

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26

GRUPPO AQ

Verbale n. 3 del 2018

Il giorno 03 maggio 2018, alle ore 11.30, giusta convocazione inviata in data 26 aprile 2018 ai componenti dal Coordinatore, che si allega ed è parte integrante del presente verbale, presso lo studio del Coordinatore stesso si è riunito il Gruppo AQ del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari STAL-L26. Sono presenti il Coordinatore del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agrarie STAL L26, prof. Francesco Barreca, la prof.ssa Mariateresa Russo, il prof. Angelo Giuffrè, e il rappresentante degli studenti sign. Florin Belli.

Assenti giustificati il dott. Ambroggio, il dott. Quattrone e il prof. Francesco Foti.

Verbalizza il prof. Angelo Giuffrè.

Il Coordinatore dà lettura all'OdG e dà l'avvio ai lavori.

1) Comunicazioni.

Il Coordinatore porge il benvenuto alla prof.ssa Russo nuovo componente del gruppo AQ che subentra al prof. Agostino Sorgonà, che come da lui stesso comunicato, per motivi legati ad altri incarichi istituzionali intende dimettersi dall'incarico di componente del gruppo AQ. L'intero gruppo AQ accoglie con favore la disponibilità della prof.ssa Russo che sicuramente fornirà un importante supporto a tutto il gruppo.

Il Coordinatore comunica che in data 29 maggio 2018, dalle ore 9:00 alle ore 12:30, presso l'Aula Magna "A. Quistelli", si terrà un incontro, introdotto dal Magnifico Rettore, nel corso del quale il Dott. A. Ancaiani (dirigente ANVUR) e il Dott. A. Ciolfi (Responsabile ANVUR) illustreranno a tutta la comunità accademica della Mediterranea i tempi, le fasi e gli strumenti della visita della CEV finalizzata all'accreditamento periodico della Sede e dei Corsi di Studio.

La prof.ssa Russo, aggiorna il gruppo di Qualità, sullo stato di avanzamento dell'organizzazione di un incontro con gli industriali del settore agroalimentare presso la provincia di Vibo Valentia per fare conoscere meglio agli studenti del CdS le possibilità occupazionali nel settore. La stesa rende noto di avere inviato una lettera di richiesta e di aspettare una risposta entro il 4.05.2018.

Il Coordinatore, ribadisce l'importanza di potenziare il collegamento e gli scambi di conoscenza con le realtà produttive del territorio e propone in tal senso di predisporre una scheda di valutazione dell'offerta formativa proposta dal CDS da somministrare alle aziende agroalimentare per recepire e aggiornare le conoscenze delle istanze provenienti dal mercato del lavoro. Il gruppo AQ approva e dà mandato al coordinatore di predisporre una scheda per una consultazione a "distanza" delle aziende del settore agroindustriale della provincia di Reggio Calabria e Vibo Valentia.

Il Coordinatore illustra le difficoltà riscontrate nella redazione della predisposizione della scheda relativa al Diploma Supplement, al fine di completare la redazione della stessa la prof. Russo si rende disponibile.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26

GRUPPO AQ

2) Redazione SUA.

Il Coordinatore comunica che come previsto dal decreto del dipartimento per la formazione superiore della ricerca del 04.12.2017, entro il 1.06.2018 è necessario predisporre le schede A, B e D della SUA del CdS per l'a. a. 2018/19 in scadenza 01.06.2018 e, a tal fine, chiede supporto operativo al gruppo AQ. Il prof. Angelo Giuffrè offre la propria disponibilità. Con riferimento al Piano Didattico il Coordinatore illustra le variazioni intervenute rispetto all'anno accademico precedente ovvero le modifiche riguardanti la richiesta di anno sabatico della prof.ssa Albanese e la indisponibilità intervenuta del prof. Sunseri a ricoprire l'insegnamento di Genetica. A tal fine il gruppo AQ dà mandato al Coordinatore di verificare in seno al Dipartimento, le soluzioni previste per risolvere tali problematiche

Passando all'analisi del regolamento didattico del CdS STAL L26 per l'anno accademico 2018-2019 il coordinatore d'accordo con il rappresentante degli studenti, signor Florin Belli, evidenzia l'opportunità di modificare l'articolo 5, comma 1, relativamente alla tempistica di presentazione da parte degli studenti del piano formativo e in modo particolare della indicazione delle materie a scelte, infatti anticipando tale scadenza al II anno gli studenti potrebbero trovare giovamento avendo un maggiore tempo per organizzarsi nello studio di tali discipline.

