



Università Studi Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali
03 NOV. 2014 ARRIVO
Prot N° 3021/0/14

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
CORSI DI STUDIO
IN 'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

Corsi di Tecnologie Alimentari CL 26 e Scienze e Tecnologie Alimentari LM70
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE)

VERBALE DEL CONSIGLIO DEL 22/10/2014 – N. 8

Il giorno VENTIDUE del mese di OTTOBRE dell'anno duemilaquattordici, alle ore 12.00, giusta convocazione del 13 OTTOBRE 2014 - prot. n. 2780/II/14- SAFE, presso la Sala Riunioni della Scuola (1° piano, direzione Scuola) si è riunito il Consiglio Corsi di Tecnologie Alimentari CL 26 e Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), per discutere e deliberare sui seguenti punti all'ordine del giorno:

1. Comunicazioni del Coordinatore
2. Nomina commissioni
3. Pratiche studenti
4. Valutazione piani di studio laureati per accesso a CdL in STAL
5. Prova di accertamento dell'adeguatezza della preparazione personale iscritti STAL: nomina commissione
6. Stesura del Rapporto di Riesame: Comunicazioni del Coordinatore e Discussione
7. Varie ed eventuali.

Sono presenti:

<i>COGNOME E NOME</i>	PRESENTE	ASSENTE	<i>ASSENTE GIUSTIFICATO</i>
1. ALTIERI Giuseppe	X		
2. AMATO Mariana		X	
3. CANDIDO Vincenzo	X		
4. CAPECE Angela			X
5. CARUSO Marisa C	X		
6. DI RENZO Giancarlo	X		
7. GALGANO Fernanda	X		
8. GENOVESE Francesco	X		
9. GIROLAMI Antonio		X	
10. LOGOZZO Giuseppina	X		



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
CORSI DI STUDIO
IN 'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

11. NAPOLITANO Fabio	X		
12. NICASTRO Maria Gabriella	X		
13. NUZZACI MARIA			X
14. PARENTE Eugenio	X		
15. PERNA Anna Maria	X		
16. RICCIARDI Annamaria	X		
17. RICCIARDI Giampaolo		X	
18. ROMANO Patrizia			X
19. RUOCCO Gianpaolo		X	
20. VASTOLA Antonella	X		
21. D'ARGENZIO Elio		X	
22. SCAVONE Francesco	X		
23. BERARDI Stefania		X	

Presiede la seduta il Coordinatore del Corso di Studi a cui afferiscono i Corsi di 'Tecnologie Alimentari' e 'Scienze e Tecnologie Alimentari' della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), Prof. Giovanni Carlo Di Renzo, esercita le funzioni di Segretario verbalizzante il dott. Francesco Genovese.

Constatata la presenza del numero legale, il Coordinatore dichiara aperta la seduta alle ore 12.15.

1. COMUNICAZIONI DEL COORDINATORE.

Non essendo pervenuta alcuna comunicazione al Coordinatore il punto non viene discusso.

2. NOMINA COMMISSIONI.

Il Coordinatore comunica che bisogna procedere alla nomina della Commissione per la valutazione dei candidati che discutono l'attività svolta durante il tirocinio formativo obbligatorio. Il Coordinatore, dopo aver ringraziato la prof.ssa Ricciardi e la prof.ssa Galgano per aver partecipato alla commissione di valutazione decaduta a seguito dell'avvicendamento del coordinatore, chiede loro la disponibilità a proseguire in tale incarico.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
CORSI DI STUDIO
IN 'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

Verificata la disponibilità della prof.ssa Annamaria Ricciardi e della prof.ssa Fernanda Galgano a continuare a far parte della Commissione, pone ai voti la proposta di conservare inalterata la composizione della Commissione. Pertanto, all'unanimità dei presenti, il Consiglio approva la composizione della Commissione esami di tirocinio che risulta così composta:

Presidente: prof.ssa Annamaria RICCIARDI

Componente: prof.ssa Fernanda GALGANO.

3. PRATICHE STUDENTI.

Il Coordinatore fa presente che sono pervenute le seguenti pratiche studenti:

a) Approvazione progetti formativi di tirocinio

Il coordinatore comunica che:

- L'Ufficio Tirocini chiede l'approvazione del progetto formativo della studentessa **Camardo Mariagrazia Angela** (matr.28515) - Tutor universitario prof.ssa ROMANO Patrizia, Soggetto Ospitante: Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino Ente Pubblico. L'obiettivo formativo del progetto è il seguente: **Analisi di controllo di alimenti diversi per la presenza di specifici componenti o microrganismi.**

Il coordinatore, sentiti i membri del Consiglio che chiedono di intervenire, mette ai voti l'approvazione del progetto formativo. Il progetto è approvato all'unanimità. Quindi, mette ai voti l'approvazione seduta stante. Il Consiglio approva all'unanimità.

