

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

Verbale n. 4 del 6 settembre 2018

Il giorno 6 settembre 2018, alle ore 12.00, giusta convocazione inviata ai componenti dal Coordinatore, presso l'ufficio 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 Maria Teresa Russo, il dott. Angelo Giuffrè e il dott. Francesco Foti.

E' altresì presente lo studente Florin Belli.

Assenti giustificati il dott. Filippo Ambroggio e il dott. Giuseppe Quattrone.

Assiste e verbalizza il dott. Angelo Giuffrè

Il coordinatore dà lettura dei punti all'Odg.

- 1) Compilazione quadri SUA
- 2) Proposta modifiche Regolamento Didattico CdS
- 3) Resoconto Incontri ambiti disciplinari
- 4) Varie ed eventuali.

1) Compilazione Quadri SUA.

Il coordinatore Prof. Barreca illustra i quadri da compilare per la SUA del CdS STAL_L26 in scadenza 30.09.2016 e le fonti dei dati necessari alla loro compilazione. Si conviene pertanto di suddividere l'analisi dei dati per la compilazione dei quadri tra i componenti del gruppo e in particolare i dati per il quadro C1 saranno analizzati dalla prof.ssa Russo, i dati relativi ai quadri B6-B7 dal prof. Giuffrè, i dati relativi ai quadri C2-C3 dal prof. Foti. Si conviene inoltre di aggiornarsi e raccordarsi anche per via telematica durante l'elaborazione individuale dei dati.

2) Proposta modifiche Regolamento Didattico CdS.

Il Coordinatore porta all'attenzione del Gruppo AQ dell'opportunità condivisa con gli altri CCdSS del Dipartimento di proporre di apportare alcune modifiche al Regolamento Didattico del CdL STAL L-26. Nello specifico, si tratta di recepimenti chiarificatori relativi alle discipline di insegnamento a scelta, deliberate nella seduta del 10 maggio 2018 dal CdS. Pertanto propone al gruppo AQ di valutare le seguenti modifiche al testo dell'Art. 5 - Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale:

- sostituire l'articolo 5 con il seguente testo:

“Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale

1. Le attività a scelta dello studente consistono in un esame su insegnamenti a scelta per un totale di 12 CFU. Lo studente può scegliere insegnamenti impartiti in Corsi di primo livello, afferenti al Dipartimento di AGRARIA o ad altri Dipartimenti dell'Ateneo, purché coerenti con le tematiche del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti, ed i cui contenuti non si sovrappongano con quelli di un insegnamento obbligatorio, o di altro insegnamento a scelta. La scelta degli insegnamenti viene formalizzata attraverso la presentazione, all'inizio del II anno, di un Piano di studi individuale. La scadenza per la presentazione del Piano di studi è fissata al 1 novembre.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

2. *Il Piano di studi individuale viene approvato dalla Commissione didattica del Dipartimento di AGRARIA (CDDA).*

3. *Per agevolare la scelta, la CDDA renderà disponibili all'indirizzo web di Dipartimento, entro la scadenza fissata al comma 3, elenchi di insegnamenti impartiti nei Corsi di Studio afferenti al Dipartimento che rispondono ai criteri indicati. La scelta di insegnamenti inseriti negli elenchi suddetti comporta l'automatica approvazione del piano di studi individuale. Resta salva la possibilità di scelta di insegnamenti di Corsi di Studio afferenti ad altri Dipartimenti, come disposto dal comma 1."*

Inoltre, al fine di valorizzare l'apporto delle esperienze all'estero degli studenti in termini di riconoscimento di CFU, propone le seguenti modifiche al testo Art. 7 – Periodi di studio svolti presso Università straniera:
-sostituire il comma 6 con il seguente testo:

"6. L'attività di studio e ricerca svolta all'estero ai fini della preparazione della prova e/o di tirocini formativi prevede il riconoscimento di almeno 6 CFU, nel complessivo dei crediti previsti dall'ordinamento del Corso di Laurea per le rispettive voci."

A seguito di una approfondita e articolata discussione il gruppo AQ approva le modifiche proposte al Regolamento del CdS STAL L26.

Il Coordinatore rende noto inoltre che tali modifiche saranno portate all'attenzione della Commissione Paritetica docenti-studenti del Dipartimento.

3) Resoconto Incontri ambiti disciplinari

Il coordinatore rende noto che in data 19.07.2018 sono stati ultimati gli incontri programmati con gli ambiti disciplinari relativamente all'attuale offerta formativa del CdS.

Tali incontri si sono rivelati una importante occasione per il miglioramento dell'offerta didattica e per realizzare un migliore raccordo tra le diverse discipline all'interno degli ambiti disciplinari del CdS STAL L26 oltre che per trattare le istanze provenienti dalle parti sociali e dagli studenti del corso, nonché per la verifica dei saperi minimi per ambiti richiesti al tecnologo alimentare così come indicati nel documento redatto e approvato dal CONSTAL del 18 settembre 2017. In ciascun incontro, partendo dagli obiettivi formativi riportati nei quadri SUA relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e alla "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per ciascun ambito disciplinare è stata avviata una attenta e approfondita riflessione su come è possibile migliorare e come favorire il raggiungimento di tali obiettivi agli studenti del CdS STAL L26.

Negli incontri sono stati riportati i punti salienti di forza e di debolezza evidenziati dalle parti sociali e raccolti dalle consultazioni del 28 giugno 2016 e in quelle attualmente in corso, quelli segnalati dagli studenti raccolti durante le assemblee organizzate o quelli riportati dai rappresentanti in seno al CdS e dal gruppo di Qualità del CdS, dalla Commissione Paritetica, dall'Opinione degli studenti sulla didattica.

Questi punti, assieme a quanto previsto in seno al documento dei saperi minimi di qualità richiesti al tecnologo alimentare approvato dal CONSTAL per ambiti disciplinari affini, sono stati riportati e discussi dai docenti appartenenti allo stesso ambito disciplinare.



CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

In ciascun incontro si è sviluppata una proficua e articolata discussione che ha consentito di fare emergere non solo alcune criticità ma soprattutto di individuare e concordare possibili interventi correttivi per migliorare il raccordo tra le discipline e l'offerta didattica complessiva del CdS STAL_L26.

