



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

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

VERBALE N. 03 del 19 MARZO 2025

Il giorno **19 del mese di Marzo** dell'anno **duemilaventicinque**, alle ore **14:30**, giusta convocazione del giorno 14/03/2025 (prot. 589/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 Integrazione commissioni di lavoro a.a. 2024/2025
- 5 Presentazione e discussione delle segnalazioni del Rapporto Annuale 2024 della Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS)
- 6 Regolamenti Didattici del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026
- 7 Manifesto degli Studi a.a. 2025/2026 (stralcio offerta formativa)
- 8 Proposta attribuzione carichi didattici a.a. 2025/2026
- 9 Sostenibilità del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026: docenti garanti
- 10 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.	CARLOMAGNO Antonio	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.	NUZZO Vitale	X		
13.	PARENTE Eugenio		X	
14.	PERNA Annamaria			X
15.	RICCIARDI Annamaria	X		
16.	VICCARO Mauro			X
17.	ZOTTA Teresa	X		
18. 1° TAL	D'ELIA Federico (L-26)	X		
19. 2° TAL	SANGIACOMO Alessia (L-26)			
20. 2° STAL	PALERMO Domenico (LM-70)	X		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Sono stati invitati a partecipare all'adunanza, come da 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, come invitati all'adunanza, i seguenti docenti titolari di insegnamento o di moduli di insegnamento del CdS non appartenenti al DAFE e/o non incardinati su insegnamenti del CdS.

- Nessuno.

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. Francesco GENOVESE.

Alle ore **14:38**, 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 al seguente link breve: <https://tinyurl.com/r2x8fx2>.

Inoltre, i verbali del Consiglio di Corso di Studio (CCdS) vengono correntemente pubblicati nella pagina dedicata sul sito Web del Dipartimento **DAFE**, al link seguente:
<https://dafa.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32011009.html>

2 Comunicazioni e richieste

Il Coordinatore comunica che il giorno **Lunedì 28/04/2025** è stata calendarizzata la visita della CEV, in modalità **a distanza**, per il **CdS L-26 Tecnologie Alimentari**, secondo i seguenti intervalli temporali.

DATA: Lunedì 28/04/2025	Orario	Partecipanti: nominativi, qualifiche e ruoli
Incontro con il Coordinatore del CdS ed il gruppo di riesame e i rappresentanti degli studenti o comunque attivi nell'ambito del CdS sulle attività di Riesame	8:30 -9:30	massimo 8 partecipanti
Incontro con il PTA che si occupa della gestione della didattica e dei servizi di supporto agli insegnamenti e di servizi finalizzati a favorire l'occupabilità dei laureati del corso di studi	9:30-10:15	Responsabile ufficio didattica, supporto alle attività dei corsi di studio, unità della segreteria studenti, Polis - placement (a cura del Presidio della Qualità)
Incontro con la CPDS	10:15-11:00	massimo 8 partecipanti : paritari tra docenti e studenti
Colloquio con gli studenti in aula	11:15-12:15	Studenti
Incontro con le Parti interessate menzionate nella SUA – CdS e con laureati del CdS.	12:15-13:00	massimo 8 partecipanti
Incontro con i Docenti del CdS che non siano componenti del Gruppo AQD e della Commissione Paritetica Docenti-Studenti	13:00-13:45	massimo 8 partecipanti
Incontro di Chiusura con il CdS e con il gruppo di riesame se ritenuto utile.	13:45-14:00	massimo 8 partecipanti
Visita alle strutture del CdS	11:30-12:45	visita in presenza prevista per il giorno Mercoledì 07 Maggio



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

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. 57955
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	LUGLIO 2025	
Argomento della tesi (sintesi)	Microbiologia di bevande fermentate alternative: kefir d'acqua e kombucha	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Titolo provvisorio della tesi	Fermentazioni "selvagge" per la produzione di bevande fermentate alternative	
Relatore	Annamaria RICCIARDI	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 71266
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE 2025	
Laboratorio	Biotechnologia dei lieviti	Responsabile Prof.ssa Angela Capece
Argomento della tesi (sintesi)	Impiego di <i>Metshnikowia pulcherrima</i> per la produzione di bevande fermentate	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Titolo provvisorio della tesi	Impiego di <i>Metshnikowia pulcherrima</i> per la produzione di bevande alternative	
Relatore	Angela CAPECE	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Correlatore	Gabriella SIESTO	Dottore di Ricerca AGRI-08/A (ex AGR/16)
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 71224
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE 2025	
Laboratorio	Culture Starter, Biotechnologie dei lieviti	Responsabile Prof.ssa Angela Capece
Argomento della tesi (sintesi)	Caratterizzazione di ceppi di lievito di diversa specie con caratteristiche ottimali per la produzione di idromele	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Titolo provvisorio della tesi	Caratterizzazione di lieviti di diverse specie per la produzione di idromele	
Relatore	Angela CAPECE	AGRI-08/A (ex AGR/16)
Correlatore	Rocchina PIETRAFESA	Tecnico di Laboratorio esperto di microbiologia AGRI-08/A (ex AGR/16)
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXX	MATR. 68299
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	OTTOBRE 2025	
Laboratorio	Laboratorio di chimica degli alimenti	Responsabile Prof.ssa Fernanda GALGANO
Argomento della tesi (sintesi)	Il progetto di tesi è finalizzato alla produzione di pane destinato a pazienti affetti da colon irritabile, mediante impiego di microrganismi selezionati preposti alla degradazione di composti, quali i fruttani, responsabili della problematica salutistica,	AGRI-07/A (ex AGR15)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

	previa anche selezione di farine con il più basso contenuto iniziale di fruttani. Saranno effettuate anche prove di digestione in vitro.	
Titolo provvisorio della tesi	Formulazione di pane a basso contenuto in fruttani destinato a consumatori affetti da colon irritabile	
Relatore	Fernanda GALGANO	AGRI-07/A (ex AGR15)
Correlatore	Francisco Pérez Nevado	Professore Escuela de Ing. Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España S.S.D. NON APPLICABILE
Correlatore	Anna REALE	Ricercatrice Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Avellino S.S.D. AGRI-08/A (ex AGR/16)
Correlatore	Isabella D'ANTUONO	Ricercatrice ISPA CNR BARI S.S.D. AGRI-07/A (ex AGR15)
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.2 Richieste variazione assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Il Coordinatore ricorda che nella seduta del 9/04/2024 si è deliberato quanto segue:

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; AGR/15
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Successivamente la studentessa ha inviato una richiesta di rettifica come di seguito specificato:

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	AGRI-07/A (ex AGR15)
Titolo provvisorio della tesi	Le caratteristiche qualitative dei prodotti surgelati: effetto delle tecnologie di surgelazione dei pretrattamenti	
Relatore	Nicola CONDELLI	AGRI-07/A (ex AGR15)
Correlatore	Maria DI CAIRANO	Dottore di Ricerca in Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari AGRI-07/A (ex AGR15)
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità approva.