- L'Ufficio Tirocini chiede l'approvazione del progetto formativo della studentessa **Grassi Giulia** (matr.41929) - Tutor universitario dott.ssa Galgano Fernanda, Soggetto Ospitante: CRA-Consiglio Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura – Unità di ricerca per la zootecnia estensiva. L'obiettivo formativo del progetto è il seguente: **Caratteristiche aromatiche e nutrizionali di formaggi vaccini innovativi.**

Il coordinatore, sentiti i membri del Consiglio che chiedono di intervenire, mette ai voti l'approvazione del progetto formativo. Il progetto è approvato all'unanimità. Quindi, mette ai voti l'approvazione seduta stante. Il Consiglio approva all'unanimità.

- L'Ufficio Tirocini chiede l'approvazione del progetto formativo della studentessa **Giordano Paola** (matr.41491) - Tutor universitario dott.ssa Galgano Fernanda, Soggetto Ospitante: CRA-Consiglio Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura – Unità di ricerca per la zootecnia estensiva. L'obiettivo formativo del progetto è il seguente: **Caratteristiche aromatiche e nutrizionali dei formaggi ovicaprini.**

Il coordinatore, sentiti i membri del Consiglio che chiedono di intervenire, mette ai voti l'approvazione del progetto formativo. Il progetto è approvato all'unanimità. Quindi, mette ai voti l'approvazione seduta stante. Il Consiglio approva all'unanimità.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
CORSI DI STUDIO
IN 'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

- L'Ufficio Tirocini ha trasmesso per l'approvazione il progetto formativo della studentessa **Giavalisco Marilisa** (matr.41244) - Tutor universitario dott.ssa Galgano Fernanda. Soggetto Ospitante: Fattorie Donna Giulia srl. L'obiettivo formativo del progetto è il seguente: **Aspetti qualitativi e tecnologici dei prodotti lattiero caseari.**

Il coordinatore, sentiti i membri del Consiglio che chiedono di intervenire, mette ai voti l'approvazione del progetto formativo. Il progetto è approvato all'unanimità. Quindi, mette ai voti l'approvazione seduta stante. Il Consiglio approva all'unanimità.

- b) Lo studente Lenza Simone, iscritto al I anno del CdL in Tecnologie Alimentari chiede il riconoscimento del diploma ECDL in sostituzione dell'esame di "Abilità informatiche" (3CFU). Il Coordinatore sottopone al Consiglio la pratica, e dopo breve valutazione della completezza della documentazione, il Consiglio all'unanimità approva la richiesta.

3. VALUTAZIONE PIANI DI STUDIO LAUREATI PER ACCESSO A CDL IN STAL

Il Coordinatore comunica di aver ricevuto le seguenti richieste di valutazione piani di studio da parte di laureati che intendono iscriversi al CdL Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Di tale richiesta, il Consiglio è già stato informato con comunicazione inviata a mezzo mail in data 7 ottobre u.s.:

- a) Dott. MANGIAMELE Marco Paolo, laureatosi in Scienze e Tecnologie Agrarie in data 28/04/2004 con la votazione di 110/110 e lode;
- b) Dott. FRANCO Domenico, laureato in Biologia in data 14/07/1999, con votazione 94/110;

Al fine di approfondire adeguatamente le questioni sottoposte dai due dottori, il Coordinatore riporta la nota trasmessa via mail dal dott. Trasatti, Manager Didattico per la Scuola di Agraria: il dott. Trasatti evidenzia che:

- in merito alla valutazione preliminare dei piani di studio delle lauree di provenienza e con riferimento ai requisiti di accesso (Art. 5 del Regolamento Didattico):

1. Il Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo ordinamento.
2. L'ammissione al Corso di Studio Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di un'adeguata preparazione personale.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
CORSI DI STUDIO
IN 'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

3. I requisiti curriculari minimi richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati delle classi L-26 e 20, con laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Tecnologie Alimentari.
4. I laureati provenienti dai corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari classe 20 (ex DM 509/99) e Tecnologie Alimentari classe 26 (ex DM 270/04) dell'Università della Basilicata sono considerati in possesso dei requisiti curriculari minimi e della preparazione di base per l'accesso al corso.
5. Il possesso dei requisiti curriculari è, invece, da sottoporre a valutazione per i laureati provenienti da altri Atenei e/o i cui titoli siano stati conseguiti nelle classi:
 - a) DM 509/99: L. 20 (Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali), L. 1 (Biotecnologie), L. 12 (Scienze Biologiche), L. 21 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L. 24 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche) e L. 40 (Scienze e Tecnologie Zootecniche e delle Produzioni Animali)
 - b) DM 270/04: L-26 (Scienze e Tecnologie Agroalimentari), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali).
 - c) Coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto a) conseguite ai sensi di ordinamenti previgenti al DM 509/99 o lauree equipollenti.

