXXXX	XXXXX	NUZZO Vitale
SUBCOND	XXXXX	XXXXX	CARLOMAGNO Antonio
71633	XXXXX	XXXXX	VICCARO Mauro
73067	XXXXX	XXXXX	PARENTE Eugenio
SUBCOND	XXXXX	XXXXX	CONDELLI Nicola
73768	XXXXX	XXXXX	DI CAIRANO Maria
71644	XXXXX	XXXXX	PERNA Annamaria

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

## 5 Cultori della Materia triennio accademico 2024/2027

Il Coordinatore comunica che è pervenuta da parte della **Prof.ssa Anna Maria PERNA**, docente dell'Area disciplinare **AGRI-09/C**, una richiesta di nomina a cultore della materia della **Dott.ssa Giulia GRASSI** per la disciplina di **Valutazione dei prodotti di origine animale** afferente all'Area Disciplinare **AGR/19** per il **CdS Scienze e Tecnologie Alimentari**

Il **CCdS**, visto il Regolamento "Conferimento e conferma del titolo di Cultore della materia Decreto n. 87 del 21.11.2024 in vigore dal 22.11.2024, visto il curriculum, all'unanimità, **esprime parere favorevole alla nomina di cultore della materia della Dott.ssa Giulia GRASSI** per la disciplina di **Valutazione dei prodotti di origine animale** afferente all'Area Disciplinare **AGR/19** per il **CdS Scienze e Tecnologie Alimentari**.

## 6 Documenti di Riesame per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70)

Nella riunione del Gruppo di Riesame (**GdR**) e del Gruppo di Progettazione (**GdP**), del **05-12-2024**, [https://drive.google.com/file/d/1JKz5ObSJQX46SL4vWq\\_qBSLQfwXzHEft/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/1JKz5ObSJQX46SL4vWq_qBSLQfwXzHEft/view?usp=drive_link), è stata discussa la proposta di adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata **A.A. 2025/2026** dei Corsi di Studio (**CdS**) in **Tecnologie Alimentari** (Triennale L-26) ed in **Scienze e Tecnologie Alimentari** (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (**DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023**).

Il **D.M. 1648 del 19.12.2023** indica che i corsi di Laurea **L-26** devono avere come obiettivo la formazione di laureate e laureati esperti con capacità professionali e con una visione completa delle attività e delle problematiche relative ai processi e ai prodotti alimentari, dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. I corsi devono pertanto garantire una preparazione interdisciplinare permette loro di inserirsi nel mondo del lavoro e/o di proseguire gli studi in corsi di laurea magistrale.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

Il **D.M. 1649 del 19.12.2023** indica che i corsi della classe **LM-70** hanno l'obiettivo di formare laureate e laureati specialisti nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari con approfondite conoscenze interdisciplinari in grado di svolgere attività complesse di progettazione, gestione e controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare allo scopo di garantire sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare.

Inoltre, il **Comitato di Indirizzo** è stato invitato a valutare, tramite un documento di consultazione, i contenuti disciplinari ritenuti prioritari fra quelli identificati come indispensabili per ciascuna classe di laurea.

**L'attività si concluderà entro Dicembre 2024.**

La consultazione è in corso anche tramite la somministrazione di un questionario appositamente predisposto.

Pertanto, è necessario, preliminarmente, stabilire delle ipotesi di **Offerta Formativa Programmata (OFP)** che siano coerenti con i DD.MM. e contemporaneamente predisporre gli obiettivi formativi specifici da inserire nella SUA-CdS di TAL e STAL, sempre in coerenza con i citati DD.MM. .

Le **OFP** andranno, dopo l'approvazione preliminare nel CCdS, inviate alla **Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS)** per l'approvazione.

Verrà seguito il crono-programma delineato nel verbale del CCdS n.10 del 13-11-2024 (<https://drive.google.com/file/d/1pxwJNLR6CYEVS6jXIPAuSMIgl3gYFLeK/view?usp=sharing>) in cui è stato definito il Gruppo di Progettazione (**GdP**).

Fondamentali, per la costruzione della **OFP**, sono le “matrici di tuning” che esplicitano la coerenza tra i risultati di apprendimento attesi (declinati attraverso i Descrittori di Dublino) e le Attività Formative (insegnamenti, tirocini, laboratori, ecc.) che definiscono e caratterizzano il CdS.

Pertanto, la procedura identificata per l'adeguamento dei due CdS ai DD.MM. è la seguente: la modifica va fatta per **AMBITI** (dai DD.MM.), poi si identificano le **CONOSCENZE** e le **COMPETENZE** (dai DD.MM.) ed infine si collegano le **ATTIVITÀ DIDATTICHE**.