3.3 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. 52251
Progetto n.	TR13073	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali Alimentare e Ambientale Ente pubblico	
Tutor Universitario	Annamaria RICCIARDI	
Tutor Aziendale	Eugenio PARENTE	
Obiettivi Formativi	Caratterizzazione di batteri lattici e lieviti per la selezione di colture starter per la produzione di olive da tavola fermentate	
Attività previste	////////////////////////////////////	
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 Integrazione commissioni di lavoro a.a. 2024/2025

A seguito della redazione dei Rapporti Annuali di Autovalutazione 2023-2024 (RAA) di L-26 (https://drive.google.com/file/d/1GjSH4EviCIig6XUvh9NaPQS9rg7UpBd/view?usp=drive_link) ed LM-70 (https://drive.google.com/file/d/1ZjUvDtsusPn41-i7qkddbV5vfrfFTW6s/view?usp=drive_link), è emersa la necessità di istituire un nuovo gruppo di lavoro che controlli l'Azione Correttiva (AZC) di "Aggiornare periodicamente e integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento (AZC.10)" suggerita dalla CPDS nel suo Report Annuale e riportata nei Rapporti Annuali di Autovalutazione 2023-2024 (RAA) di L-26 ed LM-70.

Poiché, come evidenziato, non è stato definito un referente e/o un gruppo di lavoro che si occupi di tali aspetti, viene istituito un nuovo gruppo di lavoro, denominato "Gruppo Aggiornamento Documenti WEB" (GADW), che si occuperà di verificare, segnalare, aggiornare periodicamente, integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento.

Si propone la seguente composizione: **Braghieri, Galgano, Logozzo.**

Il Consiglio approva all'unanimità.

5 Presentazione e discussione delle segnalazioni del Rapporto Annuale 2024 della Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS)

La Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) del Dipartimento DAFE è stata nominata con Dispositivo del Direttore del Dipartimento DAFE n. 108 del 03/12/2024 per il quadriennio 2024/2025-2027/2028, sentiti i rispettivi Consigli di Corso di Studio. La nomina della nuova CPDS si è resa necessaria in seguito al D.R. n. 511 del 08/08/2024 di disattivazione della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE) e al successivo D.R. n. 505 del 07/08/2024 di attivazione del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE).

Il punto è inerente al Punto di Attenzione: **D.CDS.4.1** - Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS; l'Aspetto da Considerare riguarda: **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.

I documenti di riferimento sono i seguenti.

- **D1** Rapporto Annuale 2024 della Commissione Paritetica Docenti Studenti per L-26 (**pag.41**) (<https://drive.google.com/file/d/1CRBcz5uRnpaGhROJSFIdoMlk63FuYOiu/view?usp=sharing>)
- **D2** Rapporto Annuale 2024 della Commissione Paritetica Docenti Studenti per LM-70 (**pag.48**) (<https://drive.google.com/file/d/16EUauBk3MZ37FGT-3MEuRPaMLk98ZLV9/view?usp=sharing>)

Si riportano i quadri sinottici del Rapporto Annuale 2024 della Commissione Paritetica Docenti Studenti (**8. Quadri Sinottici CDS / Criticità comuni a tutti i CdS**).

Descrizione della criticità	Identificazione dell'Azione Correttiva (AZC)	Descrizione della proposta correttiva	Quadro della RACP
Diminuzione questionari studenti compilati	AZC.1	Consolidare le attività partecipate sulla corretta compilazione dei questionari. Calendarizzare audit con gli studenti e CdS-CPDS.	Quadri A
Elevata variabilità nelle risposte dei questionari degli studenti	AZC.2	Consolidare le attività partecipate sulla corretta compilazione dei questionari. Continuare nell'azione di calendarizzazione di audit con gli studenti e CdS-CPDS.	
Permane la criticità relativa ai ritardi di carriera evidenziato dalla mancanza (o parziale presenza) di questionari di laureati (AlmaLaurea) presenti nei collettivi esaminati	AZC.3	Rafforzamento delle attività di tutorato e monitoraggio dell'efficacia.	
Permane la mancanza di aggiornamento delle informazioni riportate nella Sua Cds, Quadro B4, andrebbero aggiornate	AZC.4	Verificare e revisionare le informazioni contenute nella Sua-CDS, con particolare riferimento al quadro B.4 .	Quadri B
Permane la criticità relativa alla compilazione del Syllabus in alcuni casi incompleta, o errata (sovrapposizione o confusione tra le sezioni, in particolare "contenuti dell'insegnamento" e "programma esteso"	AZC.5	Incentivare i docenti titolari degli insegnamenti, nell'ambito delle discussioni interne ai CdS, ad una corretta compilazione del Syllabus.	
Permane la criticità relativa ai 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	AZC.6	Revisione periodica dei Syllabus. Unico syllabus per gli insegnamenti in co-docenza con le dovute indicazione dei docenti, ognuno per i propri CFU assegnati.	Quadri C
Permane la riduzione delle immatricolazioni	AZC.7	Consolidare le attività di orientamento e tutoraggio. Sviluppare nuove azioni per la visibilità dell'offerta formativa del DAFE e più in generale dell'Ateneo.	Quadri D
Permane il basso livello degli indicatori di internazionalizzazione	AZC.8	Stipula di nuovi accordi maggiormente attrattivi che favoriscano lo scambio e la mobilità degli studenti nell'ambito dei programmi Erasmus.	
Ritardi nelle carriere	AZC.9	Promuovere regolarmente e in maniera più chiara il ruolo dei tutor.	Quadri E
Calendario degli esami non sempre risulta completo	AZC.10	Maggiore attenzione da parte dei docenti nei processi di redazione delle schede di insegnamento (Syllabus) e pubblicazione del calendario degli esami.	
Aggiornamento delle pagine web Docenti	AZC.11	Maggiore attenzione da parte dei docenti nella cura e pubblicazione della pagina personale relativamente alle informazioni utili agli studenti e al funzionamento della didattica.	

Per L-26 ed LM-70 non vengono evidenziate specifiche criticità da considerare.

Pertanto, il CCdS propone le azioni correttive secondo quanto indicato nel Report Annuale della CPDS, esplicitandole nella seguente tabella.

Identificazione dell'Azione Correttiva (AZC)	Descrizione della proposta correttiva	Attuazione dell'Azione Correttiva
AZC.1	Consolidare le attività partecipate sulla corretta compilazione dei questionari. Calendarizzare audit con gli studenti e CdS-CPDS.	All'inizio del corso i docenti responsabili sono invitati a presentare le risultanze dei questionari delle opinioni degli studenti alla classe, evidenziandone le possibili criticità e/o punti di forza/debolezza. E' stato intrapreso un percorso di analisi ed attività di sensibilizzazione rispetto all'importanza dei questionari, che verrà ulteriormente migliorato e ottimizzato. Il Consiglio del Corso di Studio, nell'ambito delle procedure di Assicurazione Qualità,

