



Università Studi Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali
29 MAG. 2015
Prot. N° 1474/11/14

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 24/03/2015 – N. 3

Il giorno ventiquattro del mese di marzo dell'anno duemilaquindici, alle ore 12.00, giusta convocazione del giorno 17 marzo 2015 - prot. n. 586/II/14- SAFE, integrato come da comunicazione prot. n. 594/II/14, presso la Sala Riunioni della Scuola ubicata al 1° piano (direzioe Scuola), si è riunito il Consiglio del Corso di Studi in 'Tecnologie Alimentari' e 'Scienze e Tecnologie Alimentari' della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed all'ordine del giorno:

1. Comunicazioni del Coordinatore;
- 1.bis. Offerta formativa 2015/2016: deliberazioni
2. Pratiche studenti;
3. Assegnazione tutor;
4. Varie ed eventuali.

Sono presenti:

COGNOME E NOME	PRESENTE	ASSENTE	ASSENTE GIUSTIFICATO
1. ALTIERI Giuseppe		X	
2. AMATO Mariana	X		
3. BRAGHIERI Ada	X		
4. CANDIDO Vincenzo	X		
5. CAPECE Angela	X		
6. CARUSO Marisa C.	X		
7. DI RENZO Giancarlo	X		
8. GALGANO Fernanda	X		
9. GENOVESE Francesco	X		



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

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

Presiede la seduta il Coordinatore del Corso di Studi a cui afferiscono i Corsi di Studio in '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 12,20.

1. COMUNICAZIONI DEL COORDINATORE.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO

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

Il Coordinatore riferisce che, come anticipato nel precedente consiglio, in data 5 marzo si è tenuto l'incontro presso la Confindustria Basilicata, in presenza di rappresentanti di due industrie presenti nel territorio della regione Basilicata (Oleificio f.lli Pace e Barilla s.p.a.) per raccogliere indicazioni sull'attuale offerta formativa dei corsi di Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Alimentari, e sul profilo ideale di laureato richiesto dalle aziende. Dell'incontro è stato redatto apposito verbale allegato al presente verbale.

1.BIS OFFERTA FORMATIVA 2015/2016: DELIBERAZIONI

Il Coordinatore porta all'attenzione del Consiglio i documenti relativi all'offerta formativa per l'A.A. 2015/2016, che risultano essere:

con riferimento all'offerta formativa del CdL in Tecnologie Alimentari:

- Didattica erogata e programmata;
- Piano di copertura della didattica;
- Docenti di riferimento;
- Regolamento di Corso di Studio per la Coorte dell'AA 2015/2016.

con riferimento all'offerta formativa del CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari:

- Didattica erogata e programmata;
- Piano di copertura della didattica;
- Docenti di riferimento;
- Regolamento di Corso di Studio per la Coorte dell'AA 2015/2016.

Il Coordinatore, dopo aver illustrato l'offerta formativa ed i relativi documenti da portare in approvazione per il CdL in Tecnologie Alimentari e per il CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari, apre la discussione. Chiedono di intervenire il prof. Parente e il prof. Napolitano.

Il prof. Parente riporta le sue considerazioni in merito all'offerta formativa chiedendo che nel prossimo futuro i percorsi formativi siano realizzati con una visione di medio-lungo periodo, organizzando i piani didattici in maniera coerente con gli obiettivi proposti, e calibrando le scelte in funzione delle esigenze degli studenti e non esclusivamente secondo bisogni di singole persone.

Inoltre con riferimento ai carichi didattici, il prof. Parente ricorda di essere impegnato per complessivi 15 cfu annuali rispetto ad una media di 10,21 cfu di altri colleghi (professori ordinari e professori associati), pertanto chiede che in futuro sia risolto il problema della disparità di distribuzione dei carichi didattici ed in ogni caso dichiara di non essere più disponibile a garantire la copertura per 15 cfu. In conclusione il prof. Parente avanza la proposta di ridistribuire i crediti degli insegnamenti riflettendo sulla possibilità di ritornare ad un'organizzazione in moduli da 6-12 cfu; si rende necessario anche un riesame dei contenuti degli stessi, in quanto risulterebbe che vi è sovrapposizione dei medesimi contenuti su più insegnamenti (ad esempio i contenuti di igiene degli alimenti si trovano in due o tre insegnamenti), mentre non vengono affrontati argomenti



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO

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

relativi alla microbiologia delle carni, del pollame e delle uova. Il prof. Parente chiede anche di verificare la possibilità di essere incardinato sulla LM in Scienze e Tecnologie Alimentari, mentre attualmente è incardinato sulla laurea di primo livello.

A questo punto prende la parola il prof. Napolitano, che, con riferimento alle offerte formative, chiede che le attività di riesame future siano elaborate con l'ottica di formulare proposte di ampio respiro evitando che siano apportate modifiche ai piani didattici quasi ogni anno.