Prende la parola la prof.ssa Russo che esprime il suo apprezzamento per la riuscita degli incontri che ritiene basilari per una corretta gestione "in qualità" del CdS ma invita il gruppo AQ a attivare una azione di monitoraggio sulla applicazione da parte dei docenti delle azioni correttive proposte, nonché sugli esiti che questi sortiranno sulla offerta formativa.

Alle ore 14.30, non essendoci altri punti 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

**CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26
GRUPPO AQ**

ALLEGATO A del verbale gruppo AQ n.4 del 6 settembre 2018

CORSO DI STUDIO IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI - STAL L26

INCONTRO AMBITI DISCIPLINARI ANNO ACCADEMICO 2017-2018

Al fine del miglioramento dell'offerta didattica e per realizzare un migliore raccordo tra le diverse discipline all'interno degli ambiti disciplinari del CdS STAL L26 oltre che recepire le istanze provenienti dalle parti sociali e dagli studenti del corso, nonché per la verifica dei saperi minimi di qualità richiesti al tecnologo alimentare così come indicati nel documento redatto e approvato dal CONSTAL (Coordinamento Nazionale Corsi di Studio in Scienze Tecnologie Alimentari), sentito il parere OTA (Ordine Tecnologi Alimentari del 18 settembre 2017 che si allega al presente verbale), il Gruppo di Qualità del CdS STAL_L26 ha organizzato durante l'A.A. 2017-2018, per ciascun ambito disciplinare previsto dalla attuale offerta formativa del CdS, una serie di incontri tra i docenti delle diverse discipline.

In ciascun incontro, partendo dagli obiettivi formativi riportati nei quadri SUA relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e alla "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per ciascun ambito disciplinare è stata avviata una attenta e approfondita riflessione su come è possibile migliorare e come favorire il raggiungimento di tali obiettivi agli studenti del CdS STAL L26.

Di seguito, per ciascun incontro, si riporta una breve e schematica descrizione in cui si riportano i punti salienti di forza e di debolezza evidenziati dalle parti sociali e raccolti dalle consultazioni del 28 giugno 2016 e quelle attualmente in corso, quelli segnalati dagli studenti raccolti durante le assemblee organizzate o quelli riportati dai rappresentanti in seno al CdS e dal gruppo di Qualità del CdS, dalla Commissione Paritetica, dall'Opinione degli studenti sulla didattica.

Questi punti, assieme a quanto previsto in seno al documento dei saperi minimi di qualità richiesti al tecnologo alimentare approvato dal CONSTAL per ambiti disciplinari affini, sono stati riportati e discussi dai docenti appartenenti allo stesso ambito disciplinare.

In ciascun incontro si è sviluppata una proficua e articolata discussione che ha consentito di fare emergere non solo alcune criticità ma soprattutto di individuare e concordare possibili interventi correttivi per migliorare il raccordo tra le discipline e l'offerta didattica complessiva del CdS STAL_L26.

Di seguito si riporta per ciascuna giornata di consultazioni una breve sintesi.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

INCONTRO AMBITO DISCIPLINARE: DISCIPLINE BIOLOGICHE – GIORNO 20.06.2018

Risultano presenti:

PRESENTI	TITOLO
Carmelo Musarella	Docente di Biologia Vegetale
Francesco Sunseri	Docente di Genetica
Maria Rosaria Panuccio	Docente di Biochimica Vegetale
Maria Rosa Abenavoli	Docente di Fisiologia Vegetale
Pasquale Caparra	Docente di Tecnica Mangimistica
Francesco Foti	Docente di Principi di Nutrizione Animale
Valentino Branca	Docente di Colture Arboree Industriali
Carmelo Santonoceto	Docente di Agronomia e Colture Erbacee Industriali
Andrea Domenico Caridi	Docente di Microbiologia General
Giuliana Albanese	Docente di Patologia delle piante e dei prodotti vegetali I (<i>richiesto anno sabatico</i>)
Giulia Li Destri	Docente di Patologia delle piante e dei prodotti vegetali I
Florin Belli	Rappresentante studenti del CdS STAL L26 e componente GdQ
Francesco Barreca	Coordinatore del CdS STAL L26 e Componente GdQ
Antonio Mincione	Coordinatore del CdS STAL LM70
Filippo Ambroggio	Responsabile dell'Ufficio Orientamento e Corsi di Studi

Il coordinatore passa ad illustrare gli obiettivi formativi dell'ambito disciplinare relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per come riportati sul documento SUA 2018.

CONOSCENZA E COMPRESIONE:

Conoscenze di base del ciclo vegetativo-produttivo sia delle produzioni erbacee che degli alberi da frutto, delle principali tecniche agronomiche di gestione ecocompatibile. Conoscenza e capacità di comprensione dell'influenza esercitata da fattori ambientali, biologici e dagli interventi agronomici sulle caratteristiche quantitative e qualitative delle produzioni vegetali a destinazione alimentare. Conoscenze dei processi biochimici e fisiologici alla base della crescita, sviluppo e produttività della pianta, e delle interazioni che

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

questi possono avere sull'alimento. Conoscenza e competenze teoriche e operative nell'ambito della microbiologia generale e delle contaminazioni alimentari. Le conoscenze dei principi della genetica formale e molecolare per la comprensione dei meccanismi di duplicazione e trasmissione dei caratteri. Conoscenza delle tecniche di lavorazione mangimistica, e comprensione della relazione esistente fra alimentazione e la qualità dei prodotti zootecnici.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:

Capacità di identificare l'ambiente, le varietà e le tecniche più appropriate per programmare la produzione agraria vegetale nella quantità, nella qualità e nel tempo, di risoluzione di problemi applicativi riguardanti la produzione vegetale. Capacità di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione. Associazione genetica, ricombinazione dei geni associati. Frequenza di ricombinazione in popolazioni segreganti. Sviluppo e impiego di mappe genetiche. Capacità di poter alimentare, in autonomia, animali di specie da reddito, di poter formulare diete per le diverse produzioni e di valutare gli alimenti. Conoscenze delle principali metodiche per il controllo della qualità microbiologica degli alimenti.

Il coordinatore del Corso di Studi prof. Francesco Barreca illustra inoltre i saperi minimi di qualità relativi all'ambito disciplinare per come indicati dal CONSTAL nel documento del 18 settembre 2017.