		procede annualmente al monitoraggio delle risultanze delle opinioni degli studenti, attraverso un'analisi accurata dei dati disponibili per l'analisi della qualità percepita. Il CCdS da ampia disponibilità alla calendarizzazione di incontri con gli studenti e con la CPDS. Si resta in attesa di comunicazioni in merito da parte della CPDS.
AZC.2	Consolidare le attività partecipate sulla corretta compilazione dei questionari. Continuare nell'azione di calendarizzazione di audit con gli studenti e CdS-CPDS.	Continuazione della precedente azione/attuazione (AZC.1).
AZC.3	Rafforzamento delle attività di tutorato e monitoraggio dell'efficacia.	Le azioni di orientamento e tutoraggio sono attualmente a regime. L'azione è condotta ciclicamente dal Gruppo di Orientamento (GdO) e dal Gruppo di Comunicazione (GdC) (https://tinyurl.com/2bx77ej2) in collaborazione ed interazione diretta con il Centro di Ateneo Orientamento Studenti (CAOS). Il Consiglio del Corso di Studio, nell'ambito delle procedure di Assicurazione Qualità, procede annualmente al monitoraggio delle risultanze delle opinioni degli studenti, attraverso un'analisi accurata dei dati disponibili per l'analisi della qualità percepita. I report, prodotti dal Gruppo Responsabile Produzione Report, Generazione dati statistici, Aggiornamento Sistema Gestione Documentale per i CdS (GASTAT) vengono discussi ed analizzati dal Gruppo di Riesame dei CdS TAL e STAL (GdR) e dal Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità dei CdS TAL e STAL (GdAQ).
AZC.4	Verificare e revisionare le informazioni contenute nella Sua-CDS, con particolare riferimento al quadro B.4.	L'azione è condotta ciclicamente dal Gruppo Responsabile Compilazione/Correzione Schede SUA-CdS (GCSUA) (https://tinyurl.com/2bx77ej2) e dal Gruppo Responsabile Produzione Report, Generazione dati statistici, Aggiornamento Sistema Gestione Documentale per i CdS (GASTAT), tali gruppi di lavoro riferiscono al Coordinatore, alla Commissione per il Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni (CMAQ) e al Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità dei CdS TAL e STAL (GdAQ). La ricognizione periodica delle attrezzature e della dotazione delle aule a supporto della didattica è in carico all'Ufficio Didattico della Struttura Primaria. I referenti interni al CdS sono i componenti della Commissione Didattica (CD). In aggiunta ed a supporto, il Gruppo Aggiornamento Documenti WEB (GADW) si occuperà di verificare, segnalare, aggiornare periodicamente, integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento.
AZC.5	Incentivare i docenti titolari degli insegnamenti, nell'ambito delle discussioni interne ai CdS, ad una corretta compilazione del Syllabus.	L'azione è condotta ciclicamente dalla Commissione Didattica (CD) (https://tinyurl.com/2bx77ej2) che riferisce al Coordinatore, alla Commissione per il Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni (CMAQ) e al Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità dei CdS TAL e STAL (GdAQ).
AZC.6	Revisione periodica dei Syllabus. Unico syllabus per gli insegnamenti in codocenza con le dovute indicazione dei docenti, ognuno per i propri CFU assegnati.	Continuazione della precedente azione/attuazione (AZC.5).
AZC.7	Consolidare le attività di orientamento e tutoraggio. Sviluppare nuove azioni per la visibilità dell'offerta formativa del DAFE e più in generale dell'Ateneo.	Le azioni di orientamento e tutoraggio sono attualmente a regime. L'azione è condotta ciclicamente dal Gruppo di Orientamento (GdO) e dal Gruppo di Comunicazione (GdC) (https://tinyurl.com/2bx77ej2) in collaborazione ed interazione diretta con il Centro di Ateneo Orientamento Studenti (CAOS). In aggiunta ed a supporto, il Gruppo Aggiornamento Documenti WEB (GADW) si occuperà di verificare, segnalare, aggiornare periodicamente, integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento.
AZC.8	Stipula di nuovi accordi maggiormente attrattivi che favoriscano lo scambio e la mobilità degli studenti nell'ambito dei programmi Erasmus.	Questa azione è condotta ciclicamente dal Referente Erasmus per il Corso di Studio (RECS) (https://tinyurl.com/2bx77ej2) che segnala i nuovi accordi che possano favorire lo scambio e la mobilità degli studenti nell'ambito dei programmi Erasmus.
AZC.9	Promuovere regolarmente e in maniera più chiara il ruolo dei tutor.	All'inizio del corso, i docenti responsabili descrivono agli studenti anche il ruolo del tutor oltre a presentare le risultanze dei questionari delle opinioni degli studenti.
AZC.10	Maggiore attenzione da parte dei docenti nei processi di redazione delle schede di insegnamento (Syllabus) e pubblicazione del calendario degli esami.	L'azione è condotta ciclicamente dalla Commissione Didattica (CD) (https://tinyurl.com/2bx77ej2) che riferisce al Coordinatore, alla Commissione per il Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni (CMAQ) e al Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità dei CdS TAL e STAL (GdAQ).
AZC.11	Maggiore attenzione da parte dei docenti nella cura e pubblicazione della pagina personale relativamente alle informazioni utili agli studenti e al funzionamento della didattica.	L'azione è condotta ciclicamente dalla Commissione Didattica (CD) (https://tinyurl.com/2bx77ej2) che riferisce al Coordinatore, alla Commissione per il Monitoraggio delle azioni di assicurazione qualità e gestione delle segnalazioni (CMAQ) e al Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità dei CdS TAL e STAL (GdAQ).

La Commissione Didattica è invitata ad attivarsi per AZC.10 E AZC.11.

Il Consiglio, dopo ampia ed approfondita discussione, prende atto ed approva all'unanimità.



6 Regolamenti Didattici del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026

La proposta di modifica ordinamentale del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026 è stata approvata nel punto 5 del verbale n.02 del Consiglio del Dipartimento DAFE del 05/02/2025.

Il Coordinatore evidenzia che è stato necessario procedere alla redazione dei Regolamenti Didattici del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026, secondo il formato prestabilito e secondo 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**).

Attualmente siamo nella fase **10.(a,b,c,d)** del crono-programma di progettazione (Predisposizione ed Approvazione: del Regolamento Didattico del CdS, dell'Offerta Formativa Programmata, della Proposta del Quadro di Copertura dell'Offerta Formativa da Erogare e del quadro dei docenti garanti della sostenibilità).

Sono già stabilite l'Offerta Formativa Programmata a.a. 2025/2026 ed i docenti Garanti della sostenibilità, secondo quanto approvato nel punto 5 verbale del CCdS n.01 del 22/01/2025 (https://drive.google.com/file/d/17cQYJeldCAsGPhfxoIRMmQPHUdjaR_2N/view?usp=sharing) ed in particolare nel sotto-punto 5.3.6.

Di seguito è stata predisposta la Proposta del Quadro di Copertura dell'Offerta Formativa da Erogare ed il quadro dei docenti garanti della sostenibilità dei due CdS che, pertanto, termina la fase 10 secondo quanto stabilito nel crono-programma di progettazione.

Nel punto 8 del verbale n.02 del 18-02-2025 (<https://tinyurl.com/2a5ol8qu>), il Coordinatore aveva proposto che la **prof.ssa Tania Gioia** procedesse alla redazione del Regolamento Didattico del **CdL in Tecnologie Alimentari** a.a. 2025/2026 e che la **prof.ssa Angela Capece** procedesse alla redazione del Regolamento Didattico del **CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari** a.a. 2025/2026.

La prof.ssa Tania Gioia e la prof.ssa Angela Capece, con il supporto del prof. Nicola Condelli e della prof.ssa Teresa Zotta, hanno finalizzato la redazione dei due Regolamenti Didattici.

I Regolamenti Didattici sono stati già anticipati ai componenti del CCdS tramite e-mail del Coordinatore del 17/03/2025, al fine di permetterne la loro lettura, valutazione e verifica.

Si apre la discussione.

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all'unanimità il Regolamento Didattico del CdL in Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026 (**ALL.1**) ed il Regolamento Didattico del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026 (**ALL.2**).

