



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. 02 del 18 MARZO 2026

Il giorno **18 del mese di marzo** dell'anno **duemilaventisei**, alle ore **15:30**, giusta convocazione del giorno 12/03/2026 (prot. 525/III/2) presso la sala riunioni del 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 **Rapporti annuali di autovalutazione (RAA)**
- 5 **Manifesto degli studi 2026-27 (stralcio offerta formativa)**
- 6 **Proposta attribuzione carichi didattici a.a. 2026/2027 CdL TAL e CdIM STAL**
- 7 **Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni**
- 8 **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.	CRESCENZI Aniello	X		
8.	DI RENZO Giovanni Carlo	X		
9.	FANTI Paolo	X		
10.	GALGANO Fernanda	X		
11.	GENOVESE Francesco	X		
12.	GIOIA Tania		X	
13.	LOGOZZO Giuseppina	X		
14.	NUZZO Vitale	X		
15.	PARENTE Eugenio	X		
16.	PERNA Annamaria		X	
17.	RICCIARDI Annamaria	X		
18.	SABIA Emilio	X		
19.	VICCARO Mauro	X		
20.	ZOTTA Teresa			X
21.	D'ELIA Federico (L26)		X	
22.	SANGIACOMO Alessia (L26)		X	
23.	PALERMO Domenico (LM70)	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. Mauro VICCARO.

Alle ore **15:51**, 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

Nulla.

3 Pratiche studenti

3.1 Richieste assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Il Coordinatore riferisce che è pervenuta la seguente richiesta di assegnazione tesi e relatore istruite da apposita commissione.

Studente	XXXXXXX	Matr. 59246
Corso di Studio	Scienze e Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Luglio 2026	
Laboratorio	MacLab1 (DAFE – Università degli studi della Basilicata)	Responsabile Prof. Giuseppe Altieri
Argomento della tesi (sintesi)	Impianti e metodi reologici per la realizzazione di paste filate	AGRI- 04/B (AGR09)
Titolo provvisorio della tesi	Studio sperimentale delle proprietà reologiche di formaggi a pasta filata	
Relatore	Francesco GENOVESE	AGRI- 04/B (AGR09)
Correlatore	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXX	Matr. 59470
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Giugno 2026	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Argomento della tesi (sintesi)	Produzione di formaggio modello (caciotte a breve stagionatura) utilizzando come colture starter sieroinnesti e lattoinnesti congelati e liofilizzati. Valutazione della sopravvivenza della popolazione microbica e delle caratteristiche dei formaggi	AGRI – 08/A
Titolo provvisorio della tesi	Utilizzo di sieroinnesti e lattoinnesto congelati o liofilizzati per la produzione di formaggi modello	
Relatore	Prof.ssa Teresa ZOTTA	AGRI – 08/A
Correlatore	Dott.ssa Marilisa GIAVALISCO (contrattista di ricerca)	AGRI -08/A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXX	Matr. 39136
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Luglio 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	Microbiologia dei formaggi ovicaprini	AGRI – 08/A
Titolo provvisorio della tesi	Il microbiota dei formaggi ovicaprini	
Relatore	Prof.ssa Annamaria RICCIARDI	AGRI-08/A
Correlatore	////////	////////
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXX	Matr. 71332
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Luglio 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	La tesi sarà focalizzata sull'identificazione di batteri acetici isolati da bevande fermentate, e sulla loro capacità metaboliche, inclusa la produzione di biocellulosa.	AGRI – 08/A
Titolo provvisorio della tesi	Produzione di biocellulosa da batteri acetici isolati da bevande fermentate	
Relatore	Prof.ssa Teresa ZOTTA	AGRI-08/A
Correlatore	Dott.sa Marilisa GIAVALISCO (contrattista di ricerca)	AGRI-08/A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXX	Matr. 67409
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Ottobre 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	Approfondimento delle tematiche legate al mondo delle birre artigianali, con particolare attenzione agli aspetti di tipo microbiologico	AGRI-08/A
Titolo provvisorio della tesi	Le produzioni artigianali – Il mondo della birra	
Relatore	Prof.ssa Angela CAPECE	AGRI-08/A



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Correlatore	Dott.ssa Gabriella SIESTO (Borsista di ricerca)	AGRI-08/A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.2 Ratifica richiesta assegnazione elaborato finale/tesi e relatore

Il Coordinatore riferisce che a seguito di nota del Prof. Eugenio Parente, nella quale viene richiesta l'approvazione della tesi della studentessa Gianfranca D'AGOSTINO, Matr. 63991, nonostante la mancata presentazione della richiesta di assegnazione nei termini indicati dal vigente Regolamento (DR 465/2022).

Ravveduta l'urgenza e, viste le motivazioni indicate dal Prof. Parente, al fine di garantire il regolare completamento del percorso di studi, e, valutata la piena congruità dell'argomento di tesi, ha proceduto all'approvazione d'urgenza dell'assegnazione secondo le specifiche di seguito riportate.

Studente	XXXXXXX	Matr. 63991
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Febbraio 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	Microbiologia delle olive da tavola, con particolare riferimento alla fermentazione delle olive da tavola	AGRI-08/A
Titolo provvisorio della tesi	Il microbiota delle olive fermentate.	
Relatore	Eugenio PARENTE	AGRI-08/A

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

3.3 Rettifica piano di studi regime parziale

Il Coordinatore riferisce che nella scorsa seduta del 21 Gennaio 2026 il Consiglio ha approvato il piano di studi come di seguito riportato.

PIANO DI STUDIO

XXXXXXX matr. 76513

Iscritto 2025/2026 al III anno al Corso di Laurea Triennale in TECNOLOGIE ALIMENTARI

Richiesta regime di tempo parziale dal III anno tipologia A

1 ANNO TEMPO PIENO			S.S.D.	CFU
INSEGNAMENTO				
AGR0060 Inglese		Convalidato		6
AGR0013 Matematica		Convalidato	MAT/05	6
AGR0014 Fisica		Convalidato	FIS/07	6
AGR0018 Chimica Generale ed inorganica		Convalidato	CHIM/03	6
AGR0019 Chimica Organica		Frequentato	CHIM/06	6
AGR0244 Genetica		Convalidato	AGR/07	7
AGR0250 Patologia delle derrate Alimentari		Convalidato	AGR/12	7
AGR0315 C.I. Produzioni Primarie		Convalidato	AGR/19	12
Modulo Produzioni Animali			AGR/02	
Modulo Produzioni Vegetali				
TOTALE CFU				56



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

2 ANNO TEMPO PIENO				
INSEGNAMENTO			S.S.D.	CFU
AGR0035	ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE	Convalidato	AGR/01	9
AGR0067	Microbiologia Generale	Convalidato	AGR/16	6
AGR0318	Biochimica Generale e Principi di Biochimica della Nutrizione	Frequentato	BIO/10	9
AGR 0319	C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI Merceologia e Analisi Sensoriale Analisi Chimiche Fisiche Strumentali	Convalidato	AGR15 AGR15	12
AGR0330	C. I. Ingegneria per le Produzioni Alimentari Principi di Macchine ed impianti Macchine e impianti per le industrie alimentari	Frequentato	AGR 09 AGR 09	12
			TOTALE CFU	48

3 ANNO I SEGMENTO				
INSEGNAMENTO			S.S.D.	CFU
AGR0034	Microbiologia degli alimenti	Convalidato	AGR/16	12
AGR0245	Legislazione Alimentare	Convalidato	IUS/03	6
AGR0322	C.I. Tecnologie Alimentari 1	Convalidato		12
	Operazioni Alimentari delle industrie Alimentari		AGR/15	
	Ingegneria Alimentare Applicata		AGR/09	
AGR0325	Tecnologie Alimentari e principi di Packaging	Convalidato	AGR/15	12
			TOTALE CFU	42

3 ANNO II SEGMENTO				
INSEGNAMENTO			S.S.D.	CFU
AGR0326	Fisiologia della Nutrizione	Convalidato	BIO/09	6
AGR0327	C.I. Igiene degli alimenti Elementi di Controllo del Rischio biologico negli alimenti Pericoli di Origine Biologica negli Alimenti	Convalidato	AGR/16 VET/04	6
01972	Chimica Analitica (C.I. 125 Ore)	Convalidato		6
01878	Statistica e Informatica (C.I.100 Ore)	Convalidato		6
AGR0062	Tirocinio	Da sostenere		3
AGR006	Prova Finale	Da sostenere		7
			TOTALE CFU	34

A seguito di rilievo da parte del Servizio Segreteria Studenti, si propone il nuovo piano di studi come di seguito riportato.

PIANO DI STUDIO

XXXXXXX matr. 76513

Iscritto 2025/2026 al III anno al Corso di Laurea Triennale in **TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Richiesta regime di tempo parziale dal III anno tipologia A

1 ANNO TEMPO PIENO			
INSEGNAMENTO		S.S.D.	CFU
AGR0060	Inglese	Convalidato	6
AGR0013	Matematica	Convalidato	MAT/05 6
AGR0014	Fisica	Convalidato	FIS/07 6



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

AGR0018	Chimica Generale ed inorganica	Convalidato	CHIM/03	6
AGR0034	Microbiologia degli alimenti	Convalidato	AGR/16	12
AGR0244	Genetica	Convalidato	AGR/07	7
AGR0250	Patologia delle derrate Alimentari	Convalidato	AGR/12	7
AGR0315	C.I. Produzioni Primarie Modulo Produzioni Animali Modulo Produzioni Vegetali	Convalidato	AGR/19 AGR/02	12
			TOTALE CFU	62

2 ANNO TEMPO PIENO

INSEGNAMENTO			S.S.D.	CFU
AGR0035	ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE	Convalidato	AGR/01	9
AGR0322	C.I. Tecnologie Alimentari 1	Convalidato	AGR/15 AGR/09	12
	Operazioni Alimentari delle industrie Alimentari			
	Ingegneria Alimentare Applicata			
AGR0067	Microbiologia Generale	Convalidato	AGR/16	6
AGR0326	Fisiologia della Nutrizione	Convalidato	BIO/09	6
01878	Statistica e Informatica (C.I.100 Ore)	Convalidato		6
AGR0034	Microbiologia degli alimenti	Convalidato	AGR/16	12
AGR 0319	C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI Merceologia e Analisi Sensoriale Analisi Chimiche Fisiche Strumentali	Convalidato	AGR15 AGR15	12
			TOTALE CFU	63

3 ANNO I SEGMENTO

INSEGNAMENTO			S.S.D.	CFU
AGR0318	Biochimica Generale e Principi di Biochimica della Nutrizione	Frequentato	BIO/10	9
AGR0019	Chimica Organica	Frequentato	CHIM/06	6
AGR0245	Legislazione Alimentare	Convalidato	IUS/03	6
AGR0325	Tecnologie Alimentari e principi di Packaging	Convalidato	AGR/15	12
			TOTALE CFU	33

3 ANNO II SEGMENTO

INSEGNAMENTO			S.S.D.	CFU
AGR0327	C.I. Igiene degli alimenti	Convalidato	AGR/16	6
	Elementi di Controllo del Rischio biologico negli alimenti		VET/04	
	Pericoli di Origine Biologica negli Alimenti			
01972	Chimica Analitica (C.I. 125 Ore)	Convalidato		6



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

AGR0330	C. I. Ingegneria per le Produzioni Alimentari Principi di Macchine ed impianti Macchine e impianti per le industrie alimentari	Frequentato	AGR 09 AGR 09	12
AGR0062	Tirocinio	Da sostenere		3
AGR006	Prova Finale	Da sostenere		7
			TOTALE CFU	34

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

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

Il Coordinatore Prof. Altieri, riferisce che il Prof. Luigi Todaro, Coordinatore pro tempore per le Relazioni Internazionali del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (ai sensi dell'art. 7 comma 15 del **Regolamento di Ateneo per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata**) ha istruito ed approvato il riconoscimento delle attività formative svolte all'estero come di seguito riportato.