Vengono successivamente illustrati dai docenti delle discipline i programmi e i contenuti dei corsi impartiti.

Il gruppo AQ del CdS procede ad illustrare, mediante una tabella sintetica che si riporta di seguito, i punti di forza e di debolezza emersi successivamente ad una analisi approfondita delle informazioni, che sono pervenute in questi ultimi anni in diverse modalità (questionari, interviste, colloqui, assemblee, ecc.) dalle parti sociali, dagli studenti e dal gruppo di AQ stesso che interessano l'ambito disciplinare.

Fonte	Punti di Forza	Punti di Debolezza
PARTI SOCIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Multidisciplinarietà • Potenziale richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Scarsa attenzione ai prodotti alimentari ittici • Bassa integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro
STUDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di laboratori di ricerca molto avanzati • Buon rapporto coi docenti • Generalmente tutor adeguati anche se dovrebbero raccordarsi con i docenti • Validi e coerenti agli obiettivi previsti dal CdS i metodi adottati dai docenti per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Limitate attività di laboratorio • Mancanza di esercitazioni individuali • Fisiologia vegetale carico eccessivo per STAL particolarizzare maggiormente su T.A. • In agronomia potenziare le colture erbacee di consumo alimentare • In Patologia vegetale potenziare le malattie post raccolta e diminuire le patologie

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26

GRUPPO AQ

		<p>delle piante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diminuire il carico didattico legislativo di tecnica mangimistica e migliorare la parte sulla qualità degli alimenti di origine animale • Limitati riferimenti alle tecniche di DNA per la qualità alimentare
GRUPPO AQ	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporti adeguati tra docenti e studenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di coordinamento tra docenti stesso CdS e magistrale • Potenziare l'utilizzo di piattaforme «social»

Dopo una approfondita disamina e una partecipata discussione che ha fatto emergere tra l'altro anche la necessità di informare in maniera adeguata gli studenti all'inizio dei corsi dei contenuti didattici degli stessi accennando anche agli approfondimenti delle stesse discipline che verranno affrontati nel percorso dei corsi magistrali, sono emerse una serie di azioni correttive e di miglioramento a carico di ciascuna disciplina che sinteticamente viene riportata nella tabella seguente:

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE
BIOLOGIA VEGETALE	Carmelo Maria Musarella	Slittare il corso al II semestre, compatibilmente con il carico didattico, al fine di avere un campionario botanico più ricco per esercitazione
GENETICA	Francesco Sunseri	Introdurre nel programma cenni sulla tracciabilità genetica degli alimenti
BIOCHIMICA VEGETALE	Maria Rosaria Panuccio	Specificare all'inizio del corso i contenuti del programma e gli obiettivi formativi
FISIOLOGIA VEGETALE	Maria Rosa Abenavoli	Implementare i cenni di fisiologia del post raccolta nel programma
TECNICA MANGIMISTICA	Pasquale Caparra	Spiegare meglio le motivazioni per lo studio della legislazione mangimistica e l'incidenza di questa sulla qualità degli alimenti
PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE	Francesco Foti	Introdurre le tecniche di razionamento alimentare in itticoltura
AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI	Carmelo Santonoceto	Implementare la parte del programma sulle colture erbacee
PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I	Giuliana Albanese \ Giulia Li Destri	Sviluppare la parte sulla patologia del post raccolta del programma

A conclusione dell'incontro, i partecipanti all'incontro all'unanimità esprimono il loro compiacimento alla iniziativa organizzata e auspicano che questa venga reiterata in futuro in quanto dalla stessa sono emersi utilissimi spunti di riflessione che potranno servire a migliorare l'offerta didattica del CdS STAL L26.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

**INCONTRO AMBITO DISCIPLINARE: DISCIPLINE DELL'INGEGNERIA AGRARIA E AGROALIMENTARE
– GIORNO 26.06.2018**

PRESENTI	TITOLO
Vincenzo Tamburino	Docente di Idraulica
Vincenzo Palmeri	Docente di difesa degli Alimenti e dei Manufatti dagli Animali Infestanti
Florin Belli	Rappresentante studenti del CdS STAL L26 e componente GdQ
Francesco Barreca	Docente di Costruzioni per le Industrie Agrarie e Coordinatore del CdS STAL L26 e Componente GdQ
Filippo Ambroggio	Responsabile dell'Ufficio Orientamento e Corsi di Studi

Il coordinatore passa ad illustrare gli obiettivi formativi dell'ambito disciplinare relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per come riportati sul documento SUA 2018.

CONOSCENZA E COMPRESIONE:

Conoscenza di base dei principi e degli strumenti per una corretta gestione e valutazione dell'efficienza e delle prestazioni degli edifici e degli impianti idrici per le industrie agrarie. conoscenza dei principi alla base del funzionamento delle principali macchine ed impianti delle industrie alimentari. Conoscenza delle soluzioni tecniche appropriate nell'edilizia alimentare.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi tecnici applicativi nell'ambito delle costruzioni e degli impianti idrici per le industrie agrarie. Capacità di comprenderne il funzionamento dei principali impianti di base delle industrie alimentari. Capacità di interagire e lavorare in staff per la progettazione e la gestione di edifici e impianti per le industrie agrarie.

Il coordinatore del Corso di Studi prof. Francesco Barreca illustra inoltre i saperi minimi di qualità relativi all'ambito disciplinare per come indicati dal CONSTAL.

Vengono successivamente illustrati dai docenti delle discipline i programmi e i contenuti dei corsi impartiti.