Il gruppo AQ all'unanimità approva.

Si segnala inoltre l'opportunità di consentire agli studenti la scelta di singoli moduli da 6 CFU che costituiscono discipline integrate con un numero di CFU eccedenti i 6 e si segnala altresì l'opportunità di proporre l'inserimento in banca dati di nuove discipline che possano ampliare la formazione dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il gruppo AQ all'unanimità approva.

3) Elaborazioni opinione matricole studenti;

Il coordinatore rende noto di avere trasmesso all'ufficio statistica dell'Ateneo, per la successiva elaborazione automatica, i questionari di soddisfazione compilati dalle matricole del CdS e di avere ricevuto una mail dal responsabile dott. Magotti, il quale ha trasmesso la tabella riepilogativa di dette schede (che si allega al presente verbale).

Da questa, emerge in particolare:

- Il numero di studenti intervistati è stato di 20
- La presenza è stata simile per i tre insegnamenti di base (Biologia, Chimica e Matematica) dal 65 all'85%
- Gli esami sostenuti sono stati pressoché uguali per i tre insegnamenti (da 14 a 16)
- L'esito degli esami positivi è stato del 100% per la chimica, l'80% per la biologia e il 43% per la matematica

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26 GRUPPO AQ

- Il 30% degli studenti ha dichiarato che le difficoltà riscontrate per seguire le lezioni è dovuto a “carente preparazione scolastica di base”
- Il 35% ha dichiarato che le difficoltà riscontrate a sostenere esami è dovuto a “programmi di studio troppo impegnativi”
- Il 30% degli studenti ha dichiarato che le difficoltà logistiche e organizzative riscontrate sono legate alla “acquisizione informazioni presso le segreterie (studenti e didattica)”
- La percentuale di soddisfatti “più sì che no” è del 55%
- Il suggerimento maggiormente indicato (70%) è stato quello di fornire il materiale didattico in anticipo.

Dopo una ampia e articolata analisi dei dati il gruppo AQ all’unanimità conviene che:

La difficoltà degli studenti nel superare gli esami di matematica è nota da molto tempo ed è stata più volte analizzata con il docente anche in maniera congiunta dai tre corsi di laurea triennali del Dipartimento ed è emerso che in gran parte risulta correlata alla scarsa preparazione di base scolastica, comunque sarà anche in futuro oggetto di ulteriori analisi.

Sentito in particolare il parere del rappresentante degli studenti, all’unanimità si concorda che anche la risposta relativa a “programmi di studio troppo impegnativi” sia perlopiù ascrivibile alla scarsa preparazione di base scolastica peraltro denunciata dagli stessi studenti e che comunque verrà trattata nei futuri incontri organizzati con i docenti.

Per quanto riguarda la domanda relativa alle difficoltà logistiche e organizzative riscontrate, il coordinatore comunica che a breve, sentito il Direttore del Dipartimento, all’attuale responsabile dell’Ufficio Didattica, verrà affiancata una unità di personale dedicata soprattutto al front office.

4) Monitoraggio della qualificazione del personale docente

La specificità della attività scientifica del corpo docente rispetto agli obiettivi didattici delle discipline impartite è uno dei parametri essenziali che qualifica il CdS. In tal senso all’unanimità il gruppo di AQ concorda di definire dei requisiti specifici che consentano di misurare tale parametro.

Vengono pertanto assunti i seguenti requisiti per la valutazione della qualificazione di ciascun docente rispetto alle discipline impartite nel corso:

Requisito A: Partecipazione negli ultimi tre anni al collegio dei docenti di un Corso di Dottorato o di un Master

Requisito B: Partecipazione negli ultimi 10 anni ad almeno un progetto di ricerca finanziato inerente alle tematiche indicate negli obiettivi formativi o nei risultati di apprendimento del CdS o dell’insegnamento del docente stesso.

