

CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI L26

Verbale n. 6/2018 del 19 novembre

Il giorno 19 novembre 2018, alle ore 10,00, giusta convocazione trasmessa via e-mail in data 15 novembre 2018 che si allega, si riunisce presso l'Aula Seminari del Dipartimento di Agraria il Consiglio del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe L-26), per discutere e deliberare sul seguente Ordine del Giorno:

1. Comunicazioni
2. Richiesta associazione studenti per realizzazione seminario didattico/professionale
3. Monitoraggio azione correttive previste nell'ambito degli incontri disciplinari
4. Monitoraggio schede dei corsi
5. Approvazione verbale consultazione parti sociali
6. Rinnovo Coordinatore del CdS STAL L 26 per il triennio 2019-21
7. Azioni propedeutiche alla visita CEV
8. Varie ed eventuali

Vengono rilevate le presenze con appello nominale.

n.	Professori Ordinari	Presenti	Assenti	Assenti Giustificati
	Poiana Marco	X		
	Tamburino Vincenzo	X		
	Professori Associati			
	Abenavoli Maria Rosa	X		
	Barreca Francesco	X		
	Bonafede Salvatore	X		
	Caridi Andrea			X
	Mincione Antonio	X		
	Nicolosi Agata	X		
	Palmeri Vincenzo			X
	Panuccio Maria Rosaria			X
	Russo Mariateresa	X		

	Santonoceto Carmelo	X		
	Sorgonà Agostino	X		
	Ricercatori Universitari			
	Branca Valentino	X		
	Caparra Pasquale	X		
	Foti Francesco			X
	Giuffrè Angelo Maria			X
	Giulia Li destri	X		
	Saija Roberto			X
	Zema Demetrio	X		
	Docenti a Contratto – Ric TD			
	Musarella Carmelo Maria	X		
	O'Sullivan Mary	X		
	Piscopo Amalia	X		
	Rappresentanti Studenti			
	Belli Florin	X		
	Oroboni Maria		X	
	Patti Miriam		X	

Presiede l'adunanza il Prof. Francesco Barreca, Coordinatore Corso del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26. Funge da segretario verbalizzante, il Dott. Antonio Gaspare Romeo.

1. Comunicazioni

Il Coordinatore informa i componenti del Consiglio che i lavori di redazione della documentazione di cui All. 3 e il documento "riesame ciclico annuale" stanno per concludersi, così da adempiere la imminente scadenza.

I componenti del Consiglio ne prendono atto.

Il Coordinatore informa i componenti del Consiglio delle prossime visite dei commissari del CEV comunicando che ci sarà un Calendario di visite fissate e altre visite avverranno senza comunicazione formale.

I componenti del Consiglio ne prendono atto.

2. Richiesta associazione studenti per realizzazione seminario didattico/professionale

Il Coordinatore comunica che è pervenuta una richiesta da parte dei Presidenti delle Associazioni F.A.G e S.S.T.A.L, allegata al presente verbale, che sostanzialmente richiede lo svolgimento di lezioni o seminari che trattino la tematica riguardante "Etichettatura e Tracciabilità dei prodotti agroalimentari". Dopo una serie di interventi, il prof. Mincione si rende disponibile a contattare i docenti degli insegnamenti attinenti alle tematiche in oggetto e concordare le modalità di svolgimento delle lezioni di approfondimento affinché possano essere riconosciuti dei CFU dal CdS. I componenti del Consiglio ne prendono atto.

3. Monitoraggio azione correttive previste nell'ambito degli incontri disciplinari

Il Coordinatore richiama l'attenzione sul monitoraggio delle azioni correttive previste durante gli incontri disciplinari svolti nel periodo giugno-luglio 2018 e riportate nel verbale n.4 del Gruppo AQ del 6.9.2018.

Con riferimento agli incontri di area tematiche e alle azioni correttive da attuare il punto è stato diffusamente discusso nel corso del CDS da i docenti che avevano proposto delle specifiche azioni correttive portando a conoscenza del CdS lo stato di avanzamento di tale azioni.