7 Manifesto degli Studi a.a. 2025/2026 (stralcio offerta formativa)

7.1 Calendario delle attività didattiche

Il calendario previsto delle Attività Didattiche per l'a.a. 2025/2026 è il seguente.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Inizio e termine dell'anno accademico.	01/10/2025 - 30/09/2026												
<p>Inizio e fine semestri.</p> <p>Le attività didattiche seguiranno gli orari appositamente predisposti dall'Ufficio Didattica del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali articolati su 5 giorni la settimana, dal Lunedì al Venerdì.</p> <p>Il calendario delle lezioni verrà pubblicato anche sul sito del Dipartimento.</p>	<p>I Semestre Inizio Corsi: 01/10/2025 Termine Corsi: 30/01/2026</p> <p>II Semestre Inizio Corsi: 02/03/2026 Termine Corsi: 30/06/2026</p> <p>Organizzazione per porzione di semestre del I anno</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>I trimestre</th> <th>II trimestre</th> <th>III trimestre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inizio Corsi: 01/10/2025</td> <td>Inizio Corsi: 15/01/2026</td> <td>Inizio Corsi: 06/04/2026</td> </tr> <tr> <td>Termine Corsi: 06/12/2025</td> <td>Termine Corsi: 13/03/2026</td> <td>Termine Corsi: 30/06/2026</td> </tr> <tr> <td>Esami: 09/12/2025 – 14/01/2026</td> <td>Esami: 16/03/2026 – 03/04/2026</td> <td>Esami: 01/07/2026 – 04/08/2026</td> </tr> </tbody> </table>	I trimestre	II trimestre	III trimestre	Inizio Corsi: 01/10/2025	Inizio Corsi: 15/01/2026	Inizio Corsi: 06/04/2026	Termine Corsi: 06/12/2025	Termine Corsi: 13/03/2026	Termine Corsi: 30/06/2026	Esami: 09/12/2025 – 14/01/2026	Esami: 16/03/2026 – 03/04/2026	Esami: 01/07/2026 – 04/08/2026
I trimestre	II trimestre	III trimestre											
Inizio Corsi: 01/10/2025	Inizio Corsi: 15/01/2026	Inizio Corsi: 06/04/2026											
Termine Corsi: 06/12/2025	Termine Corsi: 13/03/2026	Termine Corsi: 30/06/2026											
Esami: 09/12/2025 – 14/01/2026	Esami: 16/03/2026 – 03/04/2026	Esami: 01/07/2026 – 04/08/2026											
Sospensione attività didattica, in aggiunta alle festività ricorrenti.	<p>Festività natalizie: dal 23/12/2025 al 06/01/2026 Festività pasquali: dal 03/04/2026 al 06/04/2026 Santo Patrono sede di Potenza: 30/05/2026 Santo Patrono sede di Matera: 02/07/2026</p>												
Compilazione dei piani di studio online.	Entro il 31 ottobre 2025												
Effettuazione delle scelte libere e guidate.	Entro il 31 ottobre 2025												
<p>Sessioni esami di profitto.</p> <p>Numero appelli: almeno sei appelli complessivi, ad eccezione di quelli che prevedono sia la prova scritta sia la prova orale, per i quali gli appelli sono almeno cinque. Inoltre, per gli studenti in Corso le sedute di esame, una al mese, sono possibili ogni mese a partire dalla conclusione del corso. Per gli studenti fuori corso le sedute di esame sono possibili ogni mese.</p>	<p>Le sedute di esame di profitto, fuori dai periodi organizzati per la didattica, sono previste nei seguenti periodi:</p> <p>Sessione I: dal 07/01/2026 al 31/03/2026 Sessione II: dal 01/04/2026 al 04/08/2026 Sessione III: dal 24/08/2026 al 22/12/2026</p>												
<p>Sessioni esami finali.</p> <p>Sessione estiva: dal 04/05/2026 al 31/07/2026 (2 appelli); Sessione autunnale: dal 01/09/2026 al 29/01/2027 (2 appelli); Sessione straordinaria: dal 01/02/2027 al 30/04/2027 (2 appelli).</p> <p>Numero sedute: almeno cinque sedute complessive di cui una nella seconda metà di Febbraio e una nella seconda metà di Aprile.</p>	<p>Anno Accademico 2025- 2026</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sessione estiva</th> <th>Sessione autunnale</th> <th>Sessione straordinaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>24 - 25 Giugno 2026</td> <td>21 - 22 Ottobre 2026</td> <td>24 - 25 Febbraio 2027</td> </tr> <tr> <td>22 - 23 Luglio 2026</td> <td>16 - 17 Dicembre 2026</td> <td>21 - 22 Aprile 2027</td> </tr> </tbody> </table>	Sessione estiva	Sessione autunnale	Sessione straordinaria	24 - 25 Giugno 2026	21 - 22 Ottobre 2026	24 - 25 Febbraio 2027	22 - 23 Luglio 2026	16 - 17 Dicembre 2026	21 - 22 Aprile 2027			
Sessione estiva	Sessione autunnale	Sessione straordinaria											
24 - 25 Giugno 2026	21 - 22 Ottobre 2026	24 - 25 Febbraio 2027											
22 - 23 Luglio 2026	16 - 17 Dicembre 2026	21 - 22 Aprile 2027											

7.2 Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari

La descrizione sintetica del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari - Classe L 26 DM 270/04, è la seguente.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari

Classe L 26 DM 270/04

Corso di laurea ad accesso libero

Presentazione

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, il rispetto della normativa in tema di produzione e commercializzazione degli alimenti, la riduzione degli sprechi, la conciliazione di economia ed etica nella produzione, la conservazione, e la distribuzione degli alimenti. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Professioni tecniche in campo scientifico, ingegneristico e della produzione (Tecnici della produzione manifatturiera - 3.1.5.3.0), o come professioni tecniche nelle Scienze della salute e della vita (Tecnici dei prodotti alimentari - 3.2.2.3.2).

Il Laureato in Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, confezionamento e distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e dell'efficienza, anche economica, dei loro processi di produzione, garantendo il rispetto delle normative nazionali e comunitarie, la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni tecniche e organizzative.

La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

L'iscrizione al Corso di Studio può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di studio di diversa classe sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio sulla base dei seguenti criteri: valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi: a. quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia; b. quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università. La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di Studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio. Il riconoscimento potrà avvenire qualora



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta

Requisiti per l'accesso

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo del Dipartimento secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il Corso di laurea. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia e della chimica generale, doti di logica, capacità di lettura e comprensione di testi di diversa natura, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale. E' prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, fortemente consigliata ma che non ne costituisce vincolo. Tale prova, nella forma di un questionario a risposte multiple, è articolato nelle sezioni: matematica, fisica, biologia, chimica generale, logica e comprensione verbale. Il calendario della prova viene stabilito dal Manifesto degli Studi. Nel caso in cui il test di valutazione della preparazione di base non sia stato sostenuto o non sia stato raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA) secondo le modalità previste annualmente con delibera del CdS ed indicate nel Manifesto degli Studi. Il CdS stabilirà altresì le modalità di superamento degli OFA che verranno indicate nel Manifesto degli Studi.

L'iscrizione al Corso di Laurea può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico, purché siano soddisfatte le condizioni previste al punto precedente.

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del Corso di laurea, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando caso per caso sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'Università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'Università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del Corso di Laurea.

Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI (CFU TOTALI: 180)

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026								
ANNO								
	Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
	Chimica organica	CHEM-05/A	CHIM/06	Base	Discipline chimiche	5	1	6
	Chimica generale ed inorganica	CHEM-03/A	CHIM/03	Base	Discipline chimiche	5	1	6
	Matematica	MATH-03/A	MAT/05	Base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	5	1	6
	Fisica	PHYS-06/A	FIS/07	Base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	5	1	6



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

C.I. Produzioni Primarie								
	<i>Produzioni vegetali</i>	AGRI-02/A	AGR/02	Affine		5	1	12
	<i>Produzioni animali</i>	AGRI-09/C	AGR/19	Affine		5	1	
	Genetica	AGRI-06/A	AGR/07	Affine		5	1	6
C.I. Difesa delle derrate alimentari								
	<i>Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti</i>	AGRI-05/A	AGR/11	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	5	1	12
	<i>Patologia delle derrate alimentari</i>	AGRI-05/B	AGR/12	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	5	1	
	Inglese			Altre	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	6	0	6
TOTALE CFU I ANNO								60
0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2024-2025								
II ANNO								
	Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
	Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione	BIOS-07/A	BIO/10	Base	Discipline biologiche	8	1	9
C.I. Analisi degli Alimenti								
	<i>Merceoologia e Analisi sensoriale</i>	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	12
	<i>Analisi chimiche, fisiche e strumentali</i>	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	
C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari								
	<i>Principi di macchine ed impianti</i>	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	5	1	12
	<i>Macchine e impianti per le industrie alimentari</i>	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	5	1	
	Economia e politica agroalimentare	AGRI-01/A	AGR/01	Caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	8	1	9
	Microbiologia generale	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	6
	Insegnamenti a scelta dello studente			Altre				12
TOTALE CFU II ANNO								60
Insegnamenti offerti a scelta dello studente								
as	Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari	AGRI-04/B	AGR/09		Insegnamenti a scelta dello studente	5	1	6
as	Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	AGRI-06/A	AGR/07		Insegnamenti a scelta dello studente	5	1	6
as	Viticultura	AGRI-03/A	AGR/03		Insegnamenti a scelta dello studente	4	0	4
as	Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti	AGRI-08/A	AGR/16		Insegnamenti a scelta dello studente	0	2	2
						5	1	6
0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2023-2024								
III ANNO								
	Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
	Microbiologia degli alimenti	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	10	2	12
C.I. Tecnologie Alimentari 1								
	<i>Operazioni unitarie</i>	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	12
	<i>Ingegneria Alimentare Applicata</i>	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	5	1	
	Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	10	2	12
C.I. Igiene degli alimenti								
	<i>Pericoli di origine biologica negli alimenti</i>	MVET-02/B	VET/04	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	2	1	6
	<i>Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti</i>	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	2	1	
	Legislazione Alimentare	GIUR-03/B	IUS/03	Caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	5	1	6
	Fisiologia della nutrizione	BIOS-06/A	BIO/09	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	5	1	6
	Tirocinio Pratico-Applicativo							7
	Esame finale							3
TOTALE CFU III ANNO								64

Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari ha una durata normale di tre anni, il primo dei quali è strutturato in sottoperiodi all'interno del semestre (trimestri). Durante il triennio lo studente dovrà acquisire 153 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 6 crediti per



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

attività di tirocinio pratico applicativo, 6 crediti per corsi volti a garantire la idoneità della conoscenza della lingua Inglese e 3 crediti per la prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 180 che potranno essere valutati per una laurea magistrale o altre attività formative. Il corso di laurea si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno, previa acquisizione dei 177 crediti prescritti. Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari ha una durata normale di tre anni, il primo dei quali è strutturato in sotto-periodi all'interno del semestre (trimestri), ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento.

La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e trimestrali (solo 1° anno) o semestrali (≤ 9 CFU). Il piano di studi del Corso di laurea prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e un tirocinio pratico applicativo, svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Nel Corso di laurea sono previsti nr. 14 insegnamenti mono disciplinari e nr. 5 corsi integrati comprendenti due moduli di SSD diversi. Per i corsi integrati l'esame finale sarà unico e condotto collegialmente dai docenti.

Il tirocinio pratico, corrispondente a 6 crediti formativi, potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU. La verifica prevede la discussione di una relazione con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.

In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.

In caso di richieste degli studenti, il Dipartimento, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del Corso di laurea.

Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche, e di prove in itinere. L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento. I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio del Dipartimento. Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

Accertamento della conoscenza della lingua inglese

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche che non danno luogo a votazione ma al solo giudizio IDONEO o NON IDONEO. 2. È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B1 del Common European Framework of Reference for Languages.

Obblighi di frequenza e propedeuticità

Non sono previste propedeuticità fra gli insegnamenti. Le propedeuticità consigliate sono riportate nelle schede di trasparenza di ogni singolo insegnamento.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Tutor

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor didattico scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta degli obiettivi formativi dell'attività di tirocinio e immediatamente prima dell'esame finale.

Attività formative a scelta dello studente e piano di studio

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

Riconoscimento attività AQ

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU).

L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: "Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni", attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L'attività formativa relativa al solo Modulo 1, denominata "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica", è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede.

Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento/Scuola di riferimento che comunicherà l'elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito.

Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all'erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel "Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica", consultabile sul sito dell'Unibas.

Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari

Agli studenti lavoratori e ad altri studenti con esigenze particolari (studenti con figli, con disabilità, fuorisede, etc.) impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani. Agli stessi, previa motivata richiesta, è consentito predisporre un piano di studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

Requisiti per il conseguimento della laurea

La Laurea in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una Commissione di docenti facenti parte della Scuola.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

L'elaborato è di carattere compilativo, su un argomento da concordare con il relatore, e potrebbe riguardare le attività del tirocinio assegnato, e includere i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti a uno specifico argomento.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 153 CFU, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 CFU;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo per complessivi 6 CFU;
- aver preparato un elaborato scritto.

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.

Il Laureato in Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della biochimica, della genetica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
- possiede conoscenze di base sulle tecnologie di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale;
- conosce i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, compresi gli elementi di ingegneria alimentare e macchine e impianti per l'industria alimentare, i processi della tecnologia alimentare e la microbiologia degli alimenti;
- conosce le problematiche relative alla sicurezza e alla valutazione della qualità degli alimenti;
- ha competenze circa i principi della legislazione alimentare e la loro applicazione, i principali organismi competenti per la gestione della qualità a livello nazionale ed europeo;
- è in grado di eseguire le principali categorie di analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali necessarie a valutare la qualità degli alimenti e di interpretarne i risultati nel contesto dell'assicurazione qualità;
- è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- è in grado di analizzare e valutare i dati e le informazioni relativi alla produzione, al mercato di riferimento e alle politiche di settore al fine di definire strategie e strumenti per il miglioramento della qualità della produzione agro-alimentare, per l'aumento dell'efficienza del processo produttivo e per l'aumento della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso;
- è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, nell'ambito disciplinare specifico, in una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.



7.3 Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

La descrizione sintetica del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Classe LM-70 – DM 270/04, è la seguente.

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Classe LM-70 – DM 270/04

Corso di laurea ad accesso libero

Presentazione

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento, di indirizzo e progettazione, nelle attività di trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari di origine vegetale o animale, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. Il corso di studi fornisce conoscenze e competenze relative alla gestione e al controllo della sicurezza e della qualità microbiologica, fisica, chimica e sensoriale degli alimenti, alla progettazione, gestione, monitoraggio e controllo dei processi di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti oltre che alla conduzione di attività di ricerca e sviluppo per l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto per migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni alimentari.

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Specialisti nelle scienze della vita, con particolare riferimento al codice 2.3.1.1.4 - Biotecnologi alimentari che include anche la professione di Tecnologo Alimentare.