Requisito C: Essere autore di almeno una pubblicazione indicizzata nel corso degli ultimi 5 anni inerenti alle tematiche indicate negli obiettivi formativi o nei risultati di apprendimento del CdS o dell’insegnamento del docente stesso

Si procede all’accertamento del possesso dei requisiti per ciascun docente:

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26 GRUPPO AQ

Docente: MARCO POIANA

Insegnamento di: OPERAZIONI UNITARIE DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE

Requisito A: Coordinatore del Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie Alimentari e Forestali dell'Università di Reggio Calabria (cicli XXXII, XXXIII e XXXIV)

Requisito B: Responsabile scientifico della Unità di Ricerca del Dipartimento BIOMAA, (dal 2013 del Dipartimento di AGRARIA) del progetto PON01_01397 "Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, "piennolo") in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell'industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali – Tom & Cherry".

Requisito C: Piscopo, A., Zappia, A., De Bruno, A., Poiana, M. (2018). Effect of the Harvesting Time on the Quality of Olive Oils Produced in Calabria. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120 (7), Article number 1700304, DOI: 10.1002/ejlt.201700304.

Docente: VINCENZO TAMBURINO

Insegnamento di: IDRAULICA

Requisito: Partecipazione a Collegio Docenti Corso di Dottorato: "SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI - DOT1247497" Anno accademico di inizio: 2016/17 - Ciclo: XXXII –

Requisito B: Progetto di Ricerca "Implementazione dei modelli innovativi nelle filiere vegetali mediterranee" - PROGETTO PON03PE_00090_3

Requisito C: Zema D.A., Nicotra A., Tamburino V., Zimbone S.M. 2017. Energy Production by Small Hydro Power Plants in Collective Irrigation Systems of Calabria (Southern Italy). "Chemical Engineering Transactions" (AIDIC), vol. 58, ISBN 978-88-95608-47-1; ISSN 2283-9216. Indicizzata ISI/Scopus.

Docente: MARIA ROSA ABENAVOLI

Insegnamento Modulo di: FISILOGIA VEGETALE

Requisito A: No

Requisito B: 2009-2012. Responsible of Research Unit of Reggio Calabria "Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN)" Title of project "Root form and function in response to boron toxicity" Coordinator Prof. Alberto Pardossi, Università degli studi di Pisa

Requisito C: Araniti, F., Scognamiglio, M., Chambery, A., Russo, R., Esposito, A., D'Abrosca, B., Fiorentino, A., Lupini, A., Sunseri, F., Abenavoli M.R. (2017). Highlighting the effects of coumarin on adult plants of *Arabidopsis thaliana* (L.) Heynh. by an integrated -omic approach. *JOURNAL OF PLANT PHYSIOLOGY*, vol. 213, p. 30-41, ISSN: 0176-1617, doi: 10.1016/j.jplph.2017.02.013

Docente: FRANCESCO BARRECA

Insegnamento Modulo di: COSTRUZIONI PER LE INDUSTRIE AGRARIE

Requisito A: Master per tecnici di ricerca specializzati in: "Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno"- PROGETTO PON03PE_00090_1

Requisito B: Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle olive e dell'olio extravergine di oliva prodotto in Calabria - PROGETTO PON03PE_00090_2

Requisito C: Barreca F, Cardinali G. D., Borgese E., Russo M., Development of a Method for Evaluating Floor Dry-Cleanability from Wheat Flour in the Food Industry, "Journal of food science", Articolo in rivista, n. 0, 2017, pp. 1-6, ISSN: 1750-3841

Docente: SALVATORE BONAFEDE

Insegnamento: ELEMENTI DI MATEMATICA

Requisito A: No

Requisito B: Corso di Potenziamento/Recupero di Matematica - Piano Operativo delle attività di Tutorato dell'Ateneo

Requisito C: Bonafede S. *On the boundedness of minimizers of some integral functionals with degenerate anisotropic integrands*. "Rocky mountain journal of mathematics", Vol. 48, No. 6, 2018, pp. 1-12, ISSN: 0035-7596.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26 GRUPPO AQ

Docente: ANDREA CARIDI

Insegnamento: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

Requisito A: Partecipazione al collegio dei docenti del Corso di Dottorato in: "Scienze Agrarie Alimentari e Forestali

Requisito B: Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle olive e dell'olio extravergine di oliva prodotto in Calabria - PROGETTO PON03PE_00090_2

Requisito C: Caridi A., Sidari R., Giuffrè A.M., Pellicanò T.M., Sicari V., Zappia C., Poiana M., Test of four generations of *Saccharomyces cerevisiae* concerning their effect on antioxidant phenolic compounds in wine, "European Food Research and Technology", 243(7), 1287-1294, 2017, DOI: 10.1007/s00217-016-2840-8, ISSN: 1438-2385.