COGNOME	NOME		Matricola	a.a.		
XXXXXXX	XXXXXXX		71633	2025/2026		
Periodo di mobilità	09/09/2025		28/01/2026			
Corso di Studio	<i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i>					
UNIVERSITA' OSPITANTE	UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA					
CODICE ESAME ESTERO (se noto)	ESAMI ALL'ESTERO	ECTS	CODICE ESAME UNIBAS	ESAMI UNIBAS	CFU	VOTO
400582	Calidad en la Fase de Producción I	6	AGR0127	A scelta dello studente SSD AGRI-07/A Scienze e Tecnologie Alimentari	6	30
400586	Gestión de la Calidad	6	AGR0127	A scelta dello studente SSD AGRI-07/A Scienze e Tecnologie Alimentari	6	26
400587	Procesado y transformación de los alimentos vegetales	6	AGR0277	Macchine e Impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità	6	26
400588	Trazabilidad y Control de Calidad I	6	AGR0275	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari	6	27
400590	PRÁCTICAS EXTERNAS	6	AGR0127	A scelta dello studente SSD AGRI-07/A Scienze e Tecnologie Alimentari	6	30 e lode
	Totale	30			30	

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

3.5 Approvazione Progetti tirocini formativi

Il Coordinatore riferisce che, dall'Ufficio Tirocini, sono pervenute le seguenti richieste approvazione progetti di tirocinio formativo istruite da apposita commissione:

Studente	XXXXXXX	Matricola 67409
Progetto n.	TR15268	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Struttura Ospitante	Birrificio Crazy Hop di Chessa Alessandro	
Tutor Universitario	Angela CAPECE	
Tutor Aziendale	Alessandro CHESSA	
Obiettivi Formativi	Produzione di birra artigianale, controllo del processo fermentativo e dei parametri di processo	
Attività previste	////////////////	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studiante	XXXXXXXX	Matricola 57986
Progetto n.	TR15467	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali – Università degli studi della Basilicata	
Tutor Universitario	Francesco GENOVESE	
Tutor Aziendale	Luciano SCARANO	
Obiettivi Formativi	Acquisire nuove conoscenze sulle modalità operative e sulle possibili applicazioni delle macchine per la produzione di pellet utilizzando sottoprodotti e scarti alimentari.	
Attività previste	Pratica su una macchina per la produzione di pellet; test comparativi in differenti condizioni di processo per la produzione di pellet impiegando scarti di pasta secca; caratterizzazione della materia prima in ingresso, selezione dei livelli di umidità, raccolta e caratterizzazione qualitativa del pellet.	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studiante	XXXXXXXX	Matricola 58098
Progetto n.	TR15466	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali – Università degli studi della Basilicata	
Tutor Universitario	Giovanni Carlo DI RENZO	
Tutor Aziendale	Luciano SCARANO	
Obiettivi Formativi	Approfondire le proprietà delle membrane di filtrazione tangenziale e le modalità operative degli impianti di ultrafiltrazione per la separazione di frazioni di interesse presenti in campioni alimentari.	
Attività previste	Verifica delle modalità di assemblaggio di impianti da laboratorio per la filtrazione tangenziale; attività pratica di assemblaggio in serie e in parallelo; test comparativi sul latte e sul siero; raccolta dati e caratterizzazione di campioni di concentrato e di permeato.	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXX	Matricola 69233
Progetto n.	TR15577	
Struttura Ospitante	I.B.G. S.P.A. SB Società per azioni	
Tutor Universitario	Nicola CONDELLI	
Tutor Aziendale	Maria CAVALLO	
Obiettivi Formativi	Acquisire conoscenze teoriche sulla gestione integrata (qualità, sicurezza, ambiente) di un'azienda. Acquisire esperienza pratica sull'applicazione di procedure di gestione. Acquisire conoscenze teoriche sulla gestione di un laboratorio di analisi. Acquisire esperienza pratica nell'esecuzione di procedure analitiche.	
Attività previste	Conoscenza delle buone pratiche di laboratorio. Conoscenza delle principali metodiche di controllo analitico chimico-fisico. Conoscenza delle principali metodiche di controllo microbiologico. Conoscenza delle principali metodiche attuate al controllo di processo.	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXX	Matricola 64748
Progetto n.	TR15676	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali – Università degli studi della Basilicata	
Tutor Universitario	Angela CAPECE	
Tutor Aziendale	Rocchina PIETRAFESA	
Obiettivi Formativi	Messa a punto di strumenti biotecnologici per il recupero di sottoprodotti di aziende alimentari	
Attività previste	Prove di fermentazione con ceppi di lievito non convenzionali su substrati contenenti reflui di aziende alimentari per la formulazione di bevande innovative	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	Verifica settimanale dell'andamento delle attività di laboratorio mediante la redazione di brevi report	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

4 Rapporti annuali di autovalutazione (RAA)

Per la redazione dei Rapporti annuali di autovalutazione, successivamente al Rapporto della Commissione Paritetica Docenti Studenti, è necessario identificare i punti critici e le problematiche che si riscontrano nei Corsi di Studio.

Per quanto concerne la Commissione Paritetica Docenti Studenti, nel CCdS n.01 del 21-01-2026 (punto 4) erano state identificate le azioni che qui vengono riportate.

Le problematiche evidenziate dalla CPDS e le proposte delle relative azioni correttive risultano le seguenti.

Descrizione della criticità	Descrizione della proposta correttiva	Azione correttiva proposta dal Coordinatore del CCdS
Criticità: Elevata variabilità nelle risposte dei questionari degli studenti	Consolidare le attività partecipate sulla corretta compilazione dei questionari. Continuare nell'azione di calendarizzazione di audit con gli studenti e CdS-CPDS	AZCP1. <u>I docenti devono esporre e porre in evidenza come sia fondamentale la corretta compilazione dei questionari già dal primo giorno di lezione.</u>
Criticità: Permane la criticità relativa alla compilazione del Syllabus in alcuni casi incompleta, o errata (mancanza di suddivisione del programma in CFU). Per gli insegnamenti tenuti in co-docenza, viene replicato lo stesso Syllabus	Incentivare i docenti titolari degli insegnamenti, nell'ambito delle discussioni interne ai CdS, ad una corretta compilazione del Syllabus.	Incrementare il controllo da parte dell'apposita commissione e spronare i docenti titolari dei corsi ad una corretta compilazione del Syllabus. AZCP2. <u>La commissione didattica del CdS si occuperà di predisporre la produzione di un documento informativo che descriva i descrittori di Dublino e la corretta compilazione del Syllabus da parte dei docenti titolari di insegnamento.</u>
Criticità: Permane la riduzione delle immatricolazioni	Consolidare le attività di orientamento e tutoraggio. Sviluppare nuove azioni per la visibilità dell'offerta formativa del DAFE e più in generale dell'Ateneo	AZCP3. <u>Occorre incentivare le azioni di promozione fatte attraverso il Polis da parte dell'apposita commissione.</u>
Criticità: Ritardi nelle carriere	Promuovere regolarmente e in maniera più chiara il ruolo dei tutor.	Le attività di orientamento e tutorato del CCdS sono strutturate e a regime, le attività sono in capo alle apposite commissioni. AZCP4. <u>Un indicatore dell'efficacia delle azioni di "tutoraggio in fase iniziale" che viene proposto è iC13 (Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire).</u>

Un'analisi più generale ed un'attenta disamina delle problematiche di ciascun CdS ha permesso di identificare le seguenti criticità generali, associate ai relativi sensori.

CRT-1. numerosità delle iscrizioni (iC00a)

CRT-2. problemi nelle conoscenze iniziali possedute e richieste per ciascun insegnamento (domanda **D1** del questionario)

CRT-3. abbandoni (iC14)

CRT-4. performance al 1° anno (iC13) (rapidità carriera al 1° anno)

CRT-5. regolarità delle carriere al 2° anno (iC16)

CRT-6. laureati entro termine, iC02, iC17, iC22

CRT-7. anni richiesti per la laurea (dati AlmaLaurea)

CRT-8. internazionalizzazione (iC10 e iC11)

Altri indicatori da monitorare:

- iC00a-Avvii di carriera al primo anno* (L, LMCU, LM)
- iC02-Percentuale di laureati (L, LM, LMCU) entro la durata normale del corso*
- iC10-Percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso*
- iC11-Percentuale di laureati (L, LM, LMCU) entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero*
- iC13-Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire**
- iC14-Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio**
- iC16-Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno**
- iC17-Percentuale di immatricolati (L, LM, LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio**
- iC22-Percentuale di immatricolati (L, LM, LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso**

Il Coordinatore ha messo a punto uno script di Matlab che provvede a riassumere gli indicatori individuati per il monitoraggio delle criticità (CRIT AI Reporter) generando un file di Word. Il file verrà inserito nel Sistema di Gestione Documentale al numero #21.

https://drive.google.com/file/d/1cUgZT5ylvqTGEXjiLVJU8d9de2yAYhCN/view?usp=drive_link

https://drive.google.com/file/d/14PBLX3JQJeWhOdSMQzVkJIYKkNePtYj/view?usp=drive_link

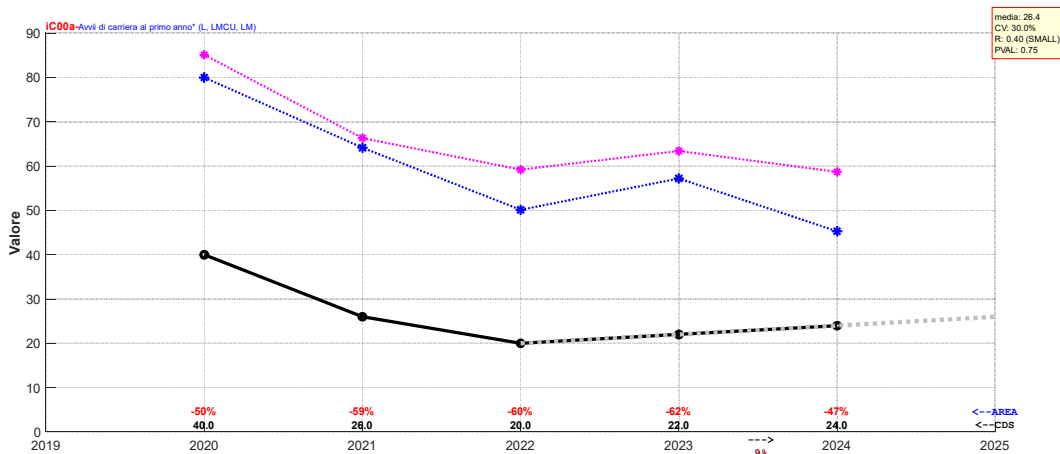
Di seguito sono riportati i riassunti sinottici dei punti critici per i due CdS TAL (L-26) e STAL (LM-70).