Non vi sono altre richieste di intervenire, pertanto il Coordinatore chiede all'Assemblea di approvare l'offerta formativa ed il Regolamento del Corso di studi in Tecnologie Alimentari per l'A.A. 2015/2016, secondo gli schemi trasmessi dal competente ufficio. **Il Consiglio approva all'unanimità dei presenti l'offerta formativa ed il Regolamento del Corso di studi in Tecnologie Alimentari per l'A.A. 2015/2016.**

A questo punto il Coordinatore chiede all'Assemblea di approvare l'offerta formativa ed il Regolamento del Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari per l'A.A. 2015/2016, secondo gli schemi trasmessi dal competente ufficio. **Il Consiglio approva all'unanimità dei presenti l'offerta formativa ed il Regolamento del Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari per l'A.A. 2015/2016.**

Si riportano, in allegato al Verbale, le dichiarazioni di disponibilità ad assumere incarichi didattici da parte dei seguenti ricercatori afferenti alla scuola SAFE: CAPECE Angela (Metodi per il controllo microbiologico degli alimenti, Microbiologia Agraria), CARUSO Marisa Carmela (Tecnologie di conservazione e packaging degli alimenti), GALGANO Fernanda (Processi delle tecnologie alimentari), GENOVESE Francesco (Macchine e impianti per l'industria alimentare), LOGOZZO Giuseppina (Tracciabilità genetica di prodotti alimentari), LOVELLI Stella (Qualità dei prodotti vegetali), NICASTRO Maria Gabriella (Economia e politica agroalimentare), NUZZACI Maria (Patologia delle derrate alimentari), Ricciardi Annamaria (Microbiologia Generale e Microbiologia Agraria).

2. PRATICHE STUDENTI.

Il Coordinatore riferisce che sono pervenute le seguenti **richieste di assegnazione tesi/relatore di laurea:**

- **ALBERICO Grazia**, matr. 43644, iscritta al 1 f.c. anno del Corso in Scienze e Tecnologie Alimentari, chiede l'assegnazione dei docenti relatori dott. Nicola CONDELLI e dott.ssa Fernanda GALGANO, titolo della tesi: Ottimizzazione del processo di impregnazione sottovuoto per la produzione di semilavorati di fragola.
- **BIAMONTE Gabriela**, matr. 15000, iscritta al 10 f.c. anno del Corso in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento), chiede l'assegnazione del docente relatore dott.ssa Ada BRAGHIERI, titolo della tesi: Caratterizzazione sensoriale della salsiccia di Cancellara;



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO

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

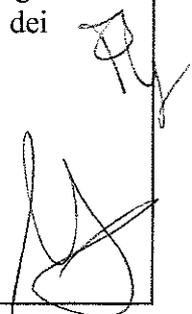
- **CANORA Giuseppe R.**, matr. 41429, iscritta al 1 f.c. anno del Corso in Tecnologie Alimentari, chiede l'assegnazione del docente relatore prof.ssa Patrizia ROMANO, titolo della tesi: Possibili frodi dell'olio;
- **CERVI Jessica**, matr. 41544, iscritta al 1 f.c. anno del Corso in Tecnologie Alimentari, chiede l'assegnazione del docente relatore prof.ssa Patrizia ROMANO, titolo della tesi: Olio di oliva: microcontaminanti e trattamento dei reflui;
- **DI CAIRANO Maria**, matr. 46016, iscritta al 2 anno del Corso in Scienze e Tecnologie Alimentari, chiede l'assegnazione del docente relatore Prof.ssa Marisa CARUSO, titolo della tesi: Valutazione della stabilità ossidativa e delle caratteristiche nutraceutiche di semi ed olio di chia;

Il Consiglio approva seduta stante le richieste degli studenti ALBERICO, BIAMONTE, CANORA, CERVI, DI CAIRANO.

Il Coordinatore riferisce che sono pervenute le seguenti **richieste di approvazione del progetto formativo di tirocinio**:

- **PAGNOZZI Giuseppina Rosaria**, matr. 41018, soggetto ospitante: IRSAQ s.r.l., tutor universitario: prof.ssa Patrizia ROMANO, obiettivi formativi: Analisi microbiologiche e chimiche di acque e prodotti alimentari di origine animale e vegetale;
- **BARBARITO Miriam**, matr. 39531, soggetto ospitante: Saponi Mediterranei di Giovanni Ciliberti – Cirigliano, tutor universitario: prof.ssa Annamaria RICCIARDI, obiettivi formativi: Microbiologia e tecnologia di produzione di salumi tipici lucani;
- **SIBIO Mariagrazia**, matr. 41089, soggetto ospitante: Oleifici Masturzo s.n.c., tutor universitario: dott.ssa Marisa Carmela CARUSO, obiettivi formativi: Sistemi di qualità applicati all'imbottigliamento ed all'etichettatura di oli per uso alimentare;
- **DE LUCA Flavia**, matr. 39681, soggetto ospitante: Panificio Giuseppe Bochicchio, tutor universitario: prof.ssa Annamaria RICCIARDI, obiettivi formativi: Produzione di pane e prodotti da forno con l'utilizzo di lievito di birra e madre acida;
- **ROMANELLI Annarita**, matr. 34205, soggetto ospitante: Azienda Valcarni f.lli Cancro s.r.l., tutor universitario: dott. Francesco GENOVESE, obiettivi formativi: Studio degli impianti per la trasformazione delle carni e per il loro confezionamento, valutazione dei criteri progettuali degli ambienti di produzione e conservazione refrigerata.

Il Consiglio approva seduta stante i progetti formativi.





UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO

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

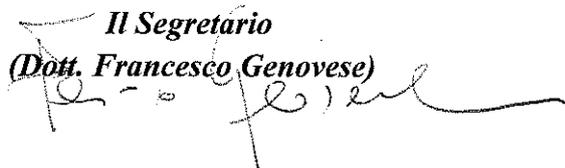
3. ASSEGNAZIONE TUTOR.

Il punto non viene discusso e si rinvia al prossimo Consiglio in quanto non sono stati trasmessi, dall'ufficio competente, gli elenchi degli studenti ai quali assegnare il tutor.

4. VARIE ED EVENTUALI.

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore 13,30.

Letto, approvato e sottoscritto seduta stante

Il Segretario
(Dott. Francesco Genovese)


Il Coordinatore
(Prof. Giovanni Carlo Di Renzo)