In particolare per quanto riguarda:

a) Ambito Discipline Matematiche, fisiche ed informatiche:

- Il prof. Salvatore Bonafede, docente di matematica, fa presente di aver provveduto ad includere nel programma alcune modifiche nella direzione concordata con i colleghi nel corso degli incontri e di aver inviato il documento ai docenti del corso di studio per la concertazione. Il percorso è ovviamente in evoluzione con l'obiettivo di integrare gli esiti degli incontri collegiali con quanto emerso dagli incontri con le parti sociali.
- Il prof. Demetrio Zema, docente di "Elementi di Fisica" in relazione alle "azioni correttive fa presente di aver attivato una fase di raccordo con i colleghi delle altre discipline per specifiche esigenze di argomenti da trattare nel corso.

Entrambi fanno presente che avvieranno un proficuo rapporto con i tutor, rispettivamente di matematica e fisica, che saranno selezionati (a valle di una selezione pubblica) dall'Ateneo e che dovranno svolgere non solo il delicato compito di supporto agli studenti in difficoltà ma anche un'azione di raccordo con i docenti della disciplina.

- Il prof. Mincione, in ordine alla Disciplina "Laboratorio di Metodi e Strumenti di Elaborazione Dati, evidenzia che le attività correttive attualmente intraprese riguardano oltre che il coordinamento con i docenti, anche l'adeguamento della somministrazione mediante software di base e specializzati di tipo statistico.

b) Ambito Discipline della Chimica:

- Il prof. Agostino Sorgonà, docente di Chimica, fa presente di avere provveduto alla revisione della parte di programma di chimica organica apportando il concordato ampliamento necessario per consentire agli studenti un miglior approccio con le altre discipline dell'area (Chimica degli alimenti, Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari). In tale ottica sarà attivato un maggiore coordinamento con dette discipline affini degli anni successivi al

fine di stabilire delle modalità di verifica delle competenze acquisite idonee ad ottenere un feedback del corso.

- La prof.ssa Mariateresa Russo, Docente di Chimica e sicurezza degli alimenti, comunica di avere, conseguentemente, provveduto alla revisione del programma proposto nell'ottica di privilegiare lo studio degli alimenti, riducendo gli aspetti correlati ai richiami di chimica organica, riservando ore aggiuntive agli aspetti di nutrizione e salute, con elementi correlati ad argomenti di grande interesse per i consumatori tra cui la nutrigenomica ed il rapporto con i componenti funzionali degli alimenti. Nel programma sono stati altresì inclusi i novel foods e, tra questi, gli insetti a scopo alimentare. In merito agli aspetti della sicurezza, il programma del corso è stato rielaborato prevedendo appositi approfondimenti sui contaminanti emergenti per i quali sono state emesse specifiche allerte EFSA. Il materiale didattico è stato ampliato con un'apposita sitografia consigliata.

c) Ambito Discipline Biologiche

- La Prof.ssa Maria Rosaria Panuccio, docente del Modulo di Biochimica, fa presente che ha provveduto alla revisione del programma del corso tenendo conto delle azioni del docente di Chimica e delle esigenze degli altri corsi.
- La Prof.ssa Maria Rosa Abenavoli, docente del modulo di Fisiologia vegetale, fa presente di avere provveduto alla revisione dei contenuti così da dare seguito con la presente azione correttiva alle proposte pervenute.
- Il Prof. Musarella, docente del corso di Biologia vegetale, informa il CdS che, d'intesa con il coordinatore è stato seguito alla proposta correttiva di slittare il corso al II semestre anche al fine di avere un campionario botanico più ricco per le esercitazioni.
- la prof.ssa Li Destri, docente di Patologia delle Piante e dei Prodotti Vegetali informa il CdS che per l'A.A. 2018 2019 ha provveduto ad integrare le attività di laboratorio (+4 ore) che hanno sostituito le ore dedicate alle verifiche scritte nel precedente A.A.. Inoltre, al fine di dare riscontro alle richieste di potenziare le malattie post raccolta e diminuire le patologie delle piante nel programma dell'anno in corso ha provveduto alla sostituzione della trattazioni di 5 malattie delle piante trattate nell'A.A. 2017 2018 (mal bianco della vite, Colpo di fuoco batterico, Flavescenza dorata e legno nero della vite e Tristezza degli agrumi) con 5 patogeni del post raccolta (Carie e carbone volante del frumento, Marciume molle delle solanaceae, Marciume dei frutti di melograno, Virus del mosaico del cetriolo).
- Il Prof. Pasquale Caparra, docente del modulo di Tecnica mangimistica, informa di avere provveduto alla revisione del programma nelle direzione proposta così come il Prof. Foti, docente del correlato modulo di Principi di nutrizione animale.