4.1 Analisi delle criticità: Punti Critici del Corso di Studio L-26

CRT-1. Numerosità delle iscrizioni (iC00a)

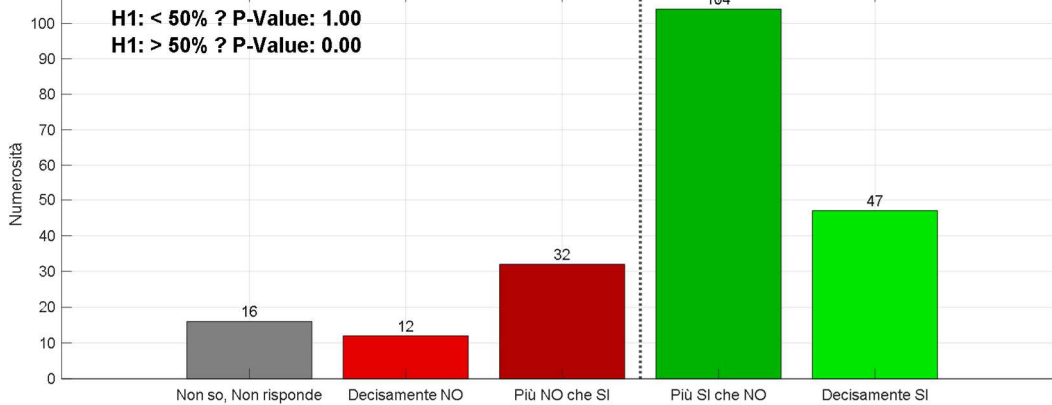
Indicatori della Numerosità delle iscrizioni (iC00a)

iC00a-Avvii di carriera al primo anno* (L, LMCU, LM)



CRT-2. Problemi nelle conoscenze iniziali possedute e richieste per ciascun insegnamento (domanda D1 del questionario)

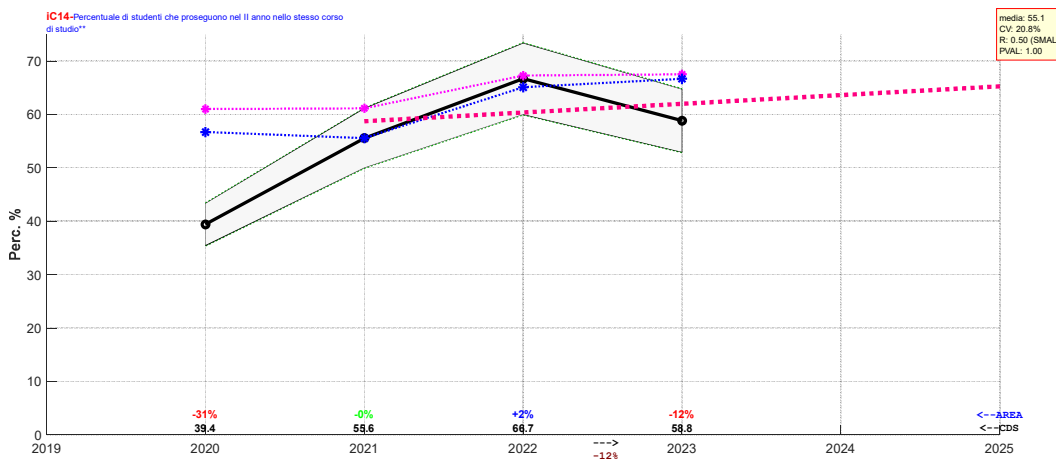
D1: Le conoscenze preliminari da lei possedute sono risultate sufficienti / adeguate per la comprensione degli argomenti trattati?



CRT-3. Abbandoni (iC14)

Indicatori degli Abbandoni (iC14)

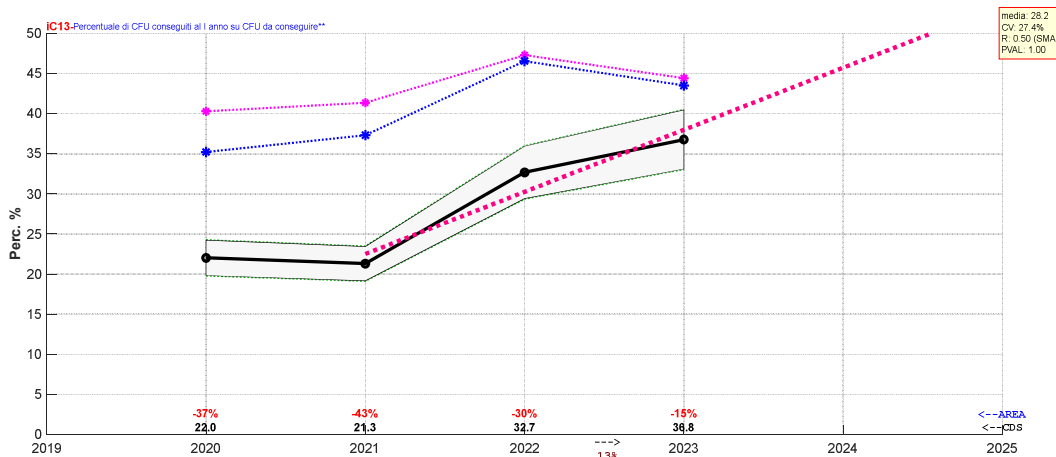
[peso:1.0] iC14-Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio**



CRT-4. Performance al 1° anno (iC13) (rapidità carriera al 1° anno)

Indicatori della Performance al 1° anno (iC13)

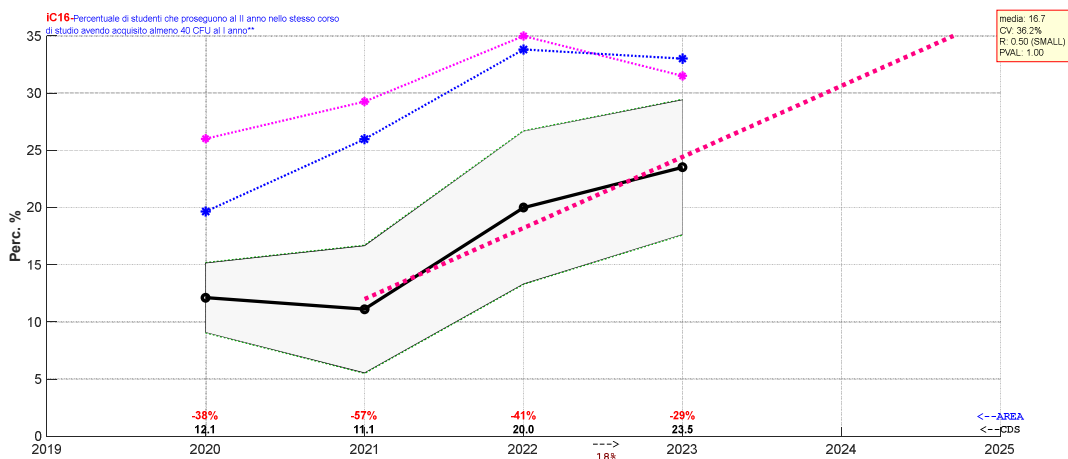
[peso:1.0] iC13-Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire**



CRT-5. Regolarità delle carriere al 2° anno (iC16)

Indicatori della Regolarità delle carriere al 2° anno (iC16)

[peso:1.0] iC16-Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno**



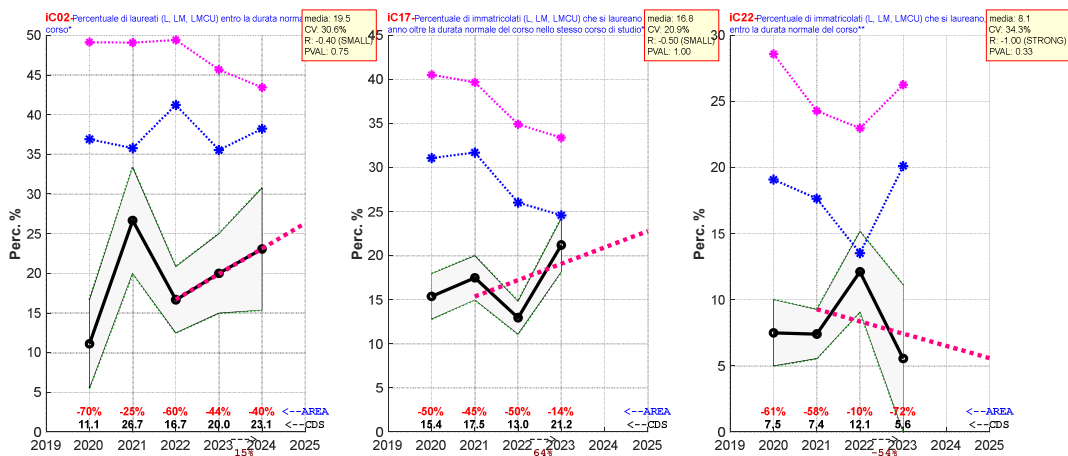
CRT-6. Laureati entro termine, iC02, iC17, iC22

Indicatori dei Laureati entro termine (iC02, iC17, iC22)

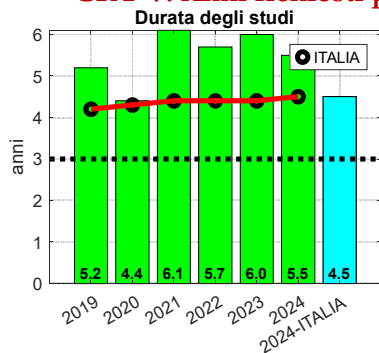
[peso:1.0] iC02-Percentuale di laureati (L, LM, LMCU) entro la durata normale del corso*

[peso:1.0] iC17-Percentuale di immatricolati (L, LM, LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio**

[peso:1.0] iC22-Percentuale di immatricolati (L, LM, LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso**



CRT-7. Anni richiesti per la laurea (dati AlmaLaurea)

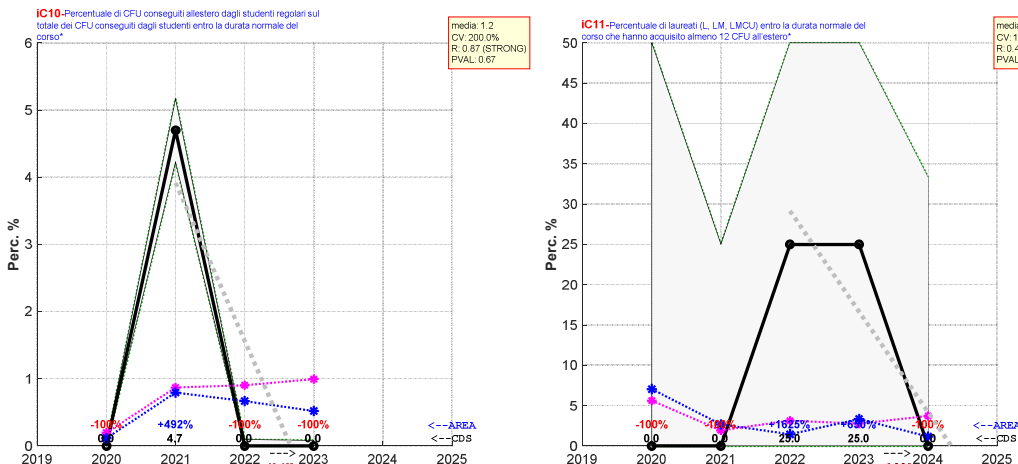


CRT-8. Internazionalizzazione (iC10 e iC11)

Indicatori di Internazionalizzazione (iC10 e iC11)

iC10-Percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso*

iC11-Percentuale di laureati (L, LM, LMCU) entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero*



4.1.1 Azioni da attuare per le criticità riscontrate di L-26

P1. numerosità delle iscrizioni (iC00a) (stazionaria, 20 iscritti al 2025)

P2. problemi nelle conoscenze iniziali possedute e richieste per ciascun insegnamento (domanda D1 del questionario, la relazione della CPDS rileva che è in netto miglioramento, il rapporto grafico non segnala criticità)

P3. abbandoni (iC14) (in aumento, abbandoni in aumento)