Il punto che interessa nella fattispecie è relativo al comma 5. Al successivo comma 6 viene descritto come vengono valutati i requisiti curriculari.

6. I laureati di cui al punto 5 possono accedere alla laurea Magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisiti nei SSD riportati nella tabella in Allegato 3. Tutti gli studenti, indipendentemente dal possesso dei requisiti, dovranno partecipare ad un colloquio di orientamento, che si svolgerà con una Commissione nominata secondo le modalità riportate nel successivo comma. E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU). Il Consiglio di Corso di Studio, sulla base di quanto indicato nell'art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD indicati.

Quindi i requisiti curriculari non vengono valutati sulla base degli insegnamenti presenti nel piano di studi dello studente in entrata, bensì dei CFU maturati dai SSD di cui il piano di studi è composto presenti nella tabella 3 in allegato al Regolamento. La tabella 3 è composta dai SSD presenti nella declaratoria della Classe di Laurea L.26 per le attività di Base e Caratterizzanti. La somma algebrica dei CFU, così valutati, deve essere $>$ di 90. In più è possibile una tolleranza pari a 4 CFU: quindi il requisito curriculare è soddisfatto con 86 CFU maturati tra i SSD.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO

IN'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

Il Coordinatore avvia la discussione. Chiede la parola il Prof. Eugenio PARENTE, che espone al Consiglio le seguenti considerazioni:

- a) in primis il regolamento attualmente in vigore in tema di criteri di accesso alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presenta criteri poco stringenti rispetto a regolamenti analoghi di altri corsi di laurea, pertanto si dovrebbe procedere ad una revisione dello stesso che andrebbe adeguato anche in considerazione della figura che si intende formare;
- b) inoltre, è evidente che anche i laureati della Classe 26 non posseggano complessivamente i requisiti necessari per accedere alla LM in Scienze e Tecnologie Alimentari, e ciò comporta un insufficiente livello qualitativo della preparazione, anche al termine del ciclo di studi di due anni della magistrale; di conseguenza un livello inadeguato di preparazione è causa di una preparazione complessiva inadeguata, come spesso viene riscontrata in sede di esame di stato per l'abilitazione alla professione di tecnologo alimentare. Pertanto, si ritiene che sia necessario un colloquio di valutazione delle competenze acquisite per tutti coloro che intendano iscriversi alla LM, e che sia necessario richiedere le dovute integrazioni nella preparazione a coloro che non dimostrino di possedere un adeguato livello di conoscenze.

Visto che non ci sono altri interventi, è possibile concludere che per quanto riguarda il dott. MANGIAMELE Marco Paolo, la richiesta di iscrizione viene accolta perché ai sensi del Regolamento possiede il numero minimo di CFU richiesti; con riferimento alla verifica dell' "adeguata preparazione personale" (che ai sensi del comma 7 si intende posseduta se laureato con voto superiore a 90/110) il criterio risulta soddisfatto in quanto il dott. MANGIAMELE si è laureato con votazione pari a 110/110. Tuttavia il dott. MANGIAMELE, non provenendo dalla triennale in TAL, potrà avere difficoltà su alcuni insegnamenti che richiedono conoscenze di base specifiche delle Tecnologie Alimentari e, quindi, è necessario rendere consapevole il dott. MANGIAMELE delle difficoltà a cui potrebbe andare incontro affrontando gli studi della magistrale senza un'adeguata preparazione di base.