d) Ambito della Tecnologia Alimentare

- Il prof. Marco Poiana, docente di Operazioni unitarie della sicurezza alimentare, informa che provvederà, come da richieste, ad utilizzare i crediti per tirocini interni in attività di potenziamento delle conoscenze.
- Il prof. Mincione, docente di Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare, informa il CdS che le attività correttive attualmente intraprese riguardano l'avvio dell'attività di coordinamento con i docenti del CdS Magistrale STAL L-70 finalizzate alla

costruzione del miglior percorso verticale possibile nel campo delle filiere produttive maggiormente significative per il territorio.

- la prof.ssa Amalia Piscopo, docente di Tecnica di condizionamento e distribuzione dei Prodotti alimentari, fa presente che ha avviato una revisione del programma nella direzione proposta dalle imprese relativamente all'ampliamento delle competenze relativamente al packaging innovativo.

e) *Ambito Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti"*

- Il prof. Mincione, docente di "Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare" precisa che le attività correttive attualmente intraprese riguardano l'attività di coordinamento con i docenti delle discipline affini (Chimica e sicurezza degli alimenti e Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari) e l'individuazione delle opportunità esistenti per l'attivazione, come attività di formazione coordinata con l'insegnamento curricolare, di un percorso di certificazione delle competenze di base sulla Qualità, (c.d. EQDL) aggiornata all'ultima versione della norma UNI EN ISO 9001:2015.
- la prof.ssa Mariateresa Russo, Docente di Chimica e sicurezza degli alimenti, in questo ambito comunica di avere, rielaborato il programma prevedendo appositi approfondimenti sui contaminati ambientali e le ore da dedicare alle esercitazioni ai fini dell'acquisizione di competenze sia pure minime, sulle tecniche per il controllo. Il materiale didattico è stato ampliato con un'apposita sitografia consigliata.

f) *Ambito Ingegneria Agraria E Agroalimentare*

- Il Prof. Francesco Barreca, docente di Costruzioni per le industrie agrarie, informa di avere attivato le azioni correttive consistite nella introduzione nel programma del corso, a partire dall'anno accademico 2018-2019, di argomenti relativi alle macchine per l'industria alimentare e specificatamente: macchine e impianti per i frantoi oleari, macchine e impianti per gli stabilimenti enologici, macchine e impianti per i caseifici per un totale di 12 ore di lezione.

g) *Ambito Discipline Economiche e Giuridiche*

In tale ambito, non essendo presente all'odierno CdS il prof. Roberto Saija, la Prof.ssa Agata Nicolosi fa presente che l'argomento relativo ai prodotti ittici è dettagliatamente trattato nel suo corso di politica agroalimentare mentre precisa che il Prof. Saija, affronta l'argomento con riferimento agli aspetti giuridici (etichettatura dei prodotti ittici, sicurezza alimentare, regole sulla commercializzazione), rende noto che a parere suo e del prof. Saija, per quanto riguarda la qualità e la sicurezza alimentare, questi, costituiscono i temi centrali del corso di Diritto dei mercati agroalimentare nel quale vengono affrontati gli aspetti giuridici con riferimento al reg. 178/2002 (sicurezza), al reg. 1151/2012 (pacchetto qualità: DOP, IGP, STG, prodotti della montagna e altri segni di qualità), le competenze e le funzioni dell'EFSA. In ogni caso sarà attuato uno sforzo volto a coordinare gli insegnamenti per non creare aree sovrapposizione. Relativamente alla esigenza comune emersa nel corso degli incontri di definire un'apposita settimana comune per lo svolgimento dei test di verifica in itinere così da non creare difficoltà alle attività didattiche dei docenti non direttamente coinvolti in tali verifiche, è stato concordato di individuare due eventuali periodi di cui uno nel mese di novembre ed uno a gennaio, per il primo semestre e uno ad aprile e uno a giugno per il secondo semestre.