AZ1. azioni di orientamento congiunto coordinate fra Gruppo di Orientamento CdS, Gruppo di Orientamento DAFE e POLIS con maggior coinvolgimento dei docenti nelle attività di orientamento in ingresso in collaborazione con le Scuole

- o aumento dell'attrattività del CdS e riduzione degli abbandoni

P4. performance al 1° anno (iC13) (rapidità carriera al 1° anno, in aumento)

AZ2. assegnazione del tutor didattico

- o in generale migliora la performance degli studenti e fornisce supporto in itinere

P5. regolarità delle carriere al 2° anno (iC16) (in aumento)

P6. laureati entro termine, iC02 (in aumento), iC17 (in aumento), iC22 (in diminuzione)

P7. anni richiesti per la laurea (dati AlmaLaurea 2023, stazionario a circa 6.0 anni, +1.6 anni rispetto al dato nazionale di 4.4)

AZ3. incremento delle prove in itinere previste nei vari insegnamenti

- o impatta sulla regolarità delle carriere, sugli abbandoni e sui laureati entro termine

P8. internazionalizzazione (iC10 e iC11, ambedue sporadici)

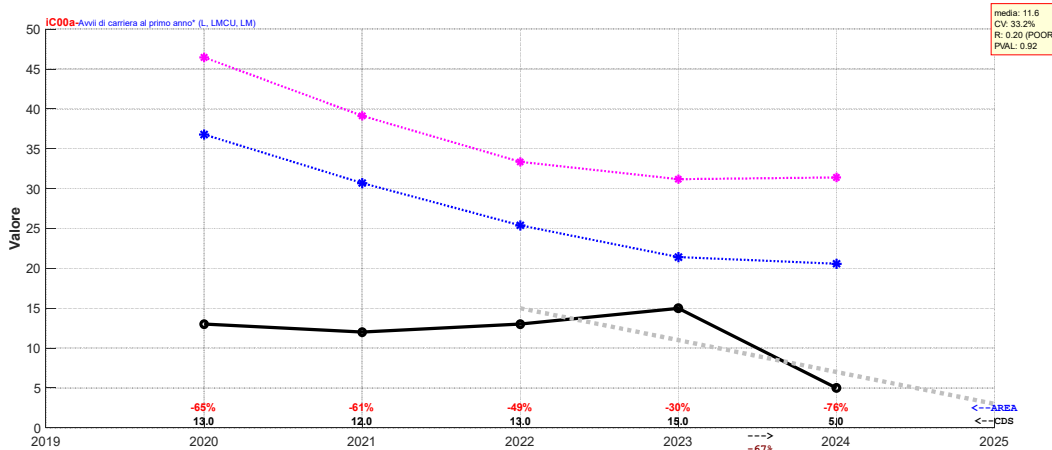
- o abbiamo detto che non è un problema poiché alla triennale riteniamo di preferire il tirocinio applicativo

4.2 Analisi delle criticità: Punti Critici del Corso di Studio LM-70

CRT-1. Numerosità delle iscrizioni (iC00a)

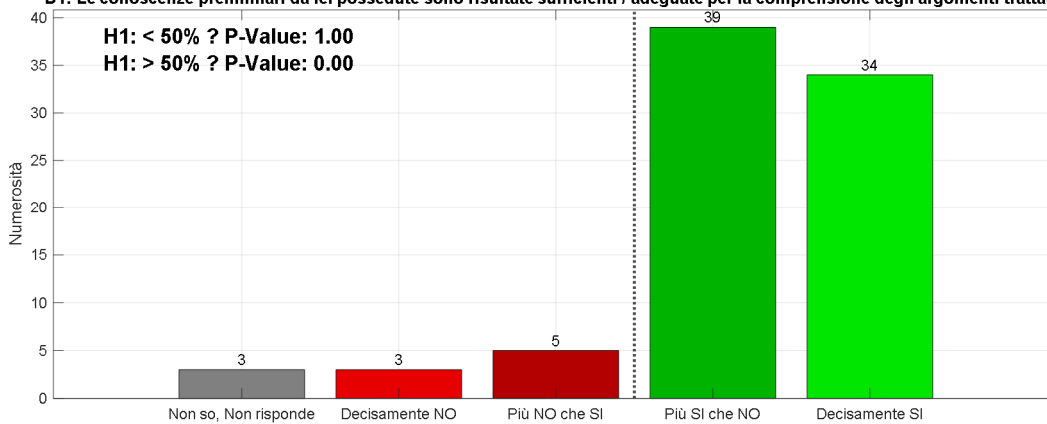
Indicatori della Numerosità delle iscrizioni (iC00a)

iC00a-Avvii di carriera al primo anno* (L, LMCU, LM)



CRT-2. Problemi nelle conoscenze iniziali possedute e richieste per ciascun insegnamento (domanda D1 del questionario)

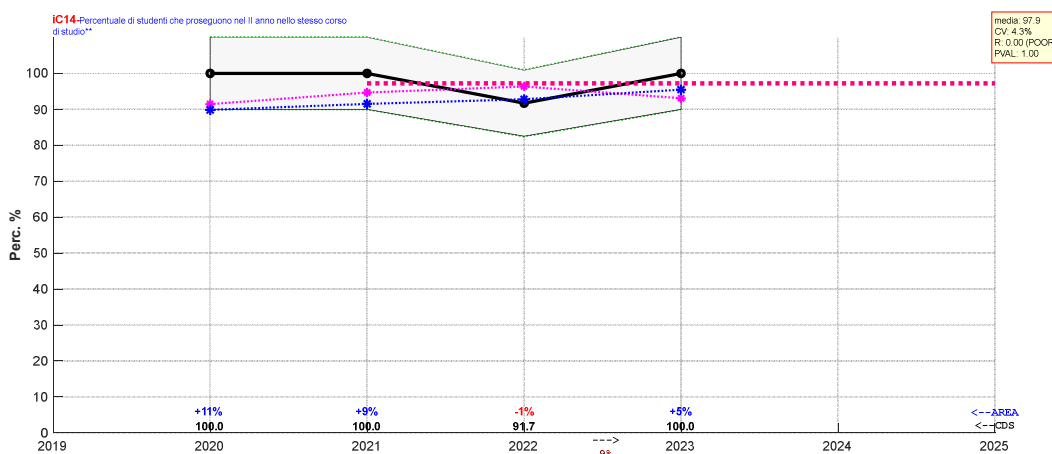
D1: Le conoscenze preliminari da lei possedute sono risultate sufficienti / adeguate per la comprensione degli argomenti trattati?



CRT-3. Abbandoni (iC14)

Indicatori degli Abbandoni (iC14)

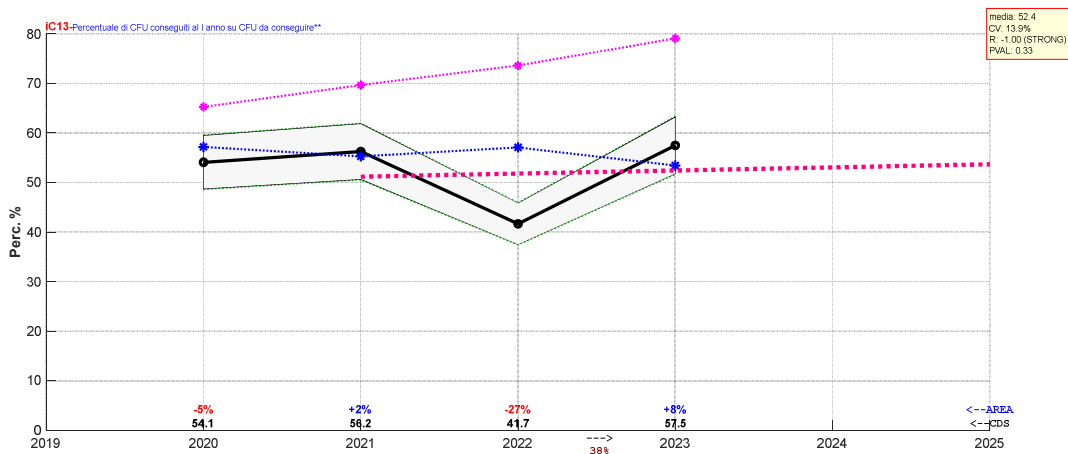
[peso:1.0] iC14-Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio**



CRT-4. Performance al 1° anno (iC13) (rapidità carriera al 1° anno)

Indicatori della Performance al 1° anno (iC13)

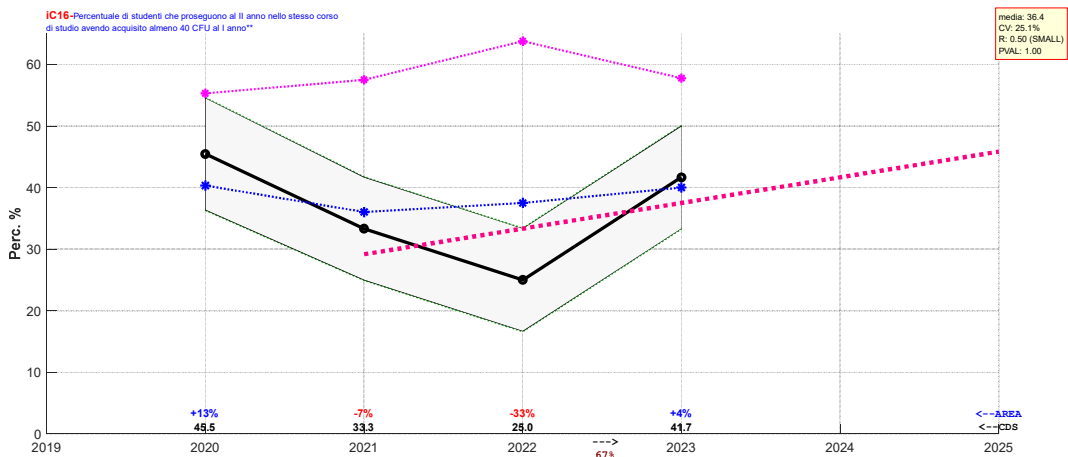
[peso:1.0] iC13-Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire**



CRT-5. Regolarità delle carriere al 2° anno (iC16)

Indicatori della Regolarità delle carriere al 2° anno (iC16)

[peso:1.0] iC16-Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 40 CFU al I anno**



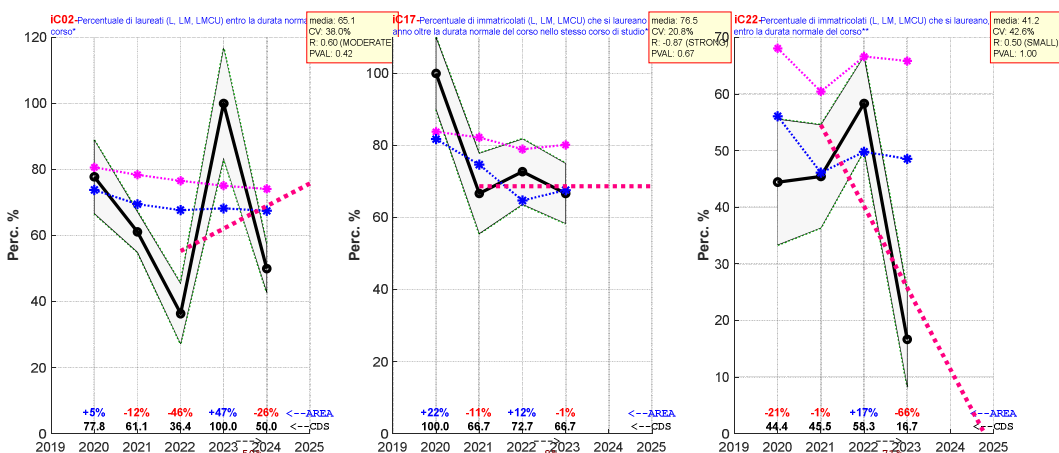
CRT-6. Laureati entro termine, iC02, iC17, iC22