Il nuovo impianto dei corsi di studio inizia con l'identificazione delle **CONOSCENZE / COMPETENZE** richieste dai nuovi DD.MM. come di seguito riportate.

## 6.1 L-26, CONOSCENZE/COMPETENZE individuate in base al DM 1648

Per la triennale TAL L-26 la proposta è la seguente. Link all'estratto di L-26 dal DM 1648 (<https://drive.google.com/file/d/1xr6NFQ4pAwn2FXk5beAwCO2UC8-e3cNz/view?usp=sharing>)

### 6.1.1 **AMBITI**

#### ATTIVITÀ FORMATIVE DI BASE (min. 30 CFU)

6.1.1.1 **Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche (min. 8 CFU)**

6.1.1.2 **Discipline chimiche (min. 8 CFU)**

6.1.1.3 **Discipline biologiche (min. 8 CFU)**

#### ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI (min. 60 CFU)

6.1.1.4 **Discipline della tecnologia alimentare (min. 20 CFU)**

6.1.1.5 **Discipline della produzione agroalimentare (min. 5 CFU)**

6.1.1.6 **Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti (min. 15 CFU)**

6.1.1.7 **Discipline economiche e giuridiche (min. 5 CFU)**

### 6.1.2 CONOSCENZE (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)

- CNS-L26-1. di base della matematica, della fisica, della chimica inorganica e organica, della biologia per affrontare le problematiche specifiche del sistema agro-alimentare;
- CNS-L26-2. relative alla struttura, fisiologia e genetica dei microorganismi di interesse alimentare;
- CNS-L26-3. delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare;
- CNS-L26-4. relative alla produzione per la qualità dei prodotti di origine animale e vegetale;
- CNS-L26-5. dei principi alla base del funzionamento di apparecchiature, macchine ed impianti delle industrie alimentari;
- CNS-L26-6. dei principi sulla funzione dei nutrienti nell'organismo umano e il loro effetto sulla salute nonché sulle tossinfezioni alimentari;
- CNS-L26-7. dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti animali e vegetali;
- CNS-L26-8. di microbiologia degli alimenti necessarie a gestire i processi di trasformazione e la conservazione degli alimenti;
- CNS-L26-9. di sistemi di assicurazione della qualità e della sicurezza alimentare;
- CNS-L26-10. dei fondamentali analitici (chimici, fisici, sensoriali e microbiologici) atti a studiare la composizione di ingredienti, alimenti e bevande;
- CNS-L26-11. dei principali sistemi di difesa e controllo delle derrate alimentari;
- CNS-L26-12. di principi per la valorizzazione dei sottoprodotti e per la riduzione degli sprechi nel sistema alimentare;
- CNS-L26-13. degli strumenti di base per la comprensione e l'analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari, per la gestione delle aziende e per la conoscenza della legislazione alimentare.

### 6.1.3 COMPETENZE (Obiettivi culturali della classe) (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)

- CMP-L26-1. adeguate conoscenze della matematica, della fisica, della chimica, della biologia, dell'informatica e della statistica specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie del sistema alimentare;
- CMP-L26-2. conoscenza delle operazioni e dei processi alimentari dalla produzione al consumo degli alimenti;
- CMP-L26-3. padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- CMP-L26-4. conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene degli alimenti;
- CMP-L26-5. conoscenze dei principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute;
- CMP-L26-6. competenze nell'ambito della programmazione e vigilanza delle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- CMP-L26-7. elementi e principi di conoscenza della legislazione e della normativa vigente sul sistema alimentare, nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- CMP-L26-8. capacità di coordinare le attività legate al sistema eno-gastronomico;
- CMP-L26-9. conoscenze delle metodologie disciplinari di indagine e di analisi dei dati ai fini della ricerca e della sperimentazione.

