



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

VERBALE N. 04 del 27 MAGGIO 2026

Il giorno **27 del mese di maggio** dell'anno **duemilaventisei**, alle ore **17:00**, giusta convocazione del giorno 20/05/2026 (prot. 1146/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 Compilazione schede SUA-CdS 2026/2027
- 5 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni
- 6 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	

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.

- Nazarena CELA.

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 **17:10**, 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://dafe.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/articolo32011009.html>

2 Comunicazioni e richieste

Il Coordinatore comunica che è stata trasmessa da parte del Direttore al CCdS (e-mail del 27/05/2026 da DAFE Didattica) la Sezione 5 della Relazione Annuale 2026 del Nucleo di Valutazione concernente la "Rilevazione dell'opinione degli studenti e dei dottorandi" riferita all'a.a. 2024/2025, approvata dal Nucleo di Valutazione nella seduta del 27 aprile 2026.

Una lettura preliminare rivela che non ci sono criticità per quanto riguarda il Dipartimento DAFE.

Tuttavia, il Coordinatore si riserva di presentare i dati in un successivo CCdS.

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.

Studiante	XXXXXXX	Matr. 64148
Corso di Studio	Tecnologie Alimentari	
Data prevista Laurea	Ottobre 2026	
Argomento della tesi (sintesi)	Il kombucha è una bevanda fermentata a base di tè, tradizionalmente ottenuta tramite un consorzio microbico complesso noto come SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast). In questa tesi, lo SCOBY sarà confrontato con co-colture alternative di ceppi per verificarne l'effetto sulle caratteristiche finali del prodotto.	AGRI 08/A

Titolo provvisorio della tesi	Produzione di kombucha da starter convenzionali e alternativi	
Relatore	Prof.ssa Annamaria Ricciardi	AGRI 08/A
Correlatore	Dott.ssa Marilisa GIAVALISCO (Contrattista di ricerca)	AGRI 08/A
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.2 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	XXXXXXXX	Matricola 70330
Progetto n.	TR16038	
Struttura Ospitante	Caseificio Coiro di Gianuario Coiro	
Tutor Universitario	Nicola Condelli	
Tutor Aziendale	Michelangelo Coiro	
Obiettivi Formativi	Acquisizione di conoscenze pratiche sulla gestione dei processi di caseificazione: Acquisizione di conoscenze teoriche nella gestione documentale: Acquisizione di esperienza nelle attività connesse all'autocontrollo dell'igiene	
Attività previste	////////////////	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXX	Matricola 69444
Progetto n.	////////////////	
Struttura Ospitante	Olearia Aulettese di Pucciarelli Antonio & Figli S.n.c.	
Tutor Universitario	Nicola Condelli	
Tutor Aziendale	Alessandro Pucciarelli	
Obiettivi Formativi	Acquisire conoscenze pratico-teoriche sul processo di produzione dell'olio, approfondire la normativa di settore, acquisire conoscenze sulla gestione degli ordini. Acquisire conoscenze pratico-teoriche sui sistemi di confezionamento.	
Attività previste	////////////////	
Modalità e strumenti di monitoraggio e verifica dell'andamento e degli esiti formativi del tirocinio	////////////////	
Parere del Consiglio	APPROVATO	

Studente	XXXXXXXX	Matricola 63974
Progetto n.	TR16277	
Struttura Ospitante	Dipartimento di Scienze di Base e Applicata	
Tutor Universitario	Radice Rosa Paola	
Tutor Aziendale	Giuseppe Martelli	
Obiettivi Formativi	Acquisizioni principali metodologie genetiche e biomolecolari	
Attività previste	////////////////	

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

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

3.3 Assegnazione tutor a.a. 2025/2026

Il Coordinatore comunica che occorre assegnare i tutor agli studenti immatricolati successivamente al 1° ottobre 2025 al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e al I anno del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Sulla base degli elenchi pervenuti, si è proceduto con l'assegnazione dei docenti tutor come di seguito riportato utilizzando l'algoritmo automatico di cui è dotato il CCdS.

ELENCO TUTOR

Studenti immatricolati dopo il 30 Settembre 2025
alla Laurea in Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
76507	XXXXXXXX	XXXXXXXX	DI RENZO Giovanni Carlo
76688	XXXXXXXX	XXXXXXXX	GALGANO Fernanda

ELENCO TUTOR

Studenti immatricolati dopo il 30 Settembre 2025
alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2025/2026

MATR.	COGNOME	NOME	TUTOR
76529	XXXXXXXX	XXXXXXXX	VICCARO Mauro

Il Consiglio, all'unanimità, approva

4 Compilazione schede SUA-CdS 2026/2027

I compilatori SUA-CdS 2026/2027 hanno provveduto a compilare le schede in conformità ai Regolamenti dei CdS già approvati (punto 6 del **CCdS n.01 del 21/01/2026** https://drive.google.com/file/d/1WrjfkPh6W0d3XP8gQxt6GDsPKlqLyn33/view?usp=drive_link) inserendo i relativi dati, secondo quanto richiesto dalla SUA-CdS.