Indicatori dei Laureati entro termine (iC02, iC17, iC22)

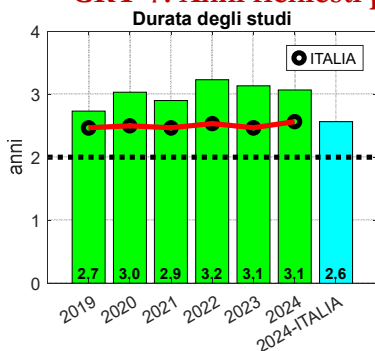
[peso:1.0] iC02-Percentuale di laureati (L, LM, LMCU) entro la durata normale del corso*

[peso:1.0] iC17-Percentuale di immatricolati (L, LM, LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio**

[peso:1.0] iC22-Percentuale di immatricolati (L, LM, LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso**



CRT-7. Anni richiesti per la laurea (dati AlmaLaurea)

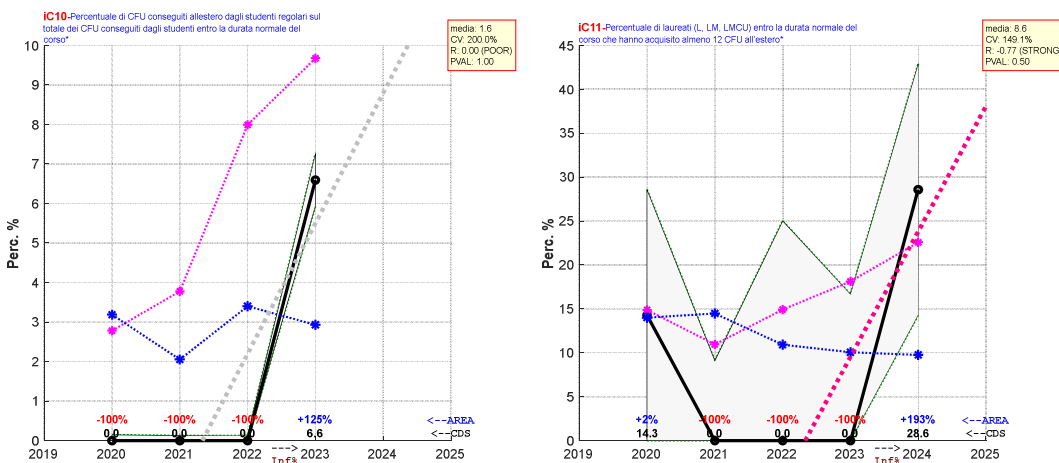


CRT-8. Internazionalizzazione (iC10 e iC11)

Indicatori di Internazionalizzazione (iC10 e iC11)

iC10-Percentuale di CFU conseguiti all'estero dagli studenti regolari sul totale dei CFU conseguiti dagli studenti entro la durata normale del corso*

[peso:1.0] iC11-Percentuale di laureati (L, LM, LMCU) entro la durata normale del corso che hanno acquisito almeno 12 CFU all'estero*





4.2.1 Azioni da attuare per le criticità riscontrate di LM-70

P9. numerosità delle iscrizioni (iC00a) (in aumento, 8 iscritti al 2025)

P10. problemi nelle conoscenze iniziali possedute e richieste per ciascun insegnamento (domanda D1 del questionario, la relazione della CPDS rileva che è in netto miglioramento, il rapporto grafico non segnala criticità)

P11. abbandoni (iC14) (in aumento, gli abbandoni sono diminuiti)

AZ4. azioni di orientamento congiunto coordinate fra Gruppo di Orientamento CdS, Gruppo di Orientamento DAFE e POLIS con maggior coinvolgimento dei docenti nelle attività di orientamento in ingresso in collaborazione con le Scuole, promuovere, inoltre, la partecipazione ai seminari tenuti dall'ordine dei Tecnologi Alimentari.

- o aumento dell'attrattività del CdS e riduzione degli abbandoni

P12. performance al 1° anno (iC13) (rapidità carriera al 1° anno, in aumento)

AZ5. assegnazione del tutor didattico

- o in generale migliora la performance degli studenti e fornisce supporto in itinere

P13. regolarità delle carriere al 2° anno (iC16) (in aumento)

P14. laureati entro termine, iC02 (in diminuzione), iC17 (in diminuzione), iC22 (in diminuzione)

P15. anni richiesti per la laurea (dati AlmaLaurea 2023, stazionario a circa 3.1.0 anni, +0.5 anni rispetto al dato nazionale di 2.6)

AZ6. incremento delle prove in itinere previste nei vari insegnamenti

- o impatta sulla regolarità delle carriere, sugli abbandoni e sui laureati entro termine

P16. internazionalizzazione (iC10 e iC11, ambedue positivi)

4.3 Riassunto delle Azioni

Criticità evidenziate dalla CPDS

AZCP1. I docenti devono esporre e porre in evidenza come sia fondamentale la corretta compilazione dei questionari già dal primo giorno di lezione.

Incrementare il controllo da parte dell'apposita commissione e spronare i docenti titolari dei corsi ad una corretta compilazione del Syllabus.

AZCP2. La commissione didattica del CdS si occuperà di predisporre la produzione di un documento informativo che descriva i descrittori di Dublino e la corretta compilazione del Syllabus da parte dei docenti titolari di insegnamento.

AZCP3. Occorre incentivare le azioni di promozione fatte attraverso il Polis da parte dell'apposita commissione.

Le attività di orientamento e tutorato del CCdS sono strutturate e a regime, le attività sono in capo alle apposite commissioni.

AZCP4. Un indicatore dell'efficacia delle azioni di "tutoraggio in fase iniziale" che viene proposto è iC13 (Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

TAL

- AZ1. azioni di orientamento congiunto coordinate fra Gruppo di Orientamento CdS, Gruppo di Orientamento DAFE e POLIS con maggior coinvolgimento dei docenti nelle attività di orientamento in ingresso in collaborazione con le Scuole**
 - aumento dell'attrattività del CdS e riduzione degli abbandoni
- AZ2. assegnazione del tutor didattico**
 - in generale migliora la performance degli studenti e fornisce supporto in itinere
- AZ3. incremento delle prove in itinere previste nei vari insegnamenti**
 - impatta sulla regolarità delle carriere, sugli abbandoni e sui laureati entro termine

STAL

- AZ4. azioni di orientamento congiunto coordinate fra Gruppo di Orientamento CdS, Gruppo di Orientamento DAFE e POLIS con maggior coinvolgimento dei docenti nelle attività di orientamento in ingresso in collaborazione con le Scuole, promuovere, inoltre, la partecipazione ai seminari tenuti dall'ordine dei Tecnologi Alimentari.**
 - aumento dell'attrattività del CdS e riduzione degli abbandoni
- AZ5. assegnazione del tutor didattico**
 - in generale migliora la performance degli studenti e fornisce supporto in itinere
- AZ6. incremento delle prove in itinere previste nei vari insegnamenti**
 - impatta sulla regolarità delle carriere, sugli abbandoni e sui laureati entro termine

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

5 Manifesto degli studi 2026-27 (stralcio offerta formativa)

Il documento è stato anticipato ai componenti del Consiglio tramite e-mail.

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



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

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 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.

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), in relazione ai punteggi minimi indicati, sugli insegnamenti di Matematica, Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica Organica e Fisica.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Dopo la fine del secondo trimestre del primo anno verrà inoltre erogato un test di recupero per tutti gli studenti con OFA non ancora soddisfatti.

Lo specifico OFA viene comunque soddisfatto con il superamento del relativo esame di Matematica, Fisica e Chimica generale e inorganica.

Agli studenti con OFA non assolti non sarà possibile sostenere gli esami del II anno previsti nel piano di studi del corso di laurea.

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.

DENOMINAZIONE CORSO: TECNOLOGIE ALIMENTARI

I anno – Coorte 2026/2027

Insegnamento	SSD vecchio	SSD nuovo	TAF	Ambito Disciplinare	CFU TOT	CFU Lez	CFU Es	OR E Tot	OR E LeZ	ORE Eserc
Fisica / Physics	FIS/07	PHYS-06/A	Base	Discipline matematiche fisiche e statistiche	6	5	1	60	40	20
Matematica / Mathematics	MAT/05	MATH-03/A	Base	Discipline matematiche fisiche e statistiche	6	5	1	60	40	20
Chimica generale ed inorganica / General and inorganic chemistry	CHIM/03	CHEM-03/A	Base	Discipline chimiche	6	5	1	60	40	20
Chimica organica / Organic Chemistry	CHIM/06	CHEM-05/A	Base	Discipline chimiche	6	5	1	60	40	20
PRODUZIONI PRIMARIE C.I. / Primary Productions					12	10	2	120	80	40
<i>Modulo A: Produzioni vegetali / Crop production</i>	AGR/02	AGRI-02/A	Affine	Attività formative affini e integrative	6	5	1	60	40	20
<i>Modulo B: Produzioni animali / Animal production</i>	AGR/19	AGRI-09/C	Affine	Attività formative affini e integrative	6	5	1	60	40	20



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Genetica / Genetics	AGR/07	AGRI-06/A	Affine	Attività formative affini e integrative	6	5	1	60	40	20
Economia e politica agroalimentare / Agri-food economics and policy * Insegnamento erogato ANCHE per gli studenti del 2 anno coorte 25/26	AGR/01	AGRI-01/A	caratterizzante	Discipline economico giuridiche	9	8	1	84	64	20
Inglese			AL-TRE	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	6	0	6			
Totale					57					

II anno - COORTE 2025/2026

Insegnamento	SSD vecchio	SSD nuovo	TAF	Ambito Disciplinare	CFU TOT	CFU Lez	CFU Es	ORE Tot	ORE LeZ	ORE Eserc
Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione / General Biochemistry and Principles of Biochemistry of Nutrition	BIO/10	BIOS-7/A	Base	Discipline biologiche	9	8	1	84	64	20
INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI (C.I.)					12	10	2	120	80	40
<i>Principi di macchine ed impianti</i>	AGR/09	AGRI-04/B	caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	6	5	1	60	40	20
<i>Macchine e impianti per le industrie alimentari</i>	AGR/09	AGRI-04/B	caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	6	5	1	60	40	20
ANALISI DEGLI ALIMENTI (C.I.)					12	10	2	120	80	40
<i>Analisi chimiche, fisiche e strumentali</i>	AGR/15	AGRI-07/A	caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	6	5	1	60	40	20
<i>Merceologia e analisi sensoriale</i>	AGR/15	AGRI-07/A	caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	6	5	1	60	40	20
Economia e politica agroalimentare	AGR/01	AGRI-01/A	caratterizzante	Discipline economico giuridiche	9	8	1	84	64	20
Microbiologia generale	AGR/16	AGRI-08/A	caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	6	5	1	60	40	20
Insegnamenti a scelta			Scelta	Scelta dello studente	12					
TOTALE					60					

III anno - COORTE 2024/2025

Insegnamento	SSD	TAF	Ambito	CFU Tot	CFU Lez.	CFU Eser	ORE Tot	ORE Lez.	ORE Eser
Tecnologie alimentari II e principi di packaging	AGR/15	caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	12	10	2	120	80	40
TECNOLOGIE ALIMENTARI I (C.I.)				12	10	2	120	80	40
<i>Operazioni unitarie delle industrie alimentari</i>	AGR/15	caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	6	5	1	60	40	20



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

<i>Ingegneria alimentare applicata</i>	AGR/09	caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	6	5	1	60	40	20
IGIENE DEGLI ALIMENTI (C.I)				6	4	2	72	32	40
<i>Pericoli di origine biologica negli alimenti</i>	VET/04	Affine	Affini e integrative	3	2	1	36	16	20
<i>Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti</i>	AGR/16	Affine	Affini e integrative	3	2	1	36	16	20
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	12	10	2	120	80	40
Legislazione Alimentare	IUS/03	caratterizzante	Discipline economiche giuridiche	6	5	1	60	40	20
Fisiologia della nutrizione	BIO/09	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	6	5	1	60	40	20
Tirocinio pratico applicativo		Altre	Altre attività formative (art. 10 com 1 let. f)	7					
Esame finale			Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	3					
TOTALE				64					

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari L-26 per l'a.a. 2026/2027 sono stati proposti i seguenti insegnamenti a scelta libera:

Attività formativa	SSD vecchio	SSD nuovo	TAF	CFU TOT.	CFU Lez.	CFU Eser.	Anno
Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari	AGR/09	AGRI-04/B	A scelta	6	5	1	2
Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti	AGR/07	AGRI-06/A	A scelta	6	5	1	2
Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti	AGR/16	AGRI-08/A	A scelta	6	5	1	2
Viticultura	AGR/03		A scelta	6	5	1	2

Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il Corso di Studi in Tecnologie Alimentari è erogato in modalità convenzionale. Le attività didattiche diverse dalle attività pratiche e di laboratorio possono essere erogate in modalità telematica entro i limiti fissati dalla normativa vigente e con le modalità previste dal Regolamento Didattico di Ateneo e in coerenza con l'organizzazione didattica del Corso di Studi.