Docente: VINCENZO PALMERI

Insegnamento di: DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI

Requisito A: Master di II Livello SUSTAINABLE AGRICULTURE AND FOOD IN MEDITERRANEAN AREA – SAF@MED – Membro del Comitato Scientifico

Requisito B: Progetto di Ricerca ERA-Net ARIMNet 2 - Sustainable Tomato Production: plant defense enhancement, development of new biopesticides and optimization of environmental, water and chemical inputs – Responsabile U.O.

Requisito C: Giunti, G., Palmeri, V., Algeri, G. M., & Campolo, O. (2018). VOC emissions influence intra-and interspecific interactions among stored-product Coleoptera in paddy rice. Scientific reports, 8(1), 2052.

Docente: MARIA ROSARIA PANUCCIO

Insegnamento Modulo di: BIOCHIMICA VEGETALE

Requisito A: Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in *Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali* XXXII ciclo, Università Mediterranea di Reggio Calabria

Requisito B: Progetto di ricerca PON03 PE_00090_3 Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle filiere vegetali mediterranee AGRIFOODTECH.

Requisito C: Panuccio M.R., Chaabanib S., Roulab R., Muscolo A. Bio-priming mitigates detrimental effects of salinity on maize improving antioxidant defense and preserving photosynthetic efficiency. Plant Physiology and Biochemistry 132 (2018) pp 465–474.

Docente: MARIATERESA RUSSO

Insegnamento di: CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Requisito A: Dottorato Internazionale Scienze Enogastronomiche. Cicli XXVI-XXVII- XXVIII Ateneo proponente (ovvero sede amministrativa) Università degli Studi di Messina - Struttura proponente Dip. Scienze degli Alimenti e dell'ambiente. (CICLI: A.A. 2011-2012, 2013-2014, 2014-2015 2015-2016)

Requisito B: Tecniche analitiche e nanotecnologie applicate alla tutela e sicurezza dell'agroalimentare di eccellenza. Pon01_00636, 2011-2015 (Responsabile Scientifico Nazionale).

Requisito C: Campone L., Celano R., Piccinelli A. L., Pagano I., Cicero N., Di Sanzo R., Carabetta S., Russo Mt., Rastrelli L.- Ultrasound assisted dispersive liquid-liquid microextraction for fast and accurate analysis of chloramphenicol in honey. Food Research International. 2018.

Docente: CARMELO SANTONOCETO

Insegnamento Modulo di: AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE E ARBOREE INDUSTRIALI

Requisito A: No

Requisito B: PROGETTO PON03PE_00090_3 Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle filiere vegetali mediterranee.

Requisito C: Anastasi U, Sortino O, Tuttobene R, Gresta F, Giuffrè A M, Santonoceto C (2017). Agronomic performance and grain quality of sesame (*Sesamum indicum* L.) landraces and improved varieties grown in a Mediterranean environment. GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION, vol. 64, p. 127-137, ISSN: 0925-9864, doi: 10.1007/s10722-015-0338-z

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26 GRUPPO AQ

Docente: AGOSTINO SORGONA'

Insegnamento Modulo di: CHIMICA

Requisito A: Membro del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca "*Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali*" dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

Requisito B: Responsabile Scientifico del progetto "Biocompostaggio degli scarti dell'industria agroalimentare mediata da insetti: sviluppo di un processo innovativo di bioconversione e valorizzazione" a valere su POR CALABRIA FESR-FSE 2014-2020 Azione 1.2.2 "Supporto alla realizzazione di progetti complessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all'applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla realizzazione delle strategie di S3"

Requisito C: Sorgonà A., Longo L., Proto A.R., Cavalletti P., Cecchini M., Gallucci F., Colantoni A. (2016). Characterization of biochar and syngas obtained from pellets of grape vine and sun flower husk using a pyrolysis system. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 223:871-878.