## 6.2 LM-70, CONOSCENZE/COMPETENZE individuate in base al DM 1649

Per la magistrale STAL LM-70 la proposta è la seguente. Link all'estratto di LM-70 dal DM 1649 ([https://drive.google.com/file/d/1kKVkND9\\_By3K2zt4S70-sw1jH23ASUPY/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1kKVkND9_By3K2zt4S70-sw1jH23ASUPY/view?usp=sharing))

### 6.2.1 AMBITI

#### ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI (min 48 CFU)

##### 6.2.1.1 Discipline delle tecnologie alimentari (min. 18 CFU)

##### 6.2.1.2 Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare

##### 6.2.1.3 Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti

### 6.2.2 CONOSCENZE (avanzate) (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)

- CNS-LM70-1. processi innovativi delle tecnologie alimentari per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- CNS-LM70-2. tecniche di confezionamento degli alimenti per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi;
- CNS-LM70-3. aspetti chimico-fisici, sensoriali e nutrizionali per la valutazione della qualità e sicurezza e per la valorizzazione dei prodotti alimentari;
- CNS-LM70-4. normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare;



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

- CNS-LM70-5. gestione e marketing delle imprese alimentari;
- CNS-LM70-6. microbiota, microbiologia predittiva e processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande;
- CNS-LM70-7. progettazione (food design), formulazione e sviluppo di nuovi prodotti alimentari (alimenti funzionali, novel foods).

## Approfondimenti (a seconda dell'impostazione del curriculum):

- CNSA-LM70-1. tecnologie avanzate e sostenibili per la difesa delle derrate alimentari;
- CNSA-LM70-2. valutazione del ciclo di vita delle produzioni e trasformazioni degli alimenti;
- CNSA-LM70-3. sistema di assicurazione/certificazione della qualità degli alimenti ivi inclusa tracciabilità e rintracciabilità;
- CNSA-LM70-4. metodiche avanzate per le analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti;
- CNSA-LM70-5. tecnologie innovative per il recupero/valorizzazione dei sottoprodotti/scarti alimentari;
- CNSA-LM70-6. ottimizzazione dei trattamenti termici e alternativi per l'implementazione della shelf-life degli alimenti;
- CNSA-LM70-7. gestione degli impianti di trasformazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- CNSA-LM70-8. marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e valutazione della qualità degli alimenti.

## 6.2.3 **COMPETENZE (Obiettivi culturali della classe) (da inserire nel quadro A4.b.2 della SUA-CdS)**

- CMP-LM70-1. possedere una solida preparazione culturale nelle discipline della tecnologia e della microbiologia degli alimenti, finalizzata al miglioramento costante dei processi e dei prodotti alimentari e delle bevande;
- CMP-LM70-2. essere in grado di effettuare la messa a punto, standardizzazione e gestione dei processi e delle singole operazioni unitarie più idonee per gestire e promuovere qualità e sicurezza degli alimenti, in coerenza con i principi della sostenibilità dell'ambiente;
- CMP-LM70-3. saper coniugare tecnologie e metodologie per innovare prodotti e processi produttivi al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica della sostenibilità;
- CMP-LM70-4. possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine, apparecchiature e impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti e delle bevande;
- CMP-LM70-5. saper gestire i processi produttivi utilizzando le conoscenze di economia d'impresa, marketing e di legislazione alimentare ivi inclusa la normativa UE e internazionale.

In base a quanto esposto, si procederà a costruire le Matrici di Tuning dei due CdS ed all'individuazione delle corrispondenti Attività Didattiche, al fine della predisposizione delle **Offerte Formative Programmate A.A. 2025/2026** con la contemporanea individuazione dei docenti garanti per la sostenibilità delle medesime (minimo 9 per TAL e minimo 6 per STAL).

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

## 7 **Piano formativo 2025 DAFE con Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria (OTABASICAL)**

OTABASICAL, nell'ambito dei seminari formativi da svolgersi in modalità mista presso il DAFE, ha inviato il calendario e le attività seminariali proposte (e mail: [info@otabasical.it](mailto:info@otabasical.it)).

- **Gennaio**, “Privacy e protezione dei dati nell’era dell’Intelligenza Artificiale: nuove procedure IT e impatti nel settore alimentare”, Avv. Gianluca ANGELICOLA - Consulente qualificato sulla nuova Normativa privacy Reg. UE 2016/279
- **Marzo**, “Certificazione RSPQ e dei prodotti vegetariani e vegani”, ICEA- Istituto per la certificazione etica ed ambientale
- **Giugno**, “Le fake news nel mondo alimentare”, Giorgio Donegani - Portavoce del Consiglio Nazionale dei Tecnologi alimentari
- **Ottobre**, “Aggiornamenti sull’Etichettatura dei prodotti alimentari”, Avv. Maurizio Scorsone - UnionAlimentari

Il Consiglio ne prende atto.

### 8 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/yjuqsfn6>) 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/ybse6rp9>). 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/2qrms2fs>; in cui sono raccolti tutti i documenti che vengono continuamente prodotti e che fornisce la base documentale necessaria per il basilare supporto ai fini di una corretta gestione del CdS.