Per quanto concerne la sezione riguardante la “matrice di tuning”, questa è stata compilata in coerenza con il punto 5 del **CCdS n.01 del 21/01/2025** (https://drive.google.com/file/d/17cQYJeldCAsg-PhfxoIRMmQPHUDjaR_2N/view?usp=drive_link) che riguardava la “Modifica RAD, matrici di Tuning e documenti di supporto per l'adeguamento della triennale TAL (L-26) e della magistrale STAL (LM-70) ai DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023” in cui si discuteva “Con riferimento a quanto riportato nel punto 6 del **CCdS n.11 del 10-12-2024** (https://drive.google.com/file/d/13mJDEKnD4PsRPpSkqteJ71c_eGPSN7r/view?usp=sharing) e del cronoprogramma preliminare come già esposto e riportato nel **CCdS n.10 del 13-11-2024** (<https://drive.google.com/file/d/1pxwJNlr6CYEVS6jXl-PAuSMIqI3gYFLeK/view?usp=sharing>), nella riunione del Gruppo di Riesame (**GdR**) e del Gruppo di Progettazione (**GdP**), del **05-12-2024**, https://drive.google.com/file/d/1JKz5ObSJQX46SL4vWq_qBSLQfwXzHEft/view?usp=drive_link, ed, infine, nella **riunione del Gruppo di Riesame del 18-01-2025** (<https://tinyurl.com/28vx68jk>), è stata discussa la proposta di adeguamento dell'Offerta Formativa Programmata **A.A. 2025/2026** dei Corsi di Studio (**CdS**) in **Tecnologie Alimentari** (Triennale L-26) ed in **Scienze e Tecnologie Alimentari** (Magistrale LM-70) ai nuovi decreti del MUR (**DD.MM. n. 1648 e n. 1649 del 19 dicembre 2023**).”. Con precedente parere favorevole della **Commissione Paritetica Docenti Studenti DAFE del 20/01/2025**.

Inoltre, sono stati predisposti i Syllabus dei CdS per l'a.a. 2026/2027.

Tutti i file sono disponibili/consultabili nel Sistema di Gestione Documentale (<https://sites.google.com/unibas.it/gest-doc-sua-cds-tal-stal/home-page/documenti-20262027>).

TAL

- ❖ Syllabus: https://drive.google.com/file/d/1ka6LCnUlr_q1HfwYnXKFXD7clSY3XAqk/view?usp=drive_link
- ❖ Regolamento CdS 2026/2027: https://drive.google.com/file/d/1_gx711Aqc4XnHIdxjssz6-EbnnU6DyTj/view?usp=drive_link
- ❖ SUA-CdS: https://drive.google.com/file/d/1yDjGVv4gulAxVdgLryrNk89cxPxhm5rQ/view?usp=drive_link

STAL

- ❖ Syllabus: https://drive.google.com/file/d/1Kdx-kQF65Mzds6SdAofOBWV23t96jiIU/view?usp=drive_link
- ❖ Regolamento CdS 2026/2027: https://drive.google.com/file/d/14CEhD-g9e1uFrESTd0BGe2r3aaodqXPd/view?usp=drive_link
- ❖ SUA-CdS: https://drive.google.com/file/d/1bf68plc1kuhqk9BFb0hEENyGI8tvCYJT/view?usp=drive_link

Il CCdS dà mandato ai compilatori SUA-CdS di apportare tutte le variazioni/modifiche che si rendessero necessarie per il completamento delle schede prima e fino alla definitiva chiusura delle medesime.

Il Consiglio, all'unanimità, approva.

5 Azioni di assicurazione della qualità e di gestione delle segnalazioni

*Premessa. Il CdS utilizza un approccio PDCA secondo un ciclo di Deming (<https://tinyurl.com/yjuqsfw6>) in cui le opinioni degli studenti, l'analisi degli indicatori AVA e l'analisi dell'efficienza/efficacia della formazione, rappresentano i capisaldi dell'analisi condotta dal Gruppo di Riesame e AQ, come si evince dallo schema del Flusso delle Azioni di AQ e Riesame del CdS (<https://tinyurl.com/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	Pro-gres-sivo	PdA (Punto di Attenzione) / AdC (Aspetto da Considerare)	Testo
TAL e STAL	1	D.CDS.2.1 - Orientamento e tutorato / D.CDS.2.1.1 - Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.	Punto 3.3. Assegnazione tutor a.a. 2025/2026 Il Coordinatore comunica che occorre assegnare i tutor agli studenti immatricolati successivamente al 1° ottobre 2025 al I anno del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e al I anno del Corso di Laurea Magi-strale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Sulla base degli elenchi pervenuti, si è proceduto con l'assegnazione dei docenti tutor come di seguito riportato utilizzando l'algoritmo automatico di cui è do-tato il CCdS.
TAL e STAL	2	D.CDS.1.3 - Offerta formativa e percorsi / D.CDS.1.3.1 - Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e tra-sversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.	Punto 4. Schede SUA-CdS. I compilatori SUA-CdS 2026/2027 hanno provveduto a compilare le schede in conformità ai Regola-menti dei CdS già approvati (punto 6 del CCdS n.01 del 21/01/2026 https://drive.google.com/file/d/1WjfkPh6W0d3XP8gQxt6GDsPKlqLyn33/view?usp=drive_link) inse-rendo i relativi dati, secondo quanto richiesto dalla SUA-CdS.

TAL e STAL	3	D.CDS.2.2 - Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze / D.CDS.2.2.1 - Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.	Putno 4. Redazione del Syllabus. Inoltre, sono stati predisposti i Syllabus dei CdS per l'a.a. 2026/2027.
------------	---	--	--

Il Consiglio ne prende atto.

6 Varie ed eventuali

Nulla.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore **17:30**.

Redatto, letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario

(Prof. Mauro VICCARO)

Il Coordinatore

(Prof. Ing. Giuseppe ALTIERI)