Docente: VALENTINO BRANCA

Insegnamento Modulo di: COLTURE ARBOREE INDUSTRIALI

Requisito A: No

Requisito B: Nuove tecnologie per la valorizzazione della filiera agrumicola regionale Citrus Calabria olive e Agenda Strategica – POR Calabria 2007/2013

Requisito C: SICARI, V., LOIZZO, M.R., BRANCA, V., PELLICANO', T.M. (2015). Bioactive and Antioxidant Activity from Citrus bergamia Risso (Bergamot) Juice Collected in Different Areas of Reggio Calabria Province, Italy. *International Journal of Food Properties*, vol.19, 1962-1971, Scopus 2-s2.0-84969849769, DOI: 10.1080/10942912.2015.1089893.

Docente: FRANCESCO FOTI

Insegnamento Modulo di: NUTRIZIONE ANIMALE

Requisito A:

Requisito B: POR Calabria 2014/2020, Azione 1.2.2 "Supporto alla realizzazione di progetti complessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all'applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla realizzazione delle strategie di S3", progetto dal titolo "Prove di allevamento della vongola verace autoctona alta qualità (Alvoaqua)"

Requisito C: Scerra M, Foti F, Caparra P, C. Cilione C, Violi L, Fiammingo G, D'Agui G, Chies L, *Effects of feeding fresh bergamot (Citrus Bergamia Risso) pulp at up to 35% of dietary dry matter on growth performance and meat quality from lambs*, "Small ruminant research", Articolo in rivista, 2018, ISSN: 0921-4488.

Docente: ANGELO MARIA GIUFFRÈ

Insegnamento Modulo di: ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Requisito A: Collegio Docenti Dottorato. Ateneo proponente: Università degli Studi della TUSCIA. Titolo: "SCIENZE, TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE PER LA SOSTENIBILITÀ". Anno accademico di inizio: 2015/2016 - Ciclo: 31

Requisito B: Innovazione di prodotto e di processo nella filiera di prodotti da forno e dolciari. Progetto PON 03PE_00090_1

Requisito C: Giuffrè A.M., Zappia C., Capocasale M., Physico-chemical Stability of Blood Orange Juice during Frozen Storage, "International Journal of Food Properties", Articolo in rivista, n. 0, 2017, pp. 1930-1943, ISSN: 1532-2386.

Docente: MARIA GIULIA LI DESTRI NICOSIA

Insegnamento Modulo di: PATOLOGIA VEGETALE E DEI PRODOTTI AGRICOLI

Requisito A: Tutor al Master Universitario di II Livello In "Implementazione dei Modelli Innovativi nelle Filiere Vegetali Mediterranee" del PROGETTO PON03PE_00090_3- "Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle filiere vegetali mediterranee"

Requisito B: "Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno" PROGETTO PON03PE_00090_1

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26 GRUPPO AQ

Requisito C: Pangallo S., Li Destri Nicosia M. G., Agosteo G. E., Abdelfattah A., Romeo F.V., Cacciola S. O., Rapisarda P., Schena Leonardo (2017). Evaluation of a Pomegranate Peel Extract (PGE) as Alternative Mean to Control Olive Anthracnose. "Phytopathology", Articolo in rivista, n. 12, pp. 1462-1467.

Docente: ROBERTO SAJA

Insegnamento di: DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI

Requisito A: Master per tecnici di ricerca specializzati in: "Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno"- PROGETTO PON03PE_00090_1;

Requisito B: Progetto PON "Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili - Olio Più";

Requisito C: No

Docente: DEMETRIO ANTONIO ZEMA

Insegnamento Modulo di: ELEMENTI DI FISICA

Requisito A: Membro del Collegio del Dottorato di Ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali" della Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria dall'anno A.A. 2016-2017

Requisito B: Partecipazione al progetto di ricerca in ambito PON "OLIOPIÙ: Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili" (2012-2015).