Il gruppo AQ del CdS procede ad illustrare, mediante una tabella sintetica che si riporta di seguito, i punti di forza e di debolezza emersi successivamente ad una analisi approfondita delle informazioni, che sono pervenute in questi ultimi anni in diverse modalità (questionari, interviste, colloqui, assemblee, ecc.) dalle parti sociali, dagli studenti e dal gruppo di AQ stesso che interessano l'ambito disciplinare.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

FONTE	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
PARTI SOCIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Multidisciplinarietà • Potenziale richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Bassa integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro
STUDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dei laboratori di ricerca molto avanzati • Buon rapporto coi docenti • Generalmente tutor adeguati anche se dovrebbero riaccordarsi con i docenti • Validi e coerenti agli obiettivi previsti dal CdS i metodi adottati dai docenti per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Limitata attività di laboratorio • Mancanza di esercitazioni individuali • Necessità di maggiore integrazione tra i programmi • Necessità di sviluppo anche con esempi pratici di argomenti richiesti dal mondo produttivo (es: piani di monitoraggio controllo e lotta animali infestanti all'interno dell'edificio, piani HACCP, norme e procedure per l'analisi delle acque potabili di processo e delle acque reflue) • Richiesta di maggiore disponibilità di materiale didattico facilmente fruibile e fornito in anticipo • Richiesta di maggiore supporto allo studio con tutoraggio
GRUPPO AQ	<ul style="list-style-type: none"> • Generalmente corpo docente vicino alle esigenze e bisogni degli studenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di coordinamento tra docenti stesso CdS e magistrale • Potenziare l'utilizzo di piattaforme «social» • Approfondire le tematiche relative al funzionamento degli impianti, attrezzature e macchine di base per l'industria alimentare

Dopo una approfondita disamina e una partecipata discussione che ha fatto emergere tra l'altro anche la necessità di informare in maniera adeguata gli studenti all'inizio dei corsi dei contenuti didattici degli stessi accennando anche agli approfondimenti delle stesse discipline che verranno affrontati nel percorso dei corsi magistrali, sono emerse una serie di azioni correttive e di miglioramento a carico di ciascuna disciplina che sinteticamente viene riportata nella tabella seguente:

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE
Idraulica	Vincenzo Tamburino	Introdurre in programma una parte specifica sul funzionamento delle principali macchine ed impianti di base delle industrie alimentari e loro interazione con l'edificio
Difesa degli Alimenti e dei Manufatti dagli Animali Infestanti	Vincenzo Palmeri	Trattare più diffusamente gli aspetti relativi alla lotta ai roditori
Costruzioni per Le Industrie Agrarie	Francesco Barreca	Introdurre in programma una parte specifica sul funzionamento delle principali macchine ed impianti di base delle industrie alimentari e loro interazione con l'edificio

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

A conclusione dell'incontro, i partecipanti all'incontro all'unanimità esprimono il loro compiacimento alla iniziativa organizzata e auspicano che questa venga reiterata in futuro in quanto dalla stessa sono emersi utilissimi spunti di riflessione che potranno servire a migliorare l'offerta didattica del CdS STAL L26.

INCONTRO AMBITO DISCIPLINARE: CHIMICA - GIORNO 28.06.2018

PRESENTI	TITOLO
Agostino Sorgonà	Docente di Chimica (I anno)
Maria Teresa Russo	Docente di Chimica e sicurezza degli alimenti (II anno)
Angelo Maria Giuffrè	Docente di Analisi chimiche e controllo dei prodotti alimentari (III anno)
Florin Belli	Rappresentante studenti del CdS STAL L26 e componente GdQ
Francesco Barreca	Coordinatore del CdS STAL L26 e Componente GdQ
Antonio Mincione	Coordinatore del CdS STAL LM70
Filippo Ambroggio	Responsabile dell'Ufficio Orientamento e Corsi di Studi

Il coordinatore passa ad illustrare gli obiettivi formativi dell'ambito disciplinare relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per come riportati sul documento SUA 2018.

CONOSCENZA E COMPRESIONE

Acquisizione di un certo grado di familiarità con il linguaggio chimico e con alcuni aspetti teorici e sperimentali delle scienze chimiche al fine di interpretare i fenomeni e processi dei sistemi biologici e delle trasformazioni agroalimentari. Conoscenza analisi chimico fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari. Conoscenza delle principali correlazioni fra alimenti, loro composizione e loro tecnologia di ottenimento in relazione alla loro qualità per intervenire nella filiera di produzione onde regolare la qualità desiderata dei prodotti alimentari. Conoscenza delle funzioni dei nutrienti, e il loro ruolo nell'organismo umano.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:

Capacità di scegliere ed applicare le appropriate strumentazioni, tecniche e metodologie di analisi della Chimica per la comprensione dei sistemi biologici e dei processi di trasformazione agroalimentare. Capacità di descrivere i fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la produzione di alimenti e conosce in modo basilare i rischi per la salute di contaminanti chimici degli alimenti e definisce metodi appropriati per la riduzione del rischio. Capacità di valutare la correttezza nutrizionale di un alimento e di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione nonché di fare associazioni con i pericoli responsabili di malattia per il consumatore e di valutare i pericoli di natura biologica, chimica e fisica connessi al consumo di prodotti di origine animale e vegetale.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

Il coordinatore del Corso di Studi prof. Francesco Barreca illustra inoltre i saperi minimi di qualità relativi all'ambito disciplinare per come indicati dal CONSTAL.

Vengono successivamente illustrati dai docenti delle discipline i programmi e i contenuti dei corsi impartiti. Il gruppo AQ del CdS procede ad illustrare, mediante una tabella sintetica che si riporta di seguito, i punti di forza e di debolezza emersi successivamente ad una analisi approfondita delle informazioni, che sono pervenute in questi ultimi anni in diverse modalità (questionari, interviste, colloqui, assemblee, ecc.) dalle arti sociali, dagli studenti e dal gruppo di AQ stesso che interessano l'ambito disciplinare.

FONTE	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
PARTI SOCIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Multidisciplinarietà • Potenziale richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Bassa integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro • Competenze acquisite e conoscenze carenti rispetto a procedure di qualità • Scarsa conoscenza e competenze sui sistemi di tracciabilità e rintracciabilità
STUDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dei laboratori di ricerca molto avanzati • Buon rapporto con i docenti • anche se dovrebbero raccordarsi con i docenti (potrebbero i cultori essere tutor) • Validi e coerenti agli obiettivi previsti dal CdS ed i metodi adottati dai docenti per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare le attività di laboratorio • Mancanza di esercitazioni individuali • Modalità di esami e valutazione che prevedano anche una valutazione sulla capacità di relazionare in forma orale e scritta • Rafforzare il servizio di tutorato in itinere con tutor competenti e ben relazionati ai docenti delle discipline
GRUPPO AQ	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporti adeguati tra docenti e studenti • Volontà di coordinamento tra docenti del corso di laurea per rendere efficace la didattica erogata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di adeguati laboratori didattici • Carenze linguistiche e di comprensione dei testi e carenze nelle conoscenze chimiche di base degli studenti • Scarsa reattività degli studenti rispetto alla dialettica con il docente. • Sollecitare maggiori contatti tra studenti e docenti anche mediante piattaforme «social» • Mancanza di coordinamento tra docenti stesso CdS e magistrale • Promuovere la realizzazione di piattaforma e-learning