Il laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di studio, progettazione, programmazione, gestione, controllo, collaudo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, condizionamento, distribuzione e somministrazione di alimenti freschi e trasformati, nonché delle bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata e della ristorazione collettiva, negli enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi, e nella libera professione.

Requisiti per l'accesso

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo ordinamento.

L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi di seguito riportate, nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/1999: L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38.

Per quanto concerne i laureati provenienti dalle classi L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38, essi possono accedere alla laurea magistrale a condizione che abbiano acquisito almeno i CFU riportati nella seguente tabella.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Settori scientifico disciplinari (SSD)	NUOVI SSD	CFU minimi
MAT 01	MATH-01/A	6
MAT 02	MATH-02/A	
MAT 03	MATH-02/B	
MAT 04	MATH-01/B	
MAT 05	MATH-03/A	
MAT 06	MATH-03/B	
MAT 07	MATH-04/A	
MAT 08	MATH-05/A	
MAT 09	MATH-06/A	
FIS 01	PHYS-01/A	6
FIS 02	PHYS-02/A	
FIS 03	PHYS-03/A	
FIS 04	PHYS-02/A	
FIS 05	PHYS-05/A	
FIS 06	PHYS-05/B	
FIS 07	PHYS-06/A	
CHIM/03	CHEM-03/A	6
CHIM/06	CHEM-05/A	6
AGR/15	AGRI-07/A	12
AGR/16	AGRI-08/A	12
AGR/01	AGRI-01/A	12
AGR/07	AGRI-06/A	
AGR/12	AGRI-05/B	
BIO/09	BIOS-06/A	
CHIM/01	CHEM-01/A	
CHIM/10	CHEM-07/B	
MED/42	MEDS-24/B	
MED/49	MEDS-08/C	
VET/04	MVET-02/B	

E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti. Il Consiglio di Corso di Studi farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD indicati.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale.

I requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative a:

- conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR);
- la comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere i principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la valutazione della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi: la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo le norme cogenti.

Oltre ai requisiti curriculari d'accesso, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi viene verificata dal Consiglio di Corso di Studio con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito del Dipartimento.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea magistrale. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, che, se negativo comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di laurea, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali il consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'Università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di Studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di laurea. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di laurea e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CFU TOTALI: 120)

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026								
I ANNO								
Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	
Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	8	1	9	
Innovazione e sviluppo di prodotto	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	5	1	6	
Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	5	1	6	
Biotecnologie delle fermentazioni	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	10	2	12	
Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e analisi sensoriale	AGRI-07/A	AGR/15	Affini ed integrative		3	0	3	
	AGRI-09/C	AGR/19	Affini ed integrative		2	1	3	
Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare	AGRI-01/A	AGR/01	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	5	1	6	
Automazione e controllo dei processi agro industriali	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	5	1	6	
Chimica degli alimenti	CHEM-07/B	CHIM/10	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi	5	1	6	
Inglese B2			Altre attività	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera			3	
								Tot 60
0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2024-2025								
II ANNO								
Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	
Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti	AGRI-06/A	AGR/07	Discipline della produzione e gestione	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	5	1	6	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

agroalimentari								
** (a) Produzioni animali sostenibili	AGRI-09/C	AGR/19	Affini e Integrative, CON OPZIONE: (a) o (b)		5	1		6
** (b) Macchine e impianti per le produzioni agroalimentari mediterranee di alta qualità	AGRI-04/B	AGR/09	Affini e Integrative, CON OPZIONE: (a) o (b)		5	1		
** ATTENZIONE: gli insegnamenti indicati come (a) e (b) sono alternativi con opzione e consentono agli studenti di optare per: 1) il percorso da svolgere interamente presso l'Università degli Studi della Basilicata (PERCORSO NORMALE) o 2) il percorso per il conseguimento del doppio titolo in convenzione con l'Università dell'Estremadura (UEX) in Spagna (Doppio Titolo), in questo caso occorre obbligatoriamente scegliere l'insegnamento indicato con (b).								
			Altre attività	Insegnamenti a scelta dello studente				18
Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)			Altre attività	Laboratorio competenze				1
Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera			Altre attività	Esame finale				29
							Tot	60
Insegnamenti offerti a scelta dello studente								
as Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie	AGRI-04/B	AGR/09	Solo per studenti del piano di studio curriculare (PERCORSO NORMALE)		5	1		6
as Sostenibilità delle filiere agro-alimentari ed Etichette Ambientali	AGRI-09/C	AGR/19			5	1		6

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 per l'aa 2025/2026 sono proposti insegnamenti offerti in aggiunta all'offerta formativa curriculare, destinati agli studenti UEx in Ingresso.

Attività Formativa	NUOVO SSD	SSD	TAF	CFU Tot	CFU Lez	CFU Es	Anno	Semestre
Sustainability in plant and food protection from diseases	AGRI-05/B	AGR/12	D	6	5	1	2	2
Machines and plants for fresh and fresh cut products	AGRI-04/B	AGR/09	D	6	5	1	2	2
Quality management and certification	AGRI-07/A	AGR/15	D	6	5	1	2	2

Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 79 crediti formativi universitari (CFU) per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, e 29 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale.

L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di almeno 120 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 che potranno essere valutati per altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del secondo anno, previa acquisizione dei 120 crediti prescritti.

La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e semestrali (≤ 9 CFU). Il corso di laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale.

Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, attività progettuali e analisi di casi studio, anche in collaborazione fra più insegnamenti, di



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere. L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento. I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio del Dipartimento per l'approvazione. Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio

La tesi di Laurea magistrale è un elaborato strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un Relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento dei relativi CFU.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente.

La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso

In caso di richieste degli studenti, il Dipartimento, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del corso di laurea magistrale.

Le propedeuticità consigliate fra gli insegnamenti possono essere riportate in una tabella allegata al manifesto annuale degli studi.

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea magistrale, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale.

Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta della sede di internato e della tesi di laurea e immediatamente prima dell'esame finale per la verifica della preparazione.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste una o più prove in itinere e/o un esame finale. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Accertamento della conoscenza della lingua inglese

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE livello B2 a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche che non danno luogo a votazione ma al solo giudizio IDONEO o NON IDONEO.

È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B2 del Common European Framework of Reference for Languages.

Accertamento del Laboratorio Competenze

La partecipazione al Laboratorio e il completamento delle attività proposte comportano l'acquisizione del previsto CFU con giudizio di IDONEITÀ.

Obblighi di frequenza

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria ma è fortemente consigliata.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Attività formative a scelta dello studente e piano di studio

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

Riconoscimento attività AQ

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU).

L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: "Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni", attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L'attività formativa relativa al solo Modulo 1, denominata "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica", è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede.

Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento/Scuola di riferimento che comunicherà l'elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito.

Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all'erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel "Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica", consultabile sul sito dell'Unibas.