Requisito C: Zema D. A., Fòlino A., Zappia G., Calabrò P.S., Tamburino V., Zimbone S.M. 2018. *Anaerobic digestion of orange peel in a semi-continuous pilot plant: an environmentally sound way of citrus waste management in agro-ecosystems*. Science of The Total Environment (Elsevier), 630: 401-408. DOI: 10.1016/j.scitotenv.2018.02.168. ISSN: 0048-9697. **Indicizzata ISI/Scopus.**

Docente: CARMELO MARIA MUSARELA

Insegnamento di: BIOLOGIA VEGETALE

Requisito A: No

Requisito B: "Raccolta e analisi dei dati sugli habitat naturali e seminaturali della Rete Natura 2000 presenti in Calabria". CUP: C33C18000010002 - Responsabile Scientifico Prof. Giovanni Spampinato.

Requisito C: Musarella CM, Mendoza-Fernández AJ, Mota JF, Alessandrini A, Bacchetta G, Brullo S, Caldarella O, Ciaschetti G, Conti F, Martino L, Falci A, Gianguzzi L, Guarino R, Manzi A, Minissale P, Montanari S, Pasta S, Peruzzi L, Podda L, Sciandrello S, Scuderi L, Troia A, Spampinato G, Checklist of gypsophilous vascular flora in Italy. "PhytoKeys", Articolo in rivista, n°103, 2018, pp. 61–82.

Docente: AMALIA ROSA MARIA PISCOPO

Insegnamento di: TECNOLOGIA DEL CONDIZIONAMENTO E DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI

Requisito A: no

Requisito B: Progetto PON01_01545 "Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili" (OLIO-PIU').

Requisito C: Piscopo, A., De Bruno, A., Zappia, A., Ventre, C., Poiana, M. (2016). Characterization of monovarietal olive oils obtained from mills of Calabria region (Southern Italy). Food Chemistry 213: 313–318.

Docente: PASQUALE CAPARRA

Insegnamento Modulo di: TECNICA MANGIMISTICA

Requisito A:

Requisito B: POR Calabria 2014/2020, Azione 1.2.2 "Supporto alla realizzazione di progetti complessi di attività di ricerca e sviluppo su poche aree tematiche di rilievo e all'applicazione di soluzioni tecnologiche funzionali alla

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26 GRUPPO AQ

realizzazione delle strategie di S3”, progetto dal titolo “Prove di allevamento della vongola verace autoctona alta qualità (Alvoaqua)”

Requisito C: Scerra M, Foti F, Caparra P, C. Cilione C, Violi L, Fiammingo G, D’agui? G, Chies L, *Effects of feeding fresh bergamot (Citrus Bergamia Risso) pulp at up to 35% of dietary dry matter on growth performance and meat quality from lambs*, "Small ruminant research", Articolo in rivista, 2018, ISSN: 0921-4488.

Docente: ANTONIO MINCIONE

Insegnamento Monodisciplinare di: FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE

Requisito A: Master per tecnici di ricerca specializzati in: “Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno”- PROGETTO PON03PE_00090_1

Requisito B: Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno - PROGETTO PON03PE_00090_1

Requisito C: Liguori L, De Francesco G, Albanese D, Mincione A, Perretti G, Di Matteo M, Russo P, *Impact of Osmotic Distillation on the Sensory Properties and Quality of Low Alcohol Beer*, "Journal of food quality", Articolo in rivista, n. 2018, 2018, ISSN: 1745-4557.

Docente: AGATA NICOLOSI

Insegnamento Modulo di: ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE

Requisito A: Master per tecnici di ricerca specializzati in: “Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno”- PROGETTO PON03PE_00090_1

Requisito B: Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle olive e dell’olio extravergine di oliva prodotto in Calabria - PROGETTO PON03PE_00090_2

Requisito C: Nicolosi, A., et al.: *Fresh local fish, stockfish and best practices for creative gastronomy in Calabria: the consumers’ point of view*. In: Laven, D., Skoglund, W. (eds.) *Valuing and Evaluating Creativity for Sustainable Regional Development*. UNESCO-Mid Sweden University (2016)

Sulla base dei requisiti posseduti da ciascun docente, riportati di seguito, viene redatta la seguente tabella che ne riassume il possesso