Dopo una approfondita disamina e una partecipata discussione che ha fatto emergere tra l'altro anche la necessità di informare in maniera adeguata gli studenti all'inizio dei corsi dei contenuti didattici degli stessi accennando anche agli approfondimenti delle stesse discipline che verranno affrontati nel percorso dei

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

corsi magistrali, sono emerse una serie di azioni correttive e di miglioramento a carico di ciascuna disciplina che sinteticamente viene riportata nella tabella seguente:

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE
Chimica	Agostino Sorgonà	Revisione della parte di programma di chimica organica e comunque un maggiore coordinamento con le discipline affini degli anni successivi al fine di stabilire delle modalità di verifica delle competenze acquisite idonee ad ottenere un feedback del corso
Chimica e sicurezza degli Alimenti	Maria Teresa Russo	Proposta di spostamento al terzo anno della disciplina. Raccordo con la disciplina di chimica, biochimica vegetale, analisi chimica e fondamenti di industrie
Analisi Chimiche e controllo dei prodotti alimentari	Angelo Maria Giuffrè	Revisione del programma relativamente alla parte di analisi chimica

INCONTRO AMBITO DISCIPLINARE: TECNOLOGIA ALIMENTARE - GIORNO 10.07.2018 (mattina)

PRESENTI	TITOLO
Marco Poiana	Docente di Operazioni unitarie della sicurezza alimentare
Maria Teresa Russo	Docente di Chimica e sicurezza degli alimenti
Angelo Maria Giuffrè	Docente di Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari
Antonio Mincione	Docente di Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare
Andrea Caridi	Docente di Microbiologia generale
Amalia Piscopo	Docente di Tecnica di condizionamento distr. Prod. Alim.
Florin Belli	Rappresentante studenti del CdS STAL L26 e componente GdQ
Francesco Barreca	Coordinatore del CdS STAL L26 e Componente GdQ
Antonio Mincione	Coordinatore del CdS STAL LM70
Filippo Ambroggio	Responsabile dell'Ufficio Orientamento e Corsi di Studi

Il coordinatore passa ad illustrare gli obiettivi formativi dell'ambito disciplinare relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per come riportati sul documento SUA 2018.

CONOSCENZA E COMPRESIONE

Acquisizione delle conoscenze di base inerenti le materie prime dell'industria agraria e degli strumenti di gestione della qualità alimentare, degli strumenti di base per l'esecuzione delle analisi di laboratorio sugli alimenti più comuni e delle nozioni relative alle caratteristiche dei materiali utilizzati per il confezionamento. Comprensione delle operazioni unitarie richieste per la produzione di alimenti e principi che rendono gli alimenti sicuri, conoscenza dei principi alla base del funzionamento delle principali macchine ed impianti delle industrie alimentari Conoscenza delle discipline scientifiche riguardanti i processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari anche attraverso l'utilizzo di casi di studio. Conoscenza del significato del concetto di qualità e sua evoluzione, dei criteri di gestione nel settore alimentare. Conoscenza dei sistemi

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26

GRUPPO AQ

di assicurazione qualità e sicurezza. Conoscenze sui principali gruppi microbici responsabili dei processi fermentativi di interesse industriale.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:

Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla gestione delle singole operazioni unitarie, utilizzando modelli previsionali della operazione. Capacità di attuare autonomamente valutazioni e dimensionamenti nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e di stabilire termini e condizioni per la gestione della qualità alimentare e di applicare quanto è stato appreso durante lezioni e potere operare in autonomia in un laboratorio di analisi alimentare. Capacità di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi applicativi di particolare rilevanza per il confezionamento dei prodotti agroalimentari. Individuazione dei punti critici e suggerire le possibili soluzioni. Comprensione dei fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la produzione di alimenti e conosce in modo basilare i rischi per la salute di contaminanti chimici degli alimenti e definisce metodi appropriati per la riduzione del rischio. Capacità di conoscere e gestire i principali sistemi di qualità e certificazione delle produzioni alimentari. Capacità di conoscere le operazioni unitarie che sono state coinvolte nella produzione di alimenti e/o spiegare effetti delle operazioni unitarie delle tecnologie alimentari sulle caratteristiche dei prodotti esaminati, di affrontare in modo adeguato la gestione delle attrezzature e dei processi, del controllo di qualità nelle strategie aziendali, di utilizzare un corretto linguaggio tecnico. Capacità di intervenire per il miglioramento e ottimizzazione di processo, controllo delle condizioni di conservazione nell'ottica del mantenimento qualitativo del prodotto

Il coordinatore del Corso di Studi prof. Francesco Barreca illustra inoltre i saperi minimi di qualità relativi all'ambito disciplinare per come indicati dal CONSTAL.

Vengono successivamente illustrati dai docenti delle discipline i programmi e i contenuti dei corsi impartiti.

Il gruppo AQ del CdS procede ad illustrare, mediante una tabella sintetica che si riporta di seguito, i punti di forza e di debolezza emersi successivamente ad una analisi approfondita delle informazioni, che sono pervenute in questi ultimi anni in diverse modalità (questionari, interviste, colloqui, assemblee, ecc.) dalle parti sociali, dagli studenti e dal gruppo di AQ stesso che interessano l'ambito disciplinare.