Le attività formative previste nell'ambito del Corso di Studi si articolano in lezioni frontali, esercitazioni, laboratori.

Il D.M. 270/2004 stabilisce che un credito formativo universitario corrisponde a un carico di lavoro complessivo per lo studente pari a 25 ore.

Per il Corso di Studi in Tecnologie Alimentari è stabilito che un cfu corrisponda a

- 8 ore di attività didattica in aula e 17 ore di studio individuale per le lezioni frontali;
- 20 ore di attività didattica in aula e 5 ore di studio individuale per le esercitazioni;



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

- 20 ore di attività didattica in aula e 5 ore di studio individuale per le attività di laboratorio.

Non ci sono obblighi di frequenza.

Costituiscono altre attività formative i tirocini e le visite didattiche.

Per tirocinio si intende la partecipazione regolamentata dello studente all'attività di una struttura ospitante (azienda privata ovvero ente pubblico ovvero struttura interna all'Ateneo) attinente ad una delle discipline curriculari e opportunamente attestata per un totale di 6 CFU.

L'attività di tirocinio può essere svolta dallo studente presso una struttura interna all'Ateneo, o un'azienda privata o un ente pubblico scelti tra quelli con i quali l'Università degli Studi della Basilicata ha stipulato apposita convenzione o accordo, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente. L'attività di tirocinio non costituisce in alcun caso rapporto di lavoro retribuito, né può essere comunque sostitutivo di manodopera aziendale o di prestazione professionale.

L'attività di tirocinio può essere svolta anche nell'ambito di un programma di mobilità internazionale (Erasmus+) o nazionale.

Ai fini dell'identificazione degli obiettivi formativi specifici dell'attività di tirocinio e del suo accreditamento, lo studente deve individuare un tutor universitario, scelto tra i docenti titolari di uno degli insegnamenti attivati per il Corso di Studi e/o tra i docenti individuati dal Consiglio del Corso di Studi.

La frequenza dell'attività di tirocinio è obbligatoria. Eventuali deroghe all'obbligo di frequenza possono essere autorizzate dal Consiglio di Corso di Studi sulla base di richiesta adeguatamente motivata da parte dello studente.

L'attività di tirocinio è verbalizzata a cura del docente individuato come presidente della commissione d'esame, anche mediante un colloquio da svolgersi nelle sessioni d'esame previste dal Calendario delle Attività Didattiche e in ogni caso previa verifica dello svolgimento delle ore previste, come attestato dal registro dell'attività di tirocinio, e previo accertamento del raggiungimento degli obiettivi formativi stabiliti.

Ai fini dell'acquisizione dei cfu attribuiti all'attività di tirocinio, lo studente può chiedere il riconoscimento dell'attività lavorativa svolta, o di un'attività pratica assimilabile, che può essere stata svolta anche nell'ambito di un programma di mobilità internazionale o nazionale. Lo studente deve presentare a tal fine apposita istanza presso gli Uffici della Segreteria Studenti, allegando specifica documentazione in cui si attesti, in particolare, la tipologia di attività svolta e la sua durata (modulo di autocertificazione, attestazione dell'azienda e visura camerale). L'eventuale riconoscimento dell'attività svolta è deliberato dal Consiglio di Corso di Studi.

Le prove di valutazione del profitto si svolgono al termine delle attività didattiche, nei periodi fissati annualmente da ciascun Dipartimento nello specifico Calendario delle Attività Didattiche, nel rispetto del Calendario Accademico approvato dagli organi di Ateneo e reso pubblico mediante il Manifesto degli Studi. Tali verifiche possono prevedere forme articolate di accertamento, eventualmente composte da prove successive, anche scritte e/o pratiche, da concludersi comunque con un controllo finale.

Nel caso in cui l'esame preveda una prova scritta preliminare alla prova orale, la prova scritta concorre alla valutazione dell'esame nel suo complesso e non prevede una verbalizzazione autonoma.

Il superamento della prova di verifica relativa ad un insegnamento comporta l'attribuzione dei crediti formativi corrispondenti, come previsti dal Piano di Studi allegato al presente Regolamento, e l'attribuzione di una votazione espressa in trentesimi.

I cfu corrispondenti all'insegnamento si intendono acquisiti solo se la valutazione è uguale o superiore a 18/30. In caso di votazione massima (30/30) è possibile accordare la distinzione della lode.

Il superamento della prova di verifica relativa ad altre tipologie di attività (esercitazioni, laboratori, attività di tirocinio, altre tipologie di attività) comporta l'attribuzione dei crediti formativi corrispondenti, come previsti dal Piano di Studi allegato al presente Regolamento, e/o l'attribuzione di un giudizio di idoneità.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

I crediti formativi acquisiti nell'ambito del Corso di Studi restano validi fino al completamento del percorso di studi da parte dello studente.

Il docente può decidere di somministrare una o più prove di verifica intermedie, nell'ambito dell'attività didattica di cui è responsabile.

Le modalità fissate per lo svolgimento delle prove di verifica intermedie saranno rese note nelle singole schede di trasparenza.

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche scritte e/o orali con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.

Per ogni altra norma relativa alle prove di valutazione del profitto e per la disciplina relativa alla nomina e alla composizione delle Commissioni di valutazione del profitto il Dipartimento si conforma a quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal Regolamento Studenti di Ateneo.

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.

Tutorato

Il Consiglio del Corso di Studi assegna ad ogni studente, all'inizio dell'anno accademico di prima immatricolazione/iscrizione al Corso di Studi, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori afferenti al Corso di Studio.

Lo studente potrà rivolgersi al tutor assegnatogli durante tutto il percorso formativo per un supporto di tipo organizzativo e, in particolare, in occasione della definizione degli insegnamenti a scelta libera o a scelta guidata previsti dal piano di studi.

L'elenco dei tutor assegnati è reso pubblico sulla pagina web dedicata.

Insegnamenti a scelta e attività didattiche aggiuntive

Gli studenti, in base all'art. 10, comma 5 del D.M. 270/04, possono inserire nel proprio piano di studi "attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo".

Lo studente potrà acquisire i previsti CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, uno o più insegnamenti attivati per i Corsi di Studio di I livello offerti dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono stabilite ogni anno dal Manifesto degli Studi. Il Consiglio di Corso di Studi stila una lista di insegnamenti offerti dall'Ateneo della Basilicata ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Tale lista sarà pubblicizzata sul Sito del Corso di Laurea. Lo studente potrà scegliere insegnamenti che non fanno parte dell'elenco su indicato ma in tal caso il piano di Studi dovrà essere sottoposto all'approvazione del Consiglio di Corso di Studi che ne verifica la coerenza con gli obiettivi del corso.

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.

Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 180 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Ai fini dell'individuazione degli insegnamenti a scelta libera, lo studente, se ammesso ai programmi di mobilità nazionale e/o internazionale, può usufruire anche di insegnamenti frequentati presso università straniere e/o italiane.

Il riconoscimento dei crediti formativi conseguiti nel corso di programmi di mobilità internazionale avverrà in conformità al Regolamento per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata.

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 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.

Caratteristiche e modalità di assegnazione della prova finale

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 del Dipartimento.

L'elaborato scritto si configura come una indagine di approfondimento bibliografico e/o documentale inerenti a uno specifico argomento di particolare interesse per il settore delle tecnologie alimentari.

L'elaborato può essere anche attinente al tirocinio e in tal caso si configura quale una relazione critica, ragionata e circostanziata dell'attività svolta durante il tirocinio.

La prova finale, eventualmente collegata al tirocinio, è da considerarsi un ulteriore momento formativo di approfondimento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio e tale da esaltare, nell'insieme, la capacità di applicare conoscenza e comprensione, autonomia di giudizio e abilità comunicative.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante la stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate.

Il Relatore segnala, inoltre, ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando ad esempio la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero (per es.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Erasmus).

Il candidato espone il proprio elaborato finale in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato ed evidenziando le capacità acquisite.

La commissione, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore, assegna un punteggio come stabilito nel regolamento del Dipartimento.

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

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 152 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 crediti;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato, conseguendo 6 crediti;
- aver preparato un elaborato scritto sull'attività svolta.

Per ogni altra informazione di dettaglio si rimanda allo specifico Regolamento sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della Laurea del DAFE.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

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



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

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

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari di studio 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. I laureati provenienti dalle classi L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 possono accedere alla laurea magistrale a condizione che abbiano acquisito almeno:

- 25 crediti nel settore AGR/15
- 10 crediti nel settore AGR/16
- 8 crediti nel settore AGR/01
- 8 crediti nel settore BIO/10
- 5 crediti nel settore MED/42
- 5 crediti nei settori dal MAT/01 al MAT/09
- 5 crediti nei settori dal FIS/01 al FIS/07

In ogni caso l'ammissione al Corso di Studio richiede una verifica della preparazione personale. Il possesso di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea, sono:

- 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;
- la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;
- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, 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 la norma ISO 9001:2000.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale in ingresso si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti 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.