Per quanto riguarda la richiesta del dott. FRANCO Domenico, non risulta possibile, dai documenti trasmessi, procedere al calcolo della somma dei CFU presenti in piano di studi utilizzando come criterio i SSD presenti in Tabella 3, in quanto tale dato non viene fornito dal dott. FRANCO. Pertanto, il Consiglio propone di inviare una nota scritta al dott. FRANCO, chiedendogli di integrare la documentazione al fine di consentire una valutazione corretta della sua richiesta.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO

IN'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

4. PROVA DI ACCERTAMENTO DELL'ADEGUATEZZA DELLA PREPARAZIONE PERSONALE ISCRITTI STAL: NOMINA COMMISSIONE

Il Coordinatore fa presente la necessità di procedere alla nomina di una Commissione che accerti l'adeguatezza della preparazione degli iscritti alla LM in Scienze e Tecnologie Alimentari che hanno conseguito la laurea triennale con una votazione inferiore a 90/100.

Il Coordinatore, sentiti i membri del Consiglio che intendono intervenire, verifica la disponibilità a far parte della Commissione dei seguenti membri: prof. PARENTE, prof. CANDIDO, prof.ssa GALGANO. Non essendovi altre disponibilità il Coordinatore mette ai voti la Commissione così costituita:

1. Prof. Eugenio PARENTE (Presidente)
2. Prof. Vincenzo CANDIDO (Componente)
3. Prof.ssa Fernanda GALGANO (Componente)

Il Consiglio all'unanimità dei presenti approva.

5. STESURA DEL RAPPORTO DI RIESAME: COMUNICAZIONI DEL COORDINATORE E DISCUSSIONE

In merito al punto 5 il Coordinatore ricorda ai presenti che entro il 30 novembre è necessario procedere alla stesura del "Rapporto di riesame", ed alla sua approvazione.

Il Coordinatore chiede al Consiglio di esprimersi in merito a due differenti possibilità: a) nomina di un'apposita Commissione di riesame deputata alla stesura del documento, oppure b) redazione del documento da parte di tutto il Consiglio.

Il Coordinatore evidenzia che il Rapporto di riesame rappresenta un documento fondamentale di autovalutazione dei cdl triennale e magistrale, e che pertanto la ricerca di soluzioni concrete ai problemi che si andranno ad evidenziare, in parte riportati già nei rapporti di riesame degli anni precedenti, potrebbe comportare un'attenta riflessione sulla struttura dei Corsi di Laurea, e probabilmente una loro revisione.

Il Coordinatore invita i componenti del Consiglio ad aprire la discussione.

Interviene la prof.ssa GALGANO, che si dichiara disponibile a partecipare ai lavori di redazione del Rapporto di riesame, ed anche a contribuire al miglioramento della qualità globale dei CdL, una volta definiti con maggior accuratezza gli obiettivi formativi dei laureati che si vogliono formare.

Interviene il prof. PARENTE, che ritiene che tra le criticità da risolvere e da evidenziare nel Rapporto di riesame vi sia la mancanza di attività strutturate di orientamento in ingresso ed in itinere. Pertanto ritiene che i docenti e i ricercatori incardinati sui CdL in Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari debbano procedere all'organizzazione di una politica di orientamento adeguata, in termini di contenuti e di obiettivi, sia in ingresso che in itinere. Infine il prof. PARENTE suggerisce di individuare ed adottare procedure ed indicatori di qualità utili ai fini della stesura del Rapporto di Riesame, e per migliorare la gestione documentale nell'ambito del Consiglio.

Non essendovi altri interventi, il Coordinatore invita i componenti del Consiglio ad esprimersi sulla scelta delle modalità di redazione del Rapporto di riesame. I componenti



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO

IN 'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

del Consiglio, all'unanimità, si esprimono a favore della possibilità di redigere collegialmente il documento.

Il Coordinatore, preso atto di questa volontà, comunica di voler convocare i componenti del Consiglio per una riunione preparatoria il giorno mercoledì 30 ottobre, per stabilire alcuni dettagli operativi, e successivamente, di voler convocare un Consiglio allargato a tutti i docenti titolari di un incarico didattico nei CdL in TAL e STAL in un giorno da definire nella settimana del 3 novembre.

Alle 13,10 esce la prof.ssa GALGANO.

6. VARIE ED EVENTUALI.

In merito all'ultimo punto all'OdG prende la parola la prof.ssa CARUSO che chiede di conoscere la disponibilità di fondi per lo svolgimento di esercitazioni didattiche destinate agli studenti, e di poter utilizzare eventualmente fondi che erano stati destinati al medesimo scopo nel precedente anno accademico e, che per ritardi di natura amministrativa, non era stato possibile spendere per l'acquisto di materiali e reagenti per laboratorio.

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

Letto, approvato e sottoscritto seduta stante

Il Segretario

(Dott. Francesco Genovese)

Il Coordinatore

(Prof. Giovanni Carlo Di Renzo)