FONTI	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
PARTI SOCIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Multidisciplinarietà • Potenziale richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Poco riferimento ai prodotti ittici • Bassa integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro • Scarsa conoscenza nella gestione delle attrezzature e impianti
STUDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dei laboratori di ricerca molto avanzati • Buon rapporto coi docenti • Generalmente tutor adeguati anche se dovrebbero raccordarsi con i docenti (potrebbero i cultori essere tutor) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di esercitazioni individuali • Carenza di approfondimenti nelle discipline caratterizzanti delle Scienze e Tecnologie Alimentari già nei primi due anni • Approfondimenti nutrizionali sulle

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26

GRUPPO AQ

	<ul style="list-style-type: none"> Validi e coerenti agli obiettivi previsti dal CdS i metodi adottati dai docenti per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti 	<p>materie prime di base (Latte, olio, ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> Scarsa conoscenza del principio di funzionamento base delle macchine e impianti Potenziare gli argomenti riguardante l'alimentazione umana Rafforzare il servizio di tutorato in itinere con tutor competenti e ben relazionati ai docenti delle discipline
GRUPPO AQ	<ul style="list-style-type: none"> Rapporti adeguati tra docenti e studenti In genere programmi in linea con quelli nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> Limitato il novero delle produzioni alimentari trattate (olio, vino, latte) mancanza (conserve vegetali, prodotti ittici, da forno, pasticceria, ecc) Mancanza di coordinamento tra docenti del CdS e docenti della magistrale Scarso utilizzo di piattaforme «social» Mancanza di piattaforme e_learning Mancanza di internazionalizzazione nella didattica Mancanza di laboratori TA didattici

Dopo una approfondita disamina e una partecipata discussione che ha fatto emergere tra l'altro anche la necessità di informare in maniera adeguata gli studenti all'inizio dei corsi dei contenuti didattici degli stessi accennando anche agli approfondimenti delle stesse discipline che verranno affrontati nel percorso dei corsi magistrali, sono emerse una serie di azioni correttive e di miglioramento a carico di ciascuna disciplina che sinteticamente viene riportata nella tabella seguente:

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE
Operazioni unitarie della sicurezza alimentare	Marco Poiana	Utilizzare i crediti per tirocini interni in attività di potenziamento delle conoscenze
Chimica e sicurezza degli alimenti	Maria Teresa Russo	Identificare una "settimana" comune per lo svolgimento dei test di verifica in itinere. Potenziare il laboratorio didattico
Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari	Angelo Maria Giuffrè	Coordinamento dei programmi didattici.
Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare	Antonio Mincione	Coordinamento con i programmi didattici del CdS Magistrale STAL L-70 finalizzate alla costruzione del miglior percorso verticale possibile nel campo delle filiere produttive maggiormente significative per il territorio
Microbiologia generale	Andrea Caridi	Identificare una "settimana" comune per lo svolgimento dei test di verifica in itinere
Tecnica di condizionamento distr. Prod. Alim.	Amalia Piscopo	Identificare una "settimana" comune per lo svolgimento dei test di verifica in itinere. Potenziare il laboratorio didattico

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

INCONTRO AMBITO DISCIPLINARE: DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI - GIORNO 10.07.2018 (pomeriggio)

PRESENTI	TITOLO
Mariateresa Russo	Docente di Chimica e sicurezza degli alimenti (anno 2)
Vincenzo Palmeri	Docente di Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti (anno 2)
Angelo Giuffre'	Docente di Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari (anno 3)
Antonio Mincione	Docente di Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare (anno 3)
Andrea Caridi	Docente di Microbiologia degli alimenti (anno 3)
Florin Belli	Rappresentante studenti del CdS STAL L26 e componente GdQ
Francesco Barreca	Coordinatore del CdS STAL L26 e Componente GdQ
Antonio Mincione	Coordinatore del CdS STAL LM70

Il coordinatore passa ad illustrare gli obiettivi formativi dell'ambito disciplinare relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per come riportati sul documento SUA 2018.

CONOSCENZA E COMPRESIONE

La conoscenza dei componenti chimici degli alimenti, la loro quantificazione e caratterizzazione, le loro proprietà fisiche, chimiche e biologiche, la loro stabilità, la loro modifica e la loro trasformazione anche legata ai processi degradativi nonché lo studio dei composti non desiderabili inclusi gli additivi e contaminanti. Acquisizione della conoscenza della morfologia e della biologia degli insetti parassiti infestanti delle derrate per il riconoscimento delle principali specie e le cause ed i fattori che determinano le loro esplosioni demografiche nonché per il monitoraggio e le tecniche di contenimento. Acquisizione delle conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti sia di origine vegetale che animale, delle caratteristiche dei costituenti degli alimenti che l'organismo utilizza a scopo nutritivo, dell'influenza dei principi alimentari sulle proprietà dell'alimento, la loro reattività e le sulle reazioni di modificazione, legate ai processi tecnologici.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:

Gestione delle problematiche connesse al management nella sua più ampia accezione dei problemi entomologici delle derrate alimentari e degli stabilimenti di produzione e trasformazione. Capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed al consumo degli stessi con riferimento alle principali caratteristiche nutrizionali, nonché la capacità intuitiva nel collegare le diverse caratteristiche di un alimento ai composti responsabili, ai processi ed alla salubrità e di applicare in autonomia le nozioni apprese per prevenire e curare le patologie di particolare rilevanza per le aziende che commercializzano prodotti vegetali destinati al consumo fresco o alla trasformazione. Capacità nella preparazione dei campioni degli alimenti, esecuzione dell'analisi utilizzando le principali tecniche strumentali; Tecniche di preparazione del campione; Determinazioni analitiche di base e delle caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Il coordinatore del Corso di Studi prof. Francesco Barreca illustra inoltre i saperi minimi di qualità relativi all'ambito disciplinare per come indicati dal CONSTAL.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

Vengono successivamente illustrati dai docenti delle discipline i programmi e i contenuti dei corsi impartiti.

Il gruppo AQ del CdS procede ad illustrare, mediante una tabella sintetica che si riporta di seguito, i punti di forza e di debolezza emersi successivamente ad una analisi approfondita delle informazioni, che sono pervenute in questi ultimi anni in diverse modalità (questionari, interviste, colloqui, assemblee, ecc.) dalle parti sociali, dagli studenti e dal gruppo di AQ stesso che interessano l'ambito disciplinare.

