



19 APR. 2018
ARRIVO
Prot. n. 794/1/14

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

CORSI DI STUDIO IN 'TECNOLOGIE ALIMENTARI' E 'SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI'

VERBALE DEL CONSIGLIO DEL 18/04/2018 - N.6

Il giorno 18 del mese di aprile dell'anno duemiladiciotto, alle ore 15,15, giusta convocazione del giorno 17/04 (prot.776/II/14) presso la Sala Riunioni della Scuola ubicata al 1° piano (direzione 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 per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Comunicazioni del Coordinatore;
2. Corso di laurea LM70: modifiche RAD e SUA-CDS;
3. 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		
10. GIOIA Tania	X		
11. LOGOZZO Giuseppina	X		
12. NAPOLITANO Fabio	X		
13. NICASTRO Maria Gabriella		X	
14. NUZZACI Maria		X	
15. PARENTE Eugenio	X		
16. PERNA Annamaria			X



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

17.	RICCIARDI Annamaria	X		
18.	RICCIARDI Giampaolo		X	
19.	ROMANO Patrizia	X		
20.	VASTOLA Antonella	X		
21.	TARTAGLIA Mattia		X	
22.	CORLETO Caterina	X		
23.	BATTIPAGLIA Maurizio		X	
24.	CATALANO Marco	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.

Alle 15,20, constatata la presenza del numero legale, il Coordinatore dichiara valida la seduta e dà inizio ai lavori del Consiglio.

1. Comunicazioni del Coordinatore

2. Corso di laurea LM70: modifiche RAD e SUA-CDS

Il Coordinatore riferisce che, per adeguare la scheda SUA CdS ai rilievi mossi dal CUN, già nel precedente Verbale (cfr. verbale della seduta n.5/2018) erano state indicate le modifiche approvate dal CdS sulla base del lavoro svolto dal GdR. Tuttavia, il Coordinatore nell'ambito di una forte interlocuzione con il Presidente del GdR e con il Manager Didattico, ha individuato ulteriori modifiche riferite all'organizzazione del RAD, con riferimento agli intervalli di CFU per ambito, sia per quanto riguarda le attività affini o integrative che per quanto riguarda gli insegnamenti a scelta, oltre che al testo presente in alcune sezioni della SUA CDS. Il Coordinatore dà pertanto lettura della nuova proposta formulata, di cui si chiede approvazione al CdS. Nel RAD in approvazione viene proposto l'intervallo da MIN 12 a MAX 24 per le "Attività formative affini o integrative" e l'intervallo da MIN 9 a MAX 18 per le "Altre attività - A scelta dello studente", considerato che gli insegnamenti a scelta devono prevedere un minimo di 8 CFU. A questo punto il Coordinatore apre la discussione. Dopo approfondita discussione, il Coordinatore chiede all'Assemblea di esprimere la propria approvazione delle modifiche proposte. La proposta di RAD, allegata al presente verbale (all.1) viene approvata all'unanimità dei presenti. La SUA CDS della LM70 viene modificata, per i punti interessati, secondo il testo allegato al presente verbale (all.2).

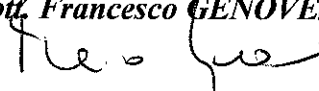
3. Varie ed eventuali

Null'altro essendovi da discutere, il Coordinatore dichiara sciolta la seduta alle ore 15,45.



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

Letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

Il Segretario
(Dott. Francesco GENOVESE)


Il Coordinatore
(Prof. Giovanni Carlo DI RENZO)


Allegato 1

RAD

	Ambito Disciplinare	SSD	CFU RAD Min	CFU RAD Max
Attività Caratterizzanti	Discipline della tecnologie alimentari	AGR/15	39	45
		AGR/16		
		CHIM/10		
	Totale Ambito			
	Discipline della produzione e gestione	AGR/01	6	12
AGR/02				
AGR/07				
AGR/19				
Totale Ambito				
TOTALE ATTIVITA' CARATTERIZZANTI			45	57

Attività Affini	Attività formative affini o integrative	AGR/09	12	24
		AGR/19		
Totale Ambito				
TOTALE ATTIVITA' AFFINI			12	24

nuova modifica

Altre Attività	A scelta dello studente	Esame a scelta libera	9	18
	Ulteriori conoscenze linguistiche		3	3
	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)		0	1
	Per la prova finale	Esame finale	20	30
Totale Ambito				
TOTALE ALTRE ATTIVITA'			32	52