Monitoraggio attività di ricerca del SSD di appartenenza e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi didattici

n.	DOCENTE STAL L26	Requisito	Requisito	Requisito
		A	B	C
1	Poiana Marco	X	X	X
2	Tamburino Vincenzo	X	X	X
3	Abenavoli Maria Rosa	X	X	X
4	Barreca Francesco	X	X	X
5	Bonafede Salvatore		X	X
6	Caridi Andrea	X	X	X
7	Mincione Antonio	X	X	X
8	Nicolosi Agata	X	X	X
9	Palmeri Vincenzo	X	X	X
10	Panuccio Maria Rosaria	X	X	X
11	Russo Mariateresa	X	X	X
12	Santonoceto Carmelo		X	X
13	Docente Genetica a contratto	Docente a contratto con l’Ateno		
14	Sorgonà Agostino	X	X	X

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL - 26 GRUPPO AQ

15	Branca Valentino		x	x
16	Caparra Pasquale		x	x
17	Foti Francesco		x	x
18	Giuffrè Angelo Maria	x	x	x
19	Li Destri Giulia	x	x	x
20	Saija Roberto	x	x	
21	Zema Demetrio	x	x	x
22	Musarella Carmelo Maria		x	x
23	O'Sullivan Mary	Docente a contratto con l'Ateno		
24	Piscopo Amalia		x	x

Dall'analisi statistica dei criteri rilevati si evince che oltre il 68% dei docenti possiede tre requisiti su tre, oltre il 32% dei docenti possiede due requisiti su tre e nessuno possiede solo un requisito. Il gruppo AQ sulla base della suddetta valutazione all'unanimità ritiene il corpo docente del CdS sia dotato di una buona qualificazione scientifica relativamente alle discipline affidate.

5) Varie ed eventuali

Il coordinatore rende noto di avere individuato e costituito dei raggruppamenti di discipline tra loro affini, allo scopo di avviare una serie di incontri in gruppo dei docenti interessati per discutere e meglio armonizzare i contenuti dei corsi.

Alle ore 14.30, non essendoci altri argomenti all'ordine del giorno la seduta viene dichiarata chiusa.

Il presente verbale viene letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario
Angelo Maria Giuffrè
Prof. Angelo Giuffrè

Il Coordinatore
Francesco Barreca
Prof. Francesco Barreca



**Problematiche riscontrate dagli Immatricolati
frequentanti le lezioni del 1° semestre a.a. 2017-2018**

Dati riepilogativi

Tabella 1 - Schede compilate

Totale CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)	20
---	-----------

Tabella 2 - Affollamento delle aule

n° di Matricole presenti alle lezioni di	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
Biologia	14	70,0
Chimica	17	85,0
Matematica	13	65,0
Totale Corso di Laurea	44	73,3

T1 = Tabella 1

Tabella 3 - Frequenza alle lezioni

n° di Matricole che hanno frequentato lezioni di	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
nessuna lezione	3	15,0
solo Biologia	0	0,0
solo Chimica	1	5,0
solo Matematica	0	0,0
Biologia + Chimica	3	15,0
Biologia + Matematica	0	0,0
Chimica + Matematica	2	10,0
Biologia + Chimica + Matematica	11	55,0
Totale Corso di Laurea	20	100,0

T1 = Tabella 1

Tabella 4 - Affollamento degli esami

n° di Matricole che hanno sostenuto esami di	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
Biologia	15	75,0
Chimica	16	80,0
Matematica	14	70,0
Totale Corso di Laurea	45	75,0

T1 = Tabella 1



**Problematiche riscontrate dagli Immatricolati
frequentanti le lezioni del 1° semestre a.a. 2017-2018**

Dati riepilogativi

Tabella 5 - Defezione agli esami

n° di Matricole che non hanno sostenuto gli esami di	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
Biologia	5	25,0
Chimica	4	20,0
Matematica	6	30,0
Totale Corso di Laurea	15	25,0

T1 = Tabella 1

Tabella 6 - Frequenza degli esami

n° di Matricole che hanno sostenuto esami di	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
nessun esame	3	15,0
solo Biologia	0	0,0
solo Chimica	1	5,0
solo Matematica	0	0,0
Biologia + Chimica	2	10,0
Biologia + Matematica	1	5,0
Chimica + Matematica	1	5,0
Biologia + Chimica + Matematica	12	60,0
Totale Corso di Laurea	20	100,0