FONTE	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
PARTI SOCIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Multidisciplinarietà • Potenziale richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari • 	<ul style="list-style-type: none"> • Bassa integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro • Competenze acquisite e conoscenze carenti rispetto a procedure di qualità • Scarsa conoscenza e competenze sui sistemi di tracciabilità e rintracciabilità • Scarsa conoscenza e competenze sull'applicazione del sistema HACCP a garanzia della sicurezza degli alimenti •
STUDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dei laboratori di ricerca molto avanzati • Buon rapporto con i docenti • Validi e coerenti agli obiettivi previsti dal CdS ed i metodi adottati dai docenti per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare le attività di laboratorio • Migliorare i laboratori didattici • Mancanza di esercitazioni individuali
GRUPPO AQ	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporti adeguati tra docenti e studenti • Volontà di coordinamento tra docenti del corso di laurea per rendere efficace la didattica erogata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di adeguati laboratori didattici • Carenze linguistiche e di comprensione dei testi e carenze nelle conoscenze chimiche di base degli studenti • Scarsa interazione tra studenti e docenti (<i>dell'ambito in oggetto</i>). • Mancanza di coordinamento tra docenti stesso CdS e magistrale • Scarso utilizzo di piattaforme «social» • Scarso l'utilizzo di piattaforma e-learning • Scarsa consapevolezza sugli obiettivi della valutazione della didattica e superficialità nonché disallineamento tra schede compilate e presenza ai corsi. • Scarsa frequenza da parte degli studenti a volte correlata anche ad aspetti logistici (orari autobus incompatibili con orari lezioni) • Somministrazione di test di valutazione intermedi per alcune discipline nel periodo di svolgimento dei corsi a nocumento delle altre discipline per assenza degli studenti impegnati a studiare

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

Dopo una approfondita disamina e una partecipata discussione che ha fatto emergere tra l'altro anche la necessità di informare in maniera adeguata gli studenti all'inizio dei corsi dei contenuti didattici degli stessi accennando anche agli approfondimenti delle stesse discipline che verranno affrontati nel percorso dei corsi magistrali, sono emerse una serie di azioni correttive e di miglioramento a carico di ciascuna disciplina che sinteticamente viene riportata nella tabella seguente:

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE
CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (ANNO 2)	MARIATERESA RUSSO	<ul style="list-style-type: none"> • Maggiore coordinamento tra i programmi relativi alle contaminazioni microbiologiche e fisiche. Potenziamento dei laboratori didattici
DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (ANNO 2)	VINCENZO PALMERI	<ul style="list-style-type: none"> • Trattare più diffusamente gli aspetti relativi alla lotta ai roditori
ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (ANNO 3)	ANGELO GIUFFRÈ	<ul style="list-style-type: none"> • Fornire maggiori capacità per la redazione dei piani HACCP nelle aziende alimentari al fine del rilascio delle specifiche certificazioni.
FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITÀ ALIMENTARE (ANNO 3)	ANTONIO MINCIONE	<ul style="list-style-type: none"> • coordinamento dei programmi delle discipline affini; • adeguamento delle nozioni relative alla certificazione della qualità alimentare
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (ANNO 3)	ANDREA CARIDI	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare con maggiore dettaglio gli argomenti del programma relativi alle contaminazioni microbiologiche degli alimenti

INCONTRO AMBITO DISCIPLINARE: DISCIPLINE ECONOMICHE E GIURIDICHE - GIORNO 12.7.2018

PRESENTI	TITOLO
Agata Nicolosi	Docente di Politica Agroalimentare
Roberto Saija	Docente di Diritto dei Mercati Agroalimentari
Florin Belli	Rappresentante studenti del CdS STAL L26 e componente GdQ
Francesco Barreca	Coordinatore del CdS STAL L26 e Componente GdQ
Antonio Mincione	Coordinatore del CdS STAL LM70
Filippo Ambroggio	Responsabile dell'Ufficio Orientamento e Corsi di Studi

Il coordinatore passa ad illustrare gli obiettivi formativi dell'ambito disciplinare relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per come riportati sul documento SUA 2018.

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

CONOSCENZA E COMPrensIONE

Conoscenze di base del diritto: norma giuridica, fonti, ordinamento, interpretazione, efficacia spazio-temporale, situazioni giuridiche), imprenditore agricolo, proprietà fondiaria e forestale, vincoli, sicurezza e qualità alimentare, responsabilità per danno ambientale e acquisizione delle conoscenze di base dell'economia, del marketing agroalimentare e della politica agroalimentare. Conoscenze di base relative alla domanda/offerta di beni economici e alle forme di mercato; capacità di rappresentare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende e comprensione in forma basilare delle logiche sottese al funzionamento di un sistema di mercato, conoscenza delle nozioni giuridiche fondamentali e i principali istituti inerenti alla normativa alimentare, conoscenze sulla normativa nazionale ed europea in tema di sicurezza alimentare.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:

Fornire consulenza agli operatori del settore agro alimentare sulle rispettive funzioni e compiti nella dinamica dei rapporti tra soggetti pubblici e privati ed essere in grado di applicare le tecniche di marketing apprese e di svolgere le opportune valutazioni economiche e politiche di problemi riguardanti il settore alimentare. Capacità di rappresentare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende, di operare nel rispetto e conoscenza delle normative vigenti ed è in grado di sviluppare capacità di apprendimento autonomo di ulteriori nozioni e, soprattutto di aggiornamento.

Il coordinatore del Corso di Studi prof. Francesco Barreca illustra inoltre i saperi minimi di qualità relativi all'ambito disciplinare per come indicati dal CONSTAL.

Vengono successivamente illustrati dai docenti delle discipline i programmi e i contenuti dei corsi impartiti.

Il gruppo AQ del CdS procede ad illustrare, mediante una tabella sintetica che si riporta di seguito, i punti di forza e di debolezza emersi successivamente ad una analisi approfondita delle informazioni, che sono pervenute in questi ultimi anni in diverse modalità (questionari, interviste, colloqui, assemblee, ecc.) dalle parti sociali, dagli studenti e dal gruppo di AQ stesso che interessano l'ambito disciplinare.