Modalità di presentazione dei piani di studio

Per l'utilizzazione dei crediti liberi e per l'acquisizione di altre attività formative, lo studente dovrà presentare un Piano di Studio che possibilmente dovrà essere preparato con l'assistenza del *tutor* e secondo quanto previsto dal Manifesto degli Studi ed in coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di richiedere agli studenti di modificarlo quando esso non sia ritenuto coerente con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Attività formative svolte all'estero

Il Consiglio di Corso di Studio prevede attività formative all'estero nell'ambito degli accordi di mobilità internazionale dell'Ateneo e di accordi specifici per l'internazionalizzazione del corso di studi, e garantisce agli studenti che abbiano completato in maniera soddisfacente il periodo di studio all'estero, il pieno riconoscimento delle attività specificate nel programma di studio (IA) o nel piano di formazione (TA), utilizzando il concetto di *'equo riconoscimento'*, flessibile e non basato sulla rigida equivalenza dei crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi Erasmus+ e altri programmi internazionali. Tutti gli atti connessi alla approvazione ed al riconoscimento delle attività all'estero sono condotti in conformità a quanto disposto dal "Regolamento di Ateneo per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata" e a convenzioni stipulate nell'ambito dei processi di internazionalizzazione del Corso di Studi.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari

Agli studenti lavoratori e ad altri studenti con esigenze particolari (studenti con figli, con disabilità, fuorisede, etc.) impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.

Agli stessi, previa motivata richiesta, è consentito predisporre un piano di studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

Requisiti per il conseguimento della Laurea Magistrale

La Laurea magistrale in Scienze e in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti del Dipartimento. L'elaborato è il risultato di un'attività sperimentale su un argomento specifico, svolta durante il periodo d'internato con la produzione di un elaborato in cui lo studente dovrà mettere in evidenza lo stato dell'arte, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni a cui perviene.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione totale di 29 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 75 crediti, aver acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, i 3 CFU relativi all'insegnamento della lingua inglese e 1 CFU relativo al Laboratorio delle Competenze;
- aver preparato un elaborato scritto sull'attività svolta nell'internato di tesi magistrale;
- aver effettuato l'internato di tesi magistrale presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato.

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di programmare progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
- conosce le problematiche relative alla tracciabilità, all'eticità e alla sostenibilità delle produzioni delle materie prime di origine vegetale e animale; identifica le materie prime alimentari e conosce gli effetti della variabilità delle caratteristiche qualitative delle materie prime sulla qualità del prodotto finito. È in grado di proporre usi alternativi per l'uso di sottoprodotti e scarti;
- ha una capacità critica di comprendere cause, effetti e modalità di prevenzione del deterioramento delle materie prime e dei prodotti alimentari derivati, con competenze specifiche sui fattori intrinseci e ed estrinseci che influenzano la salubrità dell'alimento durante tutte le fasi che intercorrono dalla produzione al consumo; è in grado di utilizzare le più importanti tecniche per il controllo analitico della qualità microbiologica degli alimenti;
- conosce, valuta e sceglie i sistemi di controllo e gestione automatica dei processi; dimostra conoscenza delle caratteristiche dei materiali per il confezionamento e delle modalità di confezionamento necessarie per i diversi prodotti alimentari;

- è in grado di analizzare diversi contesti produttivi e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
- conosce i principi dei sistemi di gestione della qualità del settore alimentare, la documentazione richiesta ed il suo uso; conosce il quadro della normativa applicabile al settore alimentare, i requisiti di legge, la loro applicazione e le sanzioni che possono essere applicate all'interno del quadro legislativo;
- ha la capacità critica per valutare l'importanza che la provenienza delle materie prime ha sulla qualità degli alimenti ed è in grado di condurre un'analisi per dimostrare l'autenticità di un prodotto alimentare;
- ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
- è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea (preferibilmente l'inglese) oltre l'italiano, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
- possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

Il Consiglio approva all'unanimità.

8 Proposta attribuzione carichi didattici a.a. 2025/2026

L'offerta da erogare e la copertura degli insegnamenti con la proposta di attribuzione dei carichi didattici per l'a.a. 2025/2026 sono riportati nella tabella seguente.

8.1 CdL in Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026									
I ANNO									
Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DOCENTE	
Chimica organica	CHEM-05/A	CHIM/06	Base	Discipline chimiche	5	1	6	contratto	
Chimica generale ed inorganica	CHEM-03/A	CHIM/03	Base	Discipline chimiche	5	1	6	Mutuato da CdS SFA	
Matematica	MATH-03/A	MAT/05	Base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	5	1	6	Mutuato da CdS SFA	
Fisica	PHYS-06/A	FIS/07	Base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	5	1	6	Mutuato da CdS SFA	
C.I. Produzioni Primarie									
<i>Produzioni vegetali</i>	AGRI-02/A	AGR/02	Affine		5	1	12	AMATO	
<i>Produzioni animali</i>	AGRI-09/C	AGR/19	Affine		5	1		BRAGHIERI	
Genetica	AGRI-06/A	AGR/07	Affine		5	1	6	LOGOZZO	
C.I. Difesa delle derrate alimentari									
<i>Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti</i>	AGRI-05/A	AGR/11	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	5	1	12	FANTI	
<i>Patologia delle derrate alimentari</i>	AGRI-05/B	AGR/12	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	5	1		CRESCENZI	
Inglese			Altre	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	6	0	6	CLA	
TOTALE CFU I ANNO							60		
0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2024-2025									
II ANNO									
Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DOCENTE	
Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione	BIO-07/A	BIO/10	Base	Discipline biologiche	8	1	9	ROSSANO	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

C.I. Analisi degli Alimenti											
	<i>Merceologia e Analisi sensoriale</i>	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	12		CONDELLI	
	<i>Analisi chimiche, fisiche e strumentali</i>	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	12		CONDELLI	
C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari											
	<i>Principi di macchine ed impianti</i>	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	5	1	12		ALTIERI	
	<i>Macchine e impianti per le industrie alimentari</i>	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	5	1	12		DI RENZO	
	Economia e politica agroalimentare	AGRI-01/A	AGR/01	Caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	8	1	9		VICCARO	
	Microbiologia generale	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	6		RICCIARDI	
	Insegnamenti a scelta dello studente			Altre				12			
TOTALE CFU II ANNO									60		
Insegnamenti offerti a scelta dello studente											
as	Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari	AGRI-04/B	AGR/09		Insegnamenti a scelta dello studente	5	1	6	GENOVESE		
as	Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	AGRI-06/A	AGR/07		Insegnamenti a scelta dello studente	5	1	6	GIOIA		
as	Viticultura	AGRI-03/A	AGR/03		Insegnamenti a scelta dello studente	4	0	4	NUZZO		
as	Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti	AGRI-08/A	AGR/16		Insegnamenti a scelta dello studente	0	2	2	CARLOMAGNO ANTONIO		
						5	1	6	CAPECE		
0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2023-2024											
III ANNO											
Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DOCENTE			
Microbiologia degli alimenti	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	10	2	12	PARENTE / ZOTTA			
C.I. Tecnologie Alimentari 1											
	<i>Operazioni unitarie</i>	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	5	1	12		contratto	
	<i>Ingegneria Alimentare Applicata</i>	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	5	1	12		contratto	
	Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	10	2	12		CONDELLI / GALGANO	
C.I. Igiene degli alimenti											
	<i>Pericoli di origine biologica negli alimenti</i>	MVET-02/B	VET/04	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	2	1	6		contratto	
	<i>Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti</i>	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	2	1	6		ZOTTA	
	Legislazione Alimentare	GIUR-03/B	IUS/03	Caratterizzante	Discipline economiche e giuridiche	5	1	6		contratto	
	Fisiologia della nutrizione	BIOS-06/A	BIO/09	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	5	1	6		CARMOSINO	
	Tirocinio Pratico-Applicativo							7			
	Esame finale							3			
TOTALE CFU III ANNO									64		