T1 = Tabella 1

Tabella 7 - Esito positivo degli esami

n° di Matricole che hanno sostenuto e superato gli esami di	L-26 STAL		
	assolute	% su T1	% su T4
Biologia	12	60,0	80,0
Chimica	16	80,0	100,0
Matematica	6	30,0	42,9
Totale Corso di Laurea	34	56,7	75,6

T1 = Tabella 1 - T4 = Tabella 4



**Problematiche riscontrate dagli Immatricolati
frequentanti le lezioni del 1° semestre a.a. 2017-2018**

Dati riepilogativi

Tabella 8 - Esito in parte positivo degli esami

n° di Matricole che hanno sostenuto e superato in parte gli esami di	L-26 STAL		
	assolute	% su T1	% su T4
Biologia	0	0,0	0,0
Chimica	0	0,0	0,0
Matematica	2	10,0	14,3
Totale Corso di Laurea	2	3,3	4,4

T1 = Tabella 1 - T4 = Tabella 4

Tabella 9 - Esito negativo degli esami

n° di Matricole che hanno sostenuto e non superato gli esami di	L-26 STAL		
	assolute	% su T1	% su T4
Biologia	3	15,0	20,0
Chimica	0	0,0	0,0
Matematica	6	30,0	42,9
Totale Corso di Laurea	9	15,0	20,0

T1 = Tabella 1 - T4 = Tabella 4

Tabella 10 - Esito positivo combinato degli esami

n° di Matricole che hanno superato esami di	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
almeno un esame sostenuto, nessuno superato	3	15,0
solo Biologia	1	5,0
solo Chimica	1	5,0
solo Matematica	0	0,0
Biologia + Chimica	9	45,0
Biologia + Matematica	0	0,0
Chimica + Matematica	4	20,0
Biologia + Chimica + Matematica	2	10,0
Totale Corso di Laurea	20	100,0

T1 = Tabella 1

**Problematiche riscontrate dagli Immatricolati
frequentanti le lezioni del 1° semestre a.a. 2017-2018**

Dati riepilogativi

Tabella 11 - Difficoltà riscontrate - difficoltà a seguire le lezioni per:

	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
aule sovraffollate	1	5,0
scarsa comprensibilità degli argomenti trattati	1	5,0
impegni lavorativi	1	5,0
carente preparazione scolastica di base	6	30,0
Totale Corso di Laurea	9	11,3

T1 = Tabella 1

Tabella 12 - Difficoltà riscontrate - difficoltà a sostenere esami per:

	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
programmi di studio troppo impegnativi	7	35,0
errata valutazione di difficoltà e tempi necessari per la preparazione	3	15,0
mancanza di interesse per gli insegnamenti	0	0,0
calendari d'esame non adeguati	4	20,0
Totale Corso di Laurea	14	17,5

T1 = Tabella 1

Tabella 13 - Difficoltà riscontrate - difficoltà logistiche e organizzative per:

	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
trasporti per raggiungere il Dipartimento	6	30,0
acquisizione informazioni presso le segreterie (studenti e didattica)	7	35,0
acquisizione informazioni presso i docenti e altre figure istituzionali	1	5,0
reperimento del materiale didattico	1	5,0
Totale Corso di Laurea	15	18,8

T1 = Tabella 1



**Problematiche riscontrate dagli Immatricolati
frequentanti le lezioni del 1° semestre a.a. 2017-2018**

Dati riepilogativi

Tabella 14 - Soddisfazione		
	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
decisamente no	1	5,0
più no che sì	3	15,0
più sì che no	11	55,0
decisamente sì	5	25,0
Totale Corso di Laurea	20	25,0

T1 = Tabella 1

Tabella 15 - Suggerimenti per migliorare la qualità della didattica		
	L-26 STAL	
	assolute	% su T1
inserire o incrementare le prove intermedie per l'acquisizione anticipata di cfu	6	30,0
aumentare le attività di tipo pratico (esercitazioni, laboratori, ecc.)	13	65,0
fornire più conoscenze di base	5	25,0
migliorare la qualità del materiale didattico	1	5,0
fornire in anticipo il materiale didattico	14	70,0
facilitare la reperibilità del materiale didattico	6	30,0
Totale Corso di Laurea	45	37,5

T1 = Tabella 1