DENOMINAZIONE CORSO: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
I anno – Coorte 2026/2027

Insegnamento	SSD vecchio	SSD nuovo	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Tot	CFU Lez.	CFU Eser	ORE Tot	ORE Lez.	ORE Eser.
Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging / Innovative technologies of process, preservation and food packaging	AGR/15	AGRI-07/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	9	8	1	84	64	20
Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti / Fundamentals of food risk analysis	AGR/16	AGRI-08/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	6	5	1	60	40	20
Biotechnologie delle fermentazioni / Biotechnologies of fermentations	AGR/16	AGRI-08/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	12	10	2	120	80	40
Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di analisi sensoriale / Advanced methods for food and sensory analyses	AGR/15	AGRI-07/A	Affini ed integrative	Attività formative affini o integrative	6	5	1	60	40	20
Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare / Economics of quality and marketing in the agri-food system	AGR/01	AGRI-01/A	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
Innovazione e sviluppo di prodotto / Innovation and product development	AGR/15	AGRI-07/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	6	5	1	60	40	20
Automazione e controllo dei processi agro-industriali / Automation and process control in the food industry	AGR/09	AGRI-04/B	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
Chimica degli alimenti / Food Chemistry	CHIM/10	CHEM-07/B	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi	6	5	1	60	40	20
Inglese B2					3					
TOTALE					60					



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

II anno - COORTE 2025/2026

Insegnamento	SSD vecchio	SSD nuovo	TAF	Ambito Disciplinare	CFU Tot	CFU Lez.	CFU Eser	ORE Tot	ORE Lez.	ORE Eser.
Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari / Genetic authentication and traceability of food products	AGR/07	AGRI-06/A	Affini ed integrative	Attività formative affini o integrative	6	5	1	60	40	20
Macchine e impianti per le produzioni alimentari di alta qualità / Machines and plants for the high quality agro-food industry productions	AGR/09	AGRI-04/B	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
Gestione della qualità e controllo ufficiale / Quality management and official control	IUS/03	GIUR-03/B	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
Laboratorio Competenze / Competency Lab	NN		Altre	Altre attività	1	0	1	20	0	20
Scelta dello studente			Scelta	A scelta dello studente	12					
Prova finale /Final exam					29					
TOTALE					60					

Nell'offerta formativa, da erogare, del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 per l'a.a. 2026/2027 sono stati proposti due gruppi di insegnamenti a scelta libera ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

Primo gruppo destinato agli studenti Unibas:

Attività formativa	SSD	SSD Nuovo	TAF	CFU TOT.	CFU Lez.	CFU Eser.	Anno
Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie	AGR/09	AGRI-04/B	A scelta	6	5	1	2

Secondo gruppo destinato agli studenti UEX in Ingresso:

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

Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari è erogato in modalità convenzionale. Le attività didattiche diverse dalle attività pratiche e di laboratorio possono essere erogate in modalità telematica entro i limiti fissati



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

dalla normativa vigente e con le modalità previste dal Regolamento Didattico di Ateneo e in coerenza con l'organizzazione didattica del Corso di Studi.

Le attività formative previste nell'ambito del Corso di Studi si articolano in lezioni frontali, esercitazioni, laboratori.

Il D.M. 270/2004 stabilisce che un credito formativo universitario corrisponde a un carico di lavoro complessivo per lo studente pari a 25 ore.

Per il Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari è stabilito che un cfu corrisponda a

- 8 ore di attività didattica in aula e 17 ore di studio individuale per le lezioni frontali;
- 20 ore di attività didattica in aula e 5 ore di studio individuale per le esercitazioni;
- 20 ore di attività didattica in aula e 5 ore di studio individuale per le attività di laboratorio.

Non ci sono obblighi di frequenza.

Costituiscono altre attività formative le visite didattiche.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari non prevede tirocini.

Le prove di valutazione del profitto si svolgono al termine delle attività didattiche, nei periodi fissati annualmente da ciascun Dipartimento nello specifico Calendario delle Attività Didattiche, nel rispetto del Calendario Accademico approvato dagli organi di Ateneo e reso pubblico mediante il Manifesto degli Studi DAFE. Tali verifiche possono prevedere forme articolate di accertamento, eventualmente composte da prove successive, anche scritte e/o pratiche, da concludersi comunque con un controllo finale.

Nel caso in cui l'esame preveda una prova scritta preliminare alla prova orale, la prova scritta concorre alla valutazione dell'esame nel suo complesso e non prevede una verbalizzazione autonoma.

Il superamento della prova di verifica relativa ad un insegnamento comporta l'attribuzione dei crediti formativi corrispondenti, come previsti dal Piano di Studi allegato al presente Regolamento, e l'attribuzione di una votazione espressa in trentesimi.

I cfu corrispondenti all'insegnamento si intendono acquisiti solo se la valutazione è uguale o superiore a 18/30. In caso di votazione massima (30/30) è possibile accordare la distinzione della lode.

Il superamento della prova di verifica relativa ad altre tipologie di attività (esercitazioni, laboratori, attività di tirocinio, altre tipologie di attività) comporta l'attribuzione dei crediti formativi corrispondenti, come previsti dal Piano di Studi allegato al presente Regolamento, e/o l'attribuzione di un giudizio di idoneità.

I crediti formativi acquisiti nell'ambito del Corso di Studi restano validi fino al completamento del percorso di studi da parte dello studente.

Il docente può decidere di somministrare una o più prove di verifica intermedie, nell'ambito dell'attività didattica di cui è responsabile.

Le modalità fissate per lo svolgimento delle prove di verifica intermedie saranno rese note nelle singole schede di trasparenza.

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche scritte e/o orali con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ. In aggiunta, è prevista la convalida, da parte del Centro Linguistico di Ateneo, 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 Frame work of Reference for Languages.

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

Per ogni altra norma relativa alle prove di valutazione del profitto e per la disciplina relativa alla nomina e alla



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

composizione delle Commissioni di valutazione del profitto il Dipartimento si conforma a quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal Regolamento Studenti di Ateneo.

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.

Tutorato

Il Consiglio del Corso di Studi assegna ad ogni studente, all'inizio dell'anno accademico di prima immatricolazione/iscrizione al Corso di Studi, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori afferenti al Corso di Studio.

Lo studente potrà rivolgersi al tutor assegnatogli durante tutto il percorso formativo per un supporto di tipo organizzativo e, in particolare, in occasione della definizione degli insegnamenti a scelta libera o a scelta guidata previsti dal piano di studi.

L'elenco dei tutor assegnati è reso pubblico sulla pagina web dedicata.

Insegnamenti a scelta e attività didattiche aggiuntive

Gli studenti, in base all'art. 10, comma 5 del D.M. 270/04, possono inserire nel proprio piano di studi "attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo".

Lo studente potrà acquisire i previsti CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, uno o più insegnamenti attivi per i Corsi di Laurea di I livello (qualora non sostenuti nella carriera precedente) e II livello dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono stabilite ogni anno dal Manifesto degli Studi. Il Consiglio di Corso di Studi stila una lista di insegnamenti offerti dall'Ateneo della Basilicata ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Tale lista sarà pubblicizzata sul Sito del Corso di Laurea. Lo studente potrà scegliere insegnamenti che non fanno parte dell'elenco su indicato ma in tal caso il piano di Studi dovrà essere sottoposto all'approvazione del Consiglio di Corso di Studi che ne verifica la coerenza con gli obiettivi del corso.

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.

Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 120 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

Ai fini dell'individuazione degli insegnamenti a scelta libera, lo studente, se ammesso ai programmi di mobilità nazionale e/o internazionale, può usufruire anche di insegnamenti frequentati presso università straniere e/o italiane.

Il riconoscimento dei crediti formativi conseguiti nel corso di programmi di mobilità internazionale avverrà in conformità al Regolamento per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata.



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 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.

Caratteristiche e modalità di assegnazione della prova finale

La Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione della tesi di laurea, redatta in modo originale dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una Commissione di docenti della Scuola.

La tesi può essere scritta in una qualsiasi lingua della Comunità Europea e la prova finale viene sostenuta in lingua italiana ovvero in lingua inglese per i laureandi in mobilità internazionale in ingresso.

Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, acquisito i CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- 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.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla Commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi, la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali mostrate.

Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero (per es. Erasmus).

Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea in un tempo assegnato, mettendo in evidenza lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto.

La Commissione, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore,



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

della maturità culturale e della capacità di elaborazione intellettuale personale dello studente assegna un punteggio finale come stabilito nel Regolamento sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale del DAFE.

Per ogni altra informazione di dettaglio si rimanda allo specifico Regolamento sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della Laurea del DAFE.

Rilascio del doppio titolo (Double Degree) o titolo congiunto (Joint Degree)

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede un percorso formativo finalizzato al rilascio di un doppio titolo universitario (Double Degree) in Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal presso l'Università dell'Extremadura (Spagna).

Per i criteri di accesso al percorso formativo previsto per il conseguimento del doppio titolo universitario, il periodo di svolgimento delle attività didattiche all'estero e la tabella di corrispondenza delle attività formative si rimanda all'Allegato 2 del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

Dopo ampia ed approfondita discussione il Consiglio approva a maggioranza, si astiene il prof. Aniello Crescenzi.

6 Proposta attribuzione carichi didattici a.a. 2026/2027 CdL TAL e CdIM STAL

I documenti sono stati anticipati ai componenti del Consiglio tramite e-mail.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