8.2 CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026									
I ANNO									
Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DOCENTE	
Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	8	1	9	CONDELLI / GALGANO	
Innovazione e sviluppo di prodotto	AGRI-07/A	AGR/15	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	5	1	6	CONDELLI	
Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	5	1	6	PARENTE	
Biotechnologie delle fermentazioni	AGRI-08/A	AGR/16	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	10	2	12	CAPECE / ZOTTA	
Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e analisi sensoriale	AGRI-07/A	AGR/15	Affini ed integrative		3	0	3	CONDELLI	
	AGRI-09/C	AGR/19	Affini ed integrative		2	1	3	BRAGHIERI	
Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare	AGRI-01/A	AGR/01	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	5	1	6	VICCARO	
Automazione e controllo dei processi agro industriali	AGRI-04/B	AGR/09	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	5	1	6	ALTIERI	
Chimica degli alimenti	CHEM-07/B	CHIM/10	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi	5	1	6	contratto	
Inglese B2			Altre attività	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera			3	CLA	
						Tot	60		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2024-2025								
II ANNO								
Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	DOCENTE
Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti agroalimentari	AGRI-06/A	AGR/07	Discipline della produzione e gestione	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	5	1	6	GIOIA
** (a) Produzioni animali sostenibili	AGRI-09/C	AGR/19	Affini e Integrative, CON OPZIONE: (a) o (b)		5	1	6	PERNA
** (b) Macchine e impianti per le produzioni agroalimentari mediterranee di alta qualità	AGRI-04/B	AGR/09	Affini e Integrative, CON OPZIONE: (a) o (b)		5	1		DI RENZO
** ATTENZIONE: gli insegnamenti indicati come (a) e (b) sono alternativi con opzione e consentono agli studenti di optare per: 1) il percorso da svolgere interamente presso l'Università degli Studi della Basilicata (PERCORSO NORMALE) o 2) il percorso per il conseguimento del doppio titolo in convenzione con l'Università dell'Estremadura (UEX) in Spagna (Doppio Titolo), in questo caso occorre obbligatoriamente scegliere l'insegnamento indicato con (b).								
Scelta dello studente			Altre attività	Insegnamenti a scelta dello studente			18	
Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)			Altre attività	Laboratorio competenze			1	contratto
Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera			Altre attività	Esame finale			29	
						Tot	60	
Insegnamenti offerti a scelta dello studente								
as Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie	AGRI-04/B	AGR/09	Solo per studenti del piano di studio curriculare (PERCORSO NORMALE)		5	1	6	GENOVESE
as Sostenibilità delle filiere agro-alimentari ed Etichette Ambientali	AGRI-09/C	AGR/19			5	1	6	SABIA EMILIO

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 per l'aa 2025/2026 sono proposti anche insegnamenti offerti in aggiunta all'offerta formativa curriculare, destinati agli studenti UEx in Ingresso.

Denominazione del corso	NUOVO SSD	SSD	TAF	CFU Tot	CFU Lez	CFU Es	Anno	Semestre	DOCENTE
Sustainability in plant and food protection from diseases	AGRI-05/B	AGR/12	D	6	5	1	2	2	Contratto
Machines and plants for fresh and fresh cut products	AGRI-04/B	AGR/09	D	6	5	1	2	2	Di RENZO
Quality management and certification	AGRI-07/A	AGR/15	D	6	5	1	2	2	GALGANO

Dopo ampia ed approfondita discussione, il Consiglio approva all'unanimità la proposta attribuzione dei carichi didattici per l'a.a. 2025/2026.

9 Sostenibilità del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026: docenti garanti

I docenti garanti della sostenibilità per l'a.a. 2025/2026 sono riportati nelle tabelle seguenti.

0421 Tecnologie Alimentari L26 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026							
N.	COGNOME	NOME	NUOVO SSD	SSD	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1	AMATO	Mariana Rosaria A.	AGRI-02/A	AGR/02	PO	1	Caratterizzante
2	BRAGHIERI	Ada	AGRI-09/C	AGR/19	PA	1	Caratterizzante
3	CARLOMAGNO	Antonio	AGRI-03/A	AGR/03	RTD	1	Caratterizzante
4	GALGANO	Fernanda	AGRI-07/A	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
5	GIOIA	Tania	AGRI-06/A	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
6	LOGOZZO	Giuseppina	AGRI-06/A	AGR/07	RU	1	Caratterizzante
7	RICCIARDI	Annamaria	AGRI-08/A	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
8	VICCARO	Mauro	AGRI-01/A	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
9	ZOTTA	Teresa	AGRI-08/A	AGR/16	PA	1	Caratterizzante

0424 Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Offerta Formativa - Coorte 2025-2026							
N.	COGNOME	NOME	NUOVO SSD	SSD	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1	ALTIERI	Giuseppe	AGRI-04/B	AGR/09	PA	1	Caratterizzante
2	CAPECE	Angela	AGRI-08/A	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
3	CONDELLI	Nicola	AGRI-07/A	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
4	GENOVESE	Francesco	AGRI-04/B	AGR/09	PA	1	Caratterizzante
5	PARENTE	Eugenio	AGRI-08/A	AGR/16	PO	1	Caratterizzante
6	DI RENZO	Giovanni Carlo	AGRI-04/B	AGR/09	PO	1	Caratterizzante

Il Consiglio approva all'unanimità.

Questo punto chiude la fase 10 del crono-programma di progettazione delineato nel verbale del CCdS n.10 del 13-11-2024 (<https://tinyurl.com/2y5v2oef>).

10 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/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/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.

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.	Punto 4 del presente verbale. Variazione delle commissioni di lavoro. A seguito della redazione dei Rapporti Annuali di Autovalutazione 2023-2024 (RAA) di L-26 (https://drive.google.com/file/d/1GjSH4EviClig6XUvh9NaPQS9rg7UpBd/view?usp=drive_link) ed LM-70 (https://drive.google.com/file/d/1ZjUvDtsusPn41-i7qkddbV5vfrFTW6s/view?usp=drive_link), è emersa la necessità di istituire un nuovo gruppo di lavoro che controlli l'Azione Correttiva (AZC) di "Aggiornare periodicamente e integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento (AZC.10)" suggerita dalla CPDS nel suo Report Annuale e riportata nei Rapporti Annuali di Autovalutazione 2023-2024 (RAA) di L-26 ed LM-70. Poiché, come evidenziato, non è stato definito un referente e/o un gruppo di lavoro che si occupi di tali aspetti, viene istituito un nuovo gruppo di lavoro, denominato "Gruppo Aggiornamento Documenti WEB" (GADW), che si occuperà di verificare, segnalare, aggiornare periodicamente, integrare i documenti, link, cartelle condivise e pagine di riferimento. Si propone la seguente composizione: Braghieri, Galgano, Logozzo. Il Consiglio approva all'unanimità.
TAL e STAL	2	D.CDS.4.1 - Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS / 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.	Punto 5 del presente verbale. Presentazione e discussione delle segnalazioni del Rapporto Annuale 2024 della Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS). 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.
TAL e STAL	3	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.	Punti 6, 7, 8 e 9 del presente verbale. 6. Regolamenti Didattici del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026 7. Manifesto degli Studi a.a. 2025/2026 (stralcio offerta formativa) e calendarizzazione delle attività didattiche 8. Proposta attribuzione carichi didattici a.a. 2025/2026 9. Sostenibilità del CdL in Tecnologie Alimentari e del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026: docenti garanti

Il Consiglio ne prende atto.



11 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **15:33**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Francesco GENOVESE)

Il Coordinatore

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)