FONTI	PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
PARTI SOCIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Multidisciplinarietà • Potenziale richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Poco riferimento ai prodotti ittici • Bassa integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro • Scarsa conoscenza dei canali di finanziamento pubblici disponibili a sostegno alle attività produttive • Richiesta di competenze nell'ambito del marketing
STUDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dei laboratori di ricerca molto avanzati • Buon rapporto coi docenti • Generalmente tutor adeguati anche se dovrebbero ricordarsi con i docenti (potrebbero i cultori essere tutor) • Validi e coerenti agli obiettivi previsti dal CdS i metodi adottati dai docenti per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di esame • Limitata conoscenza dell' Economia Aziendale

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

GRUPPO AQ	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporti adeguati tra docenti e studenti • In genere programmi in linea con quelli nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di coordinamento tra docenti stesso CdS che trattano aspetti normativi e di diritto (OHSAS-ISO 9000- normativa tecnica-Disciplinari) Gestione della qualità, Sicurezza, Costruzioni, ecc • Ruolo dell'EFSA e degli Organismi di controllo ufficiale • Scarso utilizzo di piattaforme «social» • Mancanza di piattaforme e_learning • Mancanza di internazionalizzazione nella didattica
-----------	---	--

Dopo una approfondita disamina e una partecipata discussione che ha fatto emergere tra l'altro anche la necessità di informare in maniera adeguata gli studenti all'inizio dei corsi dei contenuti didattici degli stessi accennando anche agli approfondimenti delle stesse discipline che verranno affrontati nel percorso dei corsi magistrali, sono emerse una serie di azioni correttive e di miglioramento a carico di ciascuna disciplina che sinteticamente viene riportata nella tabella seguente:

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE
Economia e Marketing agroalimentare	Agata Nicolosi	<ul style="list-style-type: none"> • Introdurre cenni di bilancio dell'impresa agroalimentare • Introdurre cenni sulla utilizzazione dei fondi di finanziamento pubblico alle attività produttive alimentari
Politica Agroalimentare		
Diritto dei Mercati Agroalimentari	Roberto Saija	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare la separazione tra diritto agroalimentare/agrario e quello forestale • Coordinamento con le discipline che trattano aspetti di diritto. Ridurre la parte sulla normativa DOP e IGP

INCONTRO AMBITO DISCIPLINARE: DISCIPLINE MATEMATICHE, FISICHE, INFORMATICHE GIORNO 19.07.2018

PRESENTI	TITOLO
Demetrio Zema	Docente di Fisica
Salvatore Bonafede	Docente di Matematica
Florin Belli	Rappresentante studenti del CdS STAL L26 e componente GdQ
Francesco Barreca	Coordinatore del CdS STAL L26 e Componente GdQ
Antonio Mincione	Laboratorio di Metodi e Strumenti di Elaborazione Dati. Coordinatore del CdS STAL LM70
Filippo Ambroggio	Responsabile dell'Ufficio Orientamento e Corsi di Studi
Mary O' Sullivan (ASSENTE)	Docente di Inglese

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26 GRUPPO AQ

Il coordinatore passa ad illustrare gli obiettivi formativi dell'ambito disciplinare relativamente alla "Conoscenza e Comprensione" e "Capacità di applicare conoscenza e comprensione" per come riportati sul documento SUA 2018.

CONOSCENZA E COMPRESIONE

Metodi e strumenti matematici che verranno utilizzati nell'ambito di discipline affini. È necessario possedere una buona comprensione delle principali teorie della fisica classica e conoscere i più importanti metodi di misura delle grandezze della fisica classica; inoltre bisogna avere la capacità di scegliere autonomamente e correttamente lo strumento informatico più appropriato in relazione alle necessità specifiche di elaborazione di dati.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE

Creare e gestire semplici modelli matematici di applicazioni relative a discipline affini, essere in grado di sviluppare un modello di un processo o sistema fisico semplice e di effettuare una revisione critica del modello a seguito del confronto con dati rilevati; Comunicazione scritta e informatica; elaborazione e presentazione di dati sperimentali; capacità di lavorare in gruppo; trasmissione e divulgazione dell'informazione

Il coordinatore del Corso di Studi prof. Francesco Barreca illustra inoltre i saperi minimi di qualità relativi all'ambito disciplinare per come indicati dal CONSTAL.

Vengono successivamente illustrati dai docenti delle discipline i programmi e i contenuti dei corsi impartiti.

Il gruppo AQ del CdS procede ad illustrare, mediante una tabella sintetica che si riporta di seguito, i punti di forza e di debolezza emersi successivamente ad una analisi approfondita delle informazioni, che sono pervenute in questi ultimi anni in diverse modalità (questionari, interviste, colloqui, assemblee, ecc.) dalle parti sociali, dagli studenti e dal gruppo di AQ stesso che interessano l'ambito disciplinare.

Fonte	Punti di Forza	Punti di Debolezza
PARTI SOCIALI	<ul style="list-style-type: none"> Multidisciplinarietà Potenziale richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Bassa integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro Richiesta di conoscenza delle lingue
STUDENTI	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo dei laboratori di ricerca molto avanzati Buon rapporto coi docenti Validi e coerenti agli obiettivi previsti dal CdS i metodi adottati dai docenti per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli studenti 	<ul style="list-style-type: none"> Modalità di esame Tutor non sempre adeguati e con uno scarso raccordo con i docenti Migliorare il materiale didattico, migliorare l'azione di tutoraggio, lezioni di riepilogo Concordare in maniera appropriata le date di esame evitando sovrapposizioni
GRUPPO AQ	<ul style="list-style-type: none"> Rapporti adeguati tra docenti e studenti In genere programmi in linea con quelli nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> Scarsa conoscenza della statistica di base Necessità di conoscenze linguistiche più specifiche e tecniche Impossibilità di svolgere lezioni in lingua inglese Mancanza di frequenti richiami a casi ed esempi reali e specifici della tecnologia alimentare

CORSO DI STUDI IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL – L26

GRUPPO AQ

Il coordinatore esprime il proprio rammarico per l'assenza della docente dell'insegnamento di Inglese, la cui presenza sarebbe stata di particolare importanza atteso che le competenze linguistiche sono particolarmente ricercate dal mercato del lavoro. In tal senso il Coordinatore propone che in tutti i corsi si svolgano delle specifiche lezioni sulla terminologia tecnica utilizzata nell'ambito della disciplina.

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE
Fisica	Demetrio Zema	<ul style="list-style-type: none">• Richiesta di un tutor da individuare con opportuna selezione.• Raccordo con i colleghi delle altre discipline per specifiche esigenze di argomenti
Matematica	Salvatore Bonafede	<ul style="list-style-type: none">• Maggiore Raccordo con il tutor della disciplina.• Raccordo con i colleghi delle altre discipline per specifiche esigenze di argomenti
Laboratorio di Metodi e Strumenti di Elaborazione Dati	Antonio Mincione	<ul style="list-style-type: none">• Coordinamento con le discipline che prevedono l'utilizzo di metodi e strumenti di elaborazione dati