TOTALE	89	133
---------------	-----------	------------

74

Allegato 2

Rilievo	Proposta testo modificato
<p><i>Conoscenze richieste per l'accesso: Occorre indicare esplicitamente i requisiti curriculari che devono essere posseduti per l'ammissione; almeno una tipologia di requisiti curriculari che da accesso al corso dev'essere indicata nell'ordinamento, mentre altre tipologie possono essere indicate nel regolamento didattico del corso di studi. I requisiti curriculari devono riferirsi al possesso di una laurea in una certa classe e/o a numeri di CFU conseguiti in insiemi di settori scientifico disciplinari (esplicitamente elencati) e devono essere applicabili a laureati di qualsiasi sede. Inoltre la verifica della personale preparazione dev'essere effettuata per tutti gli studenti, non solo per quelli provenienti da altre classi. Per avere accesso alla verifica della personale preparazione occorre soddisfare i requisiti curriculari senza nessun scostamento. Di conseguenza bisogna espungere tutto il periodo da "Congruenza di CFU (...)" fino a "(...)" all'anno di iscrizione."</i></p>	<p>Il Consiglio di Corso di Studio ha recepito l'osservazione e propone la seguente modifica all'art. 5 del Regolamento di Corso di Studio che verrà riportato della Scheda Sua CdS Quadro A3.a: "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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>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, tra le quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

<p><i>Caratteristiche della prova finale: occorre specificare che la tesi è redatta in modo originale dello studente.</i></p>	<p>Il Consiglio di Corso di Studio ha recepito l'osservazione e propone la seguente modifica all'art. 15 del Regolamento di Corso di Studio e al Quadro A5.a della Scheda Sua: "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, <i>redatta in modo originale</i> dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una Commissione di docenti della Scuola.</p> <p>La tesi può essere scritta in una qualsiasi lingua della Comunità Europea e la prova finale deve essere sostenuta in lingua italiana. La Commissione, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore, della maturità culturale e della capacità di elaborazione intellettuale personale dello studente assegna un punteggio finale come stabilito nel Regolamento della Scuola.</p> <p>Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. "
---	--

<p><i>Nel campo destinato al nome della figura professionale che si intende formare dev'essere inserito solo il nome di tale figura e non ulteriori informazioni.</i></p>	<p>Il Consiglio di Corso di Studio ha recepito l'osservazione e propone la seguente modifica al Quadro A2.a della Scheda Sua: <i>Tecnologo Alimentare</i></p>
---	---

<p><i>Tra gli sbocchi professionali indicare la possibile iscrizione all'ordine professionale previa abilitazione all'esercizio della professione con apposito esame di stato</i></p>	<p>Il Consiglio di Corso di Studio ha recepito l'osservazione e propone la seguente modifica al Quadro A2.a della Scheda Sua:</p> <p>sbocchi occupazionali:</p> <p><i>Il principale sbocco professionale è l'attività del Tecnologo Alimentare, previa iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari dopo il superamento dell'apposito esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione.</i></p> <p>Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari inoltre potrà svolgere attività professionale sia nell'ambito industriale che nella pubblica amministrazione svolgendo funzioni quali la gestione e l'ottimizzazione dei processi produttivi, la gestione di progetti di ricerca di sviluppo industriale con particolare riferimento all'innovazione di processo e di prodotto, il controllo della qualità degli alimenti, delle norme di buona fabbricazione e l'HACCP, la gestione di imprese e di filiere alimentari, la gestione della catena distributiva e dei processi della ristorazione collettiva. Imprese di consulenza e servizi rivolte alle industrie alimentari.</p>
---	---

<p><i>L'intervallo di crediti attribuiti all'ambito caratterizzante "Discipline della produzione e gestione" appare eccessivamente ampio, ed è tale da</i></p>	<p>Il Consiglio di Corso di Studio ha recepito l'osservazione e propone la seguente modifica alla Sezione F della Scheda Sua:</p>
--	---




<p><i>rendere poco leggibile l'ordinamento e poco valutabile il significato culturale del percorso formativo e della figura professionale che ne deriva. La presenza di ampi intervalli di crediti può essere ammessa, in taluni casi particolari, purché supportata da solide e valide motivazioni. È necessario pertanto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ridurre, in maniera significativa, gli intervalli dei crediti attribuiti agli ambiti indicati, palesemente troppo ampi;</i> - <i>e/o motivare con solidi argomenti l'ampiezza degli intervalli di crediti indicati.</i> 	<p>L'osservazione è stata accolta riducendo l'intervallo di crediti attribuiti all'ambito caratterizzante "Discipline della produzione e gestione" da 6 - 45 a 6- 12</p>
---	--

<p><i>I CFU a scelta dello studente, in assenza di una valida motivazione, appaiono eccessivi. Non sono infatti ammesse interpretazioni limitative o riduttive delle norme che prevedono che le attività a scelta degli studenti siano da loro scelte autonomamente. È necessario ridurli o, in alternativa, fornire una convincente motivazione, in particolare del valore massimo assegnato. La motivazione adottata ha il problema di non avere corrispondenza con quanto scritto negli obiettivi formativi specifici, ove non sono citati né curricula né rapporti internazionali. Inoltre non è chiaro se il rapporto con i partner internazionali prevede percorsi che conducono a un titolo doppio/congiunto --- condizione essenziale per un allargamento del numero di crediti a scelta per lo studente. Infine, occorre valutare se 30 sono veramente indispensabili, e dichiarare che per i curricula che non conducono a un titolo doppio o congiunto il massimo dei crediti a scelta dello studente rimane 15 o inferiore.</i></p>	<p>Il Consiglio di Corso di Studio, comprendendo le motivazioni che sono alla base dell'osservazione offerta dal CUN, ripristina il range dei CFU come presenti nella situazione ante modifica 9 - 18</p>
---	---