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

Tecnologie Alimentari TRIENNALE

Denominazione del corso	cds	curricularum	SSD	SSD nuovo	TAF	ambito	CFU TOT	CFU Lez	CFU Es	ORE Tot	ORE LeZ	ORE Eserc	Mutua.	Sem.	Anno
Fisica / Physics	TAL		FIS/07	PHYS-06/A	Base	Discipline matematiche fisiche e statistiche	6	5	1	60	40	20	Mutuato da TA	S1	1
Matematica / Mathematics	TAL		MAT/05	MATH-03/A	Base	Discipline matematiche fisiche e statistiche	6	5	1	60	40	20	Mutuato da TA	S1	1
Chimica generale ed inorganica / General and inorganic chemistry	TAL		CHIM/03	CHEM-03/A	Base	Discipline chimiche	6	5	1	60	40	20	Mutuato da TA Chimica generale, inorganica ed elementi di chimica organica	S1	1
Chimica organica / Organic Chemistry	TAL		CHIM/06	CHEM-05/A	Base	Discipline chimiche	6	5	1	60	40	20	contratto	S2	1
PRODUZIONE PRIMARIE C.I. (Primary Productions)	TAL						12	10	2	120	80	40	Responsabile AMATO Mariana		1
<i>Modulo A: Produzioni vegetali / Crop production</i>	TAL		AGR/02	AGRI-02/A	Affine	Attività formative affini e integrative	6	5	1	60	40	20	Amato	S2	1
<i>Modulo B: Produzioni animali / Animal production</i>	TAL		AGR/19	AGRI-09/C	Affine	Attività formative affini e integrative	6	5	1	60	40	20	Braghieri	S2	1
Genetica / Genetics	TAL		AGR/07	AGRI-06/A	Affine	Attività formative affini e integrative	6	5	1	60	40	20	LOGOZZO	S2	1
Economia e politica agroalimentare / Agri-food economics and policy * Insegnamento erogato ANCHE per gli studenti del 2 anno coorte 25/26	TAL		AGR/01	AGRI-01/A	caratterizzante	Discipline economico giuridiche	9	8	1	84	64	20	Viccaro	S2 Mantenere lo stesso semestre di quello del 2 anno	1
Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione / General Biochemistry and Principles of Biochemistry of Nutrition	TAL		BIO/10	BIOS-7/A	Base	Discipline biologiche	9	8	1	84	64	20	Rossano	S1	2
INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI / FOOD PRODUCTION ENGINEERING (C.I.) :	TAL						12	10	2	120	80	40	Responsabile DI RENZO Giovanni C.		2
<i>Principi di macchine ed impianti / Principles of machines and plants</i>	TAL		AGR/09	AGRI-04/B	caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	6	5	1	60	40	20	Altieri	S1	2
<i>Macchine e impianti per le industrie alimentari / Machinery and equipment for the food industry</i>	TAL		AGR/09	AGRI-04/B	caratterizzante	Discipline della produzione agroalimentare	6	5	1	60	40	20	Di Renzo	S2	2
ANALISI DEGLI ALIMENTI / FOOD ANALYSIS (C.I.)	TAL						12	10	2	120	80	40	CONDELLI Nicola		2
<i>Analisi chimiche, fisiche e strumentali / Chemical, physical and instrumental analyses</i>	TAL		AGR/15	AGRI-07/A	caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	6	5	1	60	40	20	CONDELLI Nicola	S2	2
<i>Merceologia e analisi sensoriale / Commodity and sensory analysis</i>	TAL		AGR/15	AGRI-07/A	caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	6	5	1	60	40	20	CONDELLI Nicola	S1	2
Economia e politica agroalimentare / Economics and Agri-food Policy * Insegnamento erogato ANCHE per gli studenti del 1 anno coorte 26/27	TAL		AGR/01	AGRI-01/A	caratterizzante	Discipline economico giuridiche	9	8	1	84	64	20	Viccaro	S2	2
Microbiologia generale / General Microbiology	TAL		AGR/16	AGRI-08/A	caratterizzante	Discipline della tecnologia alimentare	6	5	1	60	40	20	RICCIARDI Annamaria	S1	2
Tecnologie alimentari II e principi di packaging / Food Technology II and Packaging Principles	TAL		AGR/15		caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	12	10	2	120	80	40	GALGANO Ferdanda	A1	3
TECNOLOGIE ALIMENTARI / FOOD TECHNOLOGIES I (C.I.)	TAL						12	10	2	120	80	40			3
<i>Operazioni unitarie delle industrie alimentari / Unit operations of the food industries</i>	TAL		AGR/15		caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	6	5	1	60	40	20	contratto	S1	3
<i>Ingegneria alimentare applicata / Applied Food Engineering</i>	TAL		AGR/09		caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	6	5	1	60	40	20	contratto	S2	3
IGIENE DEGLI ALIMENTI / FOOD HYGIENE (C.I.)	TAL						6	4	2	72	32	40	Responsabile ZOTTA Teresa		3
<i>Pericoli di origine biologica negli alimenti / Hazards of biological origin in food</i>	TAL		VET/04		Affine	Affini e integrative	3	2	1	36	16	20	contratto	S1	3
<i>Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti / Elements of biohazard control in food</i>	TAL		AGR/16		Affine	Affini e integrative	3	2	1	36	16	20	Zotta	S1	3
Microbiologia degli alimenti / Food Microbiology	TAL		AGR/16		caratterizzante	Discipline della tecnologia degli alimenti	12	10	2	120	80	40	PARENTE/ZOTTA	A1	3
Legislazione Alimentare / Food Law	TAL		IUS/03		caratterizzante	Discipline economico giuridiche	6	5	1	60	40	20	contratto	S1	3
Fisiologia della nutrizione / Physiology of Nutrition	TAL		BIO/09		Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	6	5	1	60	40	20	contratto	S2	3
INSEGNAMENTI A SCELTA															
Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari / Machines and plants for the sustainable management of surpluses from the agri-food industries	TAL		AGR/09	AGRI-04/B	A scelta		6	5	1	60	40	20	Genovese	S2	2
Metodologie genotipo-molecolari per la qualità degli alimenti / Molecular genetic methodologies for food quality	TAL		AGR/07	AGRI-06/A	A scelta		6	5	1	60	40	20	Gioia	S2	2
Viticultura / Viticulture	TAL		AGR/03	AGRI-03/A	A scelta		6	5	1	60	40	20	Nuzzo	S2	2
Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti / Methods for microbiological control in food	TAL		AGR/16	AGRI-08/A	A scelta		6	5	1	60	40	20	Capece	S2	2

Scienze e Tecnologie Alimentari MAGISTRALE

Denominazione del corso	CDS	curriculum	SSD VECC HIO	SSD	TAF	AMBITO	CFU TOT	CFU Lez	CFU Es	ORE Tot	ORE LeZ	ORE Eserc	Mutuaz.	Sem.	Anno	Docente
Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging / Innovative technologies of process, preservation and food packaging	STAL		AGR/15	AGRI-07/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	9	8	1	84	64	20		S1	1	GALGANO
Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti / Fundamentals of food risk analysis	STAL		AGR/16	AGRI-08/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	6	5	1	60	40	20		S1	1	Parente
Biotechnologies delle fermentazioni / Biotechnologies of fermentations	STAL		AGR/16	AGRI-08/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	12	10	2	120	80	40		A1	1	Capece/Zotta
Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di analisi sensoriale / Advanced methods for food and sensory analyses	STAL		AGR/15	AGRI-07/A	Affini ed integrative	Attività formative affini o integrative	6	5	1	60	40	20		S1	1	CONDELLI/BRAGHIERI
Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare / Economics of quality and marketing in the agrifood system	STAL		AGR/01	AGRI-01/A	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20		S2	1	Viccaro
Innovazione e sviluppo di prodotto / Innovation and product development	STAL		AGR/15	AGRI-07/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	6	5	1	60	40	20		S2	1	contratto
Automazione e controllo dei processi agro-industriali / Automation and process control in the food industry	STAL		AGR/09	AGRI-04/B	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20		S2	1	Altieri
Chimica degli alimenti / Food Chemistry	STAL		CHIM/10	CHEM-07/B	Caratterizzante	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi	6	5	1	60	40	20		S2	1	contratto
Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari / Genetic authentication and traceability of food products	STAL		AGR/07	AGRI-06/A	Affini ed integrative	Attività formative affini o integrative	6	5	1	60	40	20		S1	2	Gioia
Macchine e impianti per le produzioni alimentari di alta qualità / Machines and plants for the high quality agro-food industry productions	STAL		AGR/09	AGRI-04/B	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20		S1	2	Di Renzo
Laboratorio Competenze / Competence Laboratory	STAL		NN		Altre	Altre attività	1	0	1	20	0	20		S2	2	contratto
Gestione della qualità e controllo ufficiale / Quality management and official control	STAL		IUS/03	GIUR-03/B	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20		S1	2	contratto
INSEGNAMENTI A SCELTA																
Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie / Laboratory of machines and plants for dairy production	STAL		AGR/09	AGRI-04/B	A scelta		6	5	1	60	40	20		S1	2	Genovese
Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 sono proposti insegnamenti offerti in aggiunta all'offerta formativa curriculare, destinati agli studenti UEx in Ingresso.																
Sustainability in plant and food protection from diseases (per gli studenti in ingresso UEx)	STAL		AGR/12	AGRI-05/B	A scelta		6	5	1	60	40	20		S1	2	contratto
Machines and plants for fresh and fresh cut products (per gli studenti in ingresso UEx)	STAL		AGR/09	AGRI-04/B	A scelta		6	5	1	60	40	20		S1	2	Di Renzo
Quality management and certification (per gli studenti in ingresso UEx)	STAL		AGR/15	AGRI-07/A	A scelta		6	5	1	60	40	20		S1	2	contratto

Dopo ampia ed approfondita discussione il Consiglio approva a maggioranza, si astiene il prof. Aniello Crescenzi.

7 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni

Premessa. Il CdS utilizza un approccio PDCA secondo un ciclo di Deming (<https://tinyurl.com/yjuqsfn6>) in cui le opinioni degli studenti, l'analisi degli indicatori AVA e l'analisi dell'efficienza/efficacia della formazione, rappresentano i capisaldi dell'analisi condotta dal Gruppo di Riesame e AQ, come si evince dallo schema del Flusso delle Azioni di AQ e Riesame del CdS (<https://tinyurl.com/ybsc6rp9>). 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/2qrvs2fx>, 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 Riassuntiva delle Azioni di Assicurazione della Qualità (AZAQ)

CdS	Progressivo	PdA (Punto di Attenzione) / AdC (Aspetto da Considerare)	Testo
TAL e STAL	1	D.CDS.4.1 - 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.	<p>Punto 4 del presente verbale.</p> <p>Per la redazione dei Rapporti annuali di autovalutazione, successivamente al Rapporto della Commissione Paritetica Docenti Studenti, è necessario identificare i punti critici e le problematiche che si riscontrano nei Corsi di Studio.</p> <p>Le problematiche evidenziate dalla CPDS e le proposte delle relative azioni correttive risultano le seguenti.</p> <p>AZCP1. I docenti devono esporre e porre in evidenza come sia fondamentale la corretta compilazione dei questionari già dal primo giorno di lezione.</p> <p>AZCP2. La commissione didattica del CdS si occuperà di predisporre la produzione di un documento informativo che descriva i descrittori di Dublino e la corretta compilazione del Syllabus da parte dei docenti titolari di insegnamento.</p> <p>AZCP3. Occorre incentivare le azioni di promozione fatte attraverso il Polis da parte dell'apposita commissione.</p> <p>AZCP4. Un indicatore dell'efficacia delle azioni di "tutoraggio in fase iniziale" che viene proposto è iC13 (Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire).</p>
TAL e STAL	2	D.CDS.4.2 - Revisione dei percorsi formativi / D.CDS.4.2.3 - Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.	<p>Punto 4 del presente verbale.</p> <p>Un'analisi più generale ed un'attenta disamina delle problematiche di ciascun CdS ha permesso di identificare le seguenti criticità generali, associate ai relativi sensori.</p> <p>CRT-1. numerosità delle iscrizioni (iC00a); CRT-2. problemi nelle conoscenze iniziali possedute e richieste per ciascun insegnamento (domanda D1 del questionario); CRT-3. abbandoni (iC14); CRT-4. performance al 1° anno (iC13) (rapidità carriera al 1° anno); CRT-5. regolarità delle carriere al 2° anno (iC16); CRT-6. laureati entro termine, iC02, iC17, iC22; CRT-7. anni richiesti per la laurea (dati Alma-Laurea); CRT-8. internazionalizzazione (iC10 e iC11).</p> <p>Il Coordinatore ha messo a punto uno script di Matlab che provvede a riassumere gli indicatori individuati per il monitoraggio delle criticità (CRIT AI Reporter) generando un file di Word. Il file verrà inserito nel Sistema di Gestione Documentale al numero #21. https://drive.google.com/file/d/1cUgZT5ylvqT-GEJjLlVJU8d9de2yAYhCN/view?usp=drive_link; https://drive.google.com/file/d/14PBLX3JQJeWhOdSMQzVkfJYKkNePtYj/view?usp=drive_link</p> <p>4.1.1 Azioni da attuare per le criticità riscontrate di L-26</p> <p>AZ1. azioni di orientamento congiunto coordinate fra Gruppo di Orientamento CdS, Gruppo di Orientamento DAFE e POLIS con maggior coinvolgimento dei docenti nelle attività di orientamento in ingresso in collaborazione con le Scuole</p> <p>AZ2. assegnazione del tutor didattico</p> <p>AZ3. incremento delle prove in itinere previste nei vari insegnamenti</p> <p>4.2.1 Azioni da attuare per le criticità riscontrate di LM-70</p> <p>AZ4. azioni di orientamento congiunto coordinate fra Gruppo di Orientamento CdS, Gruppo di Orientamento DAFE e POLIS con maggior coinvolgimento dei docenti nelle attività di orientamento in ingresso in collaborazione con le Scuole, promuovere, inoltre, la partecipazione ai seminari tenuti dall'ordine dei Tecnologi Alimentari.</p> <p>AZ5. assegnazione del tutor didattico</p> <p>AZ6. incremento delle prove in itinere previste nei vari insegnamenti</p>
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.	<p>Punto 5 del presente verbale.</p> <p>5 Manifesto degli studi 2026-27 (stralcio offerta formativa)</p>
TAL e STAL	4	D.CDS.3.1 - Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor / D.CDS.3.1.3 - Nell'assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.	<p>Punto 6 del presente verbale.</p> <p>Proposta attribuzione carichi didattici a.a. 2026/2027 CdL TAL e CdLM STAL</p>

Il Consiglio ne prende atto.



8 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **17:10**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)