Infine da più parti è emersa la necessità di potenziare il laboratorio didattico. A questo proposito il coordinatore fa presente che il Dipartimento è destinatario di una parte di risorse che la Regione Calabria ha messo a disposizione per il potenziamento dei servizi agli studenti inclusi i laboratori. Per particolari esigenze alcune esercitazioni possono essere svolte presso i laboratori di ricerca previa necessarie autorizzazioni da parte degli uffici competenti. Dopo ampia discussione con i componenti del Consiglio si è giunti all'accordo di riportare qui di seguito una tabella riassuntiva delle azioni correttive svolte alla soluzione delle criticità individuate nei precedenti lavori con le parti sociali:

DISCIPLINA	DOCENTE	AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE	AZIONI CORRETTIVE LIVELLO DI AVANZAMENTO %
AMBITO DISCIPLINE MATEMATICHE, FISICHE, INFORMATICHE			
MATEMATICA	SALVATORE BONAFEDE	1. Maggiore Raccordo con il tutor della disciplina. 2. Raccordo con i colleghi delle altre discipline per specifiche esigenze di argomenti	80%
LAB. STRUMENTI E METODI ELABORAZIONE DATI	ANTONIO MINCIONE	Coordinamento con i programmi didattici delle discipline del CdS	80%
FISICA	DEMETRIO ZEMA	1. Richiesta di un tutor da individuare con opportuna selezione. 2. Raccordo con i colleghi delle altre discipline per specifiche esigenze di argomenti	60%
AMBITO DISCIPLINE DELLA CHIMICA			
CHIMICA	AGOSTINO SORGONÀ	1. 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	100%
CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	MARIATERESA RUSSO	1. Proposta di spostamento al terzo anno della disciplina. 2. Raccordo con la disciplina di chimica, biochimica vegetale, analisi chimica e fondamenti di industrie	1. 10% 2. 80%
ANALISI CHIMICHE E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ANGELO MARIA GIUFFRÈ	- Revisione del programma relativamente alla parte di analisi chimica	80%
AMBITO DISCIPLINE BIOLOGICHE			
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	100%
GENETICA	FRANCESCO SUNSERI	- Introdurre nel programma cenni sulla tracciabilità genetica degli alimenti	IN VERIFICA
BIOCHIMICA VEGETALE	MARIA ROSARIA PANUCCIO	- Specificare all'inizio del corso i contenuti del programma e gli obiettivi formativi	100%
FISIOLOGIA VEGETALE	MARIA ROSA ABENAVOLI	- Implementare i cenni di fisiologia del post raccolta nel programma	100%

TECNICA MANGIMISTICA	PASQUALE CAPARRA	- Raccordare lo studio della legislazione mangimistica e l'incidenza di questa sulla qualità degli alimenti	100%
PRINCIPI DI NUTRIZIONE ANIMALE	FRANCESCO FOTI	- Introdurre le tecniche di itticoltura ai fini della qualità dei prodotti	100%
AGRONOMIA E COLTURE ERBACEE INDUSTRIALI	CARMELO SANTONOCETO	- Implementare la parte del programma sulle colture erbacee	IN VERIFICA
PATOLOGIA DELLE PIANTE E DEI PRODOTTI VEGETALI I	GIULIANA ALBANESE \ GIULIA LI DESTRI	- Sviluppare la parte sulla patologia del post raccolta del programma	100%
AMBITO DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE			
OPERAZIONI UNITARIE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	MARCO POIANA	Utilizzare i crediti per tirocini interni in attività di potenziamento delle conoscenze	100%
CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	MARIATERESA RUSSO	1. Adeguamento e coordinamento programma 2. Potenziare il laboratorio didattico Chiede di : Identificare una "settimana" comune per lo svolgimento dei test di verifica in itinere	1. 100% 2. Avvio della procedura a cura del Dipartimento. La proposta accolta dal CdS
ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ANGELO MARIA GIUFFRÈ	Coordinamento dei programmi didattici.	80%
MICROBIOLOGIA GENERALE	ANDREA CARIDI	Chiede di : Identificare una "settimana" comune per lo svolgimento dei test di verifica in itinere	La proposta è accolta dal CdS
FONDAMENTI DI INDUSTRIE AGRARIE E GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE	ANTONIO MINCIONE	1. Migliore coordinamento con i docenti delle discipline affini per l'ottimizzazione dei CFU 2. Percorso di certificazione EQDL