#### Tabella delle Azioni di Assicurazione della Qualità (AZAQ)

CdS	Progressivo	PdA (Punto di Attenzione) / AdC (Aspetto da Considerare)	Testo
TAL e STAL	1	D.CDS.4.2 - Revisione dei percorsi formativi / D.CDS.4.2.1 - Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.	Il Coordinatore ricorda che è necessario inserire su ESSE3 le date di esame per l'anno 2025. Successivamente le date inserite verranno verificate al fine di evitare sovrapposizioni.
TAL e STAL	2	D.CDS.2.1 - Orientamento e tutorato / D.CDS.2.1.1 - Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.	Il Coordinatore comunica che occorre assegnare i tutor agli studenti immatricolati al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (triennale) e al I anno del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (magistrale). Sulla base degli elenchi pervenuti, si è proceduto con l'assegnazione dei tutor come di seguito riportato. Il Coordinatore ha applicato la procedura automatizzata messa a punto per l'assegnazione del tutor. La procedura è basata sulla somma dei codici ASCII che compongono MATRICOLA, COGNOME e NOME dello studente come riportati nella tabella di assegnazione. Di tale somma si determina il resto della sua divisione modulo N (ove N è pari al numero dei docenti del CCdS) aggiungendovi +1. Il numero ottenuto identifica il docente che viene assegnato come tutor allo studente. L'algoritmo cerca, per quanto possibile, di non inserire più del necessario lo stesso docente tutor.
TAL e STAL	3	D.CDS.1.3 - Offerta formativa e percorsi / D.CDS.1.3.1 - Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.	Punto 6 del presente CCdS (verbale CCdS n.11 del 10-12-2024); Documenti di Riesame per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70).
TAL e STAL	4	D.CDS.1.1 - Progettazione del CdS e consultazione delle parti interessate / D.CDS.1.1.2 - Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.	Punto 6 del presente CCdS (verbale CCdS n.11 del 10-12-2024); Documenti di Riesame per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70).
TAL e STAL	5	D.CDS.1.2 - Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili di uscita / D.CDS.1.2.1 - Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.	Punto 6 del presente CCdS (verbale CCdS n.11 del 10-12-2024); Documenti di Riesame per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70).
TAL e STAL	6	D.CDS.1.2 - Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili di uscita / D.CDS.1.2.2 - Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.	Punto 6 del presente CCdS (verbale CCdS n.11 del 10-12-2024); Documenti di Riesame per la triennale TAL (L-26) e per la magistrale STAL (LM-70).
TAL e STAL	7	D.CDS.2.1 - Orientamento e tutorato / D.CDS.2.1.1 - Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.	Piano formativo 2025 DAFE con Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria (OTABASICAL) OTABASILCAL, nell'ambito dei seminari formativi da svolgersi in modalità mista presso il DAFE, ha inviato il calendario e le attività seminariali proposte (e mail: <a href="mailto:info@otabasical.it">info@otabasical.it</a> ). - Gennaio, "Privacy e protezione dei dati nell'era dell'Intelligenza Artificiale: nuove



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

DAFE - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

		<p>procedure IT e impatti nel settore alimentare", Avv. Gianluca ANGELICOLA - Consulente qualificato sulla nuova Normativa privacy Reg. UE 2016/279</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Marzo, "Certificazione RSPO e dei prodotti vegetariani e vegani", ICEA- Istituto per la certificazione etica ed ambientale</li><li>- Giugno, "Le fake news nel mondo alimentare", Giorgio Donegani - Portavoce del Consiglio Nazionale dei Tecnologi alimentari</li><li>- Ottobre, " Aggiornamenti sull'Etichettatura dei prodotti alimentari", Avv. Maurizio Scorsoni - UnionAlimentari</li></ul> <p>Il Consiglio ne prende atto.</p> <p>Attività di orientamento: il giorno 04 dicembre 2024 presso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura "Fortunato" di Potenza, nell'ambito del percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) denominato "Gluten free e sicurezza alimentare" con le classi III A e III B (a cura dott.ssa Di Cairano Maria).</p>
--	--	---

**Attività di orientamento:** il giorno 04 dicembre 2024 presso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura "Fortunato" di Potenza, nell'ambito del percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) denominato "Gluten free e sicurezza alimentare" con le classi III A e III B (a cura dott.ssa Di Cairano Maria)

Il Consiglio ne prende atto.

## 9 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **13:35**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

**Il Segretario**

(Prof. Mauro VICCARO)

---

**Il Coordinatore**

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)

---