Nuova Modifica introdotta nell'ambito delle Discipline Affini: modificato il range da 12 -18 CFU a 12 – 24 CFU

AGGIUNTA al Quadro A.4° - Obiettivi Specifici del CdS

Il percorso formativo beneficia delle opportunità previste dalle convenzioni di mobilità internazionale che si propongono di favorire gli scambi studenti con università straniere nell'ambito dei programmi Erasmus +, permettendo di migliorare le competenze personali e professionalizzanti in ambiti internazionali oltre che la conoscenza culturale nonché del rilascio del titolo doppio, per gli studenti che maturano almeno 30 CFU presso gli atenei convenzionati.

AGGIUNTA al Quadro B5

Dall'A. A. 2018/19, il CdS beneficia delle opportunità previste in una convenzione di mobilità studenti siglata tra l'Università degli Studi della Basilicata e l'Universidad de Extremadura (Spagna) che consente a 5 studenti iscritti del Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari o al MÁSTER EN GESTIÓN DE CALIDAD Y MARKETING AGRO-ALIMENTARIO di partecipare ad un programma finalizzato al rilascio di un doppio Titolo di secondo livello Master/Laurea Magistrale.

La convenzione consente il rilascio, da un lato, del MÁSTER EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL presso l'Universidad de Extremadura (Spagna), dall'altro della Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università della Basilicata.

La mobilità studentesca è sostenuta da uno specifico accordo siglato tra l'Università degli Studi della Basilicata e l'Universidad de Extremadura. Gli studenti in mobilità beneficeranno degli stessi diritti degli studenti appartenenti all'Ateneo che li ospita, secondo le regole e le norme lì in vigore.

Gli studenti iscritti ai corsi sopra citati seguiranno le attività didattiche delle due Università allo scopo di acquisire specifiche competenze relative alla conoscenza critica e metodologica della gestione della qualità nelle produzioni agroalimentari in possesso delle due Università.

Il programma si svolgerà tenendo conto dei seguenti vincoli:

- al programma di doppio Titolo potranno partecipare gli studenti del secondo anno della Laurea Magistrale o del primo anno del Master;
- gli studenti che intendano conseguire il doppio Titolo di primo livello saranno selezionati da una commissione dell'Università di origine sulla base del loro curriculum di studi, delle loro competenze linguistiche, delle loro motivazioni e del loro progetto professionale;
- il periodo di formazione e frequenza dei corsi presso l'Universidad de Extremadura non potrà superare un semestre;
- gli studenti selezionati dovranno pagare le tasse d'iscrizione presso l'Università di provenienza. Durante il periodo di mobilità, gli studenti resteranno iscritti all'Università di origine e saranno esentati dal pagamento delle tasse all'Università ospitante, ad eccezione delle tasse di diploma, laddove previste;
- gli studenti dell'Università della Basilicata dovranno sottoscrivere un'assicurazione sanitaria e un contratto di assistenza (assistenza giuridica e rimpatrio) che garantiranno loro la copertura per l'intera durata del soggiorno;
- per ottenere il doppio titolo di studio gli studenti dovranno acquisire un totale di 120 crediti nell'ambito del Master/Laurea Magistrale comprendenti 90 ECTS ottenuti presso l'Università di origine e 30 ECTS ottenuti durante il secondo semestre trascorso presso l'Università ospitante.

Sarà cura dei Coordinatori del programma verificare le scelte dei corsi effettuate dagli studenti partecipanti al programma durante i semestri di mobilità a seconda degli insegnamenti offerti nell'università di accoglienza. I crediti conseguiti presso l'Università ospitante saranno riconosciuti automaticamente da quella di provenienza. Tali crediti sostituiranno un pacchetto di crediti dell'ordinamento del CdS di appartenenza considerato equivalente in termini di obiettivi didattici.

Gli studenti che avranno rispettato tutti i requisiti previsti dal programma e che presenteranno le relative attestazioni avranno diritto al rilascio dei titoli delle Università partner. Essi riceveranno inoltre un Diploma Supplement dalle due Università partner. Il Supplement includerà una descrizione dell'organizzazione globale del programma di studi e i dettagli dei corsi seguiti dallo studente. I piani di studio individuali dovranno essere presentati entro i termini che saranno indicati nei tempi e nei modi opportuni.

Two handwritten signatures in black ink, one on the left and one on the right, located at the bottom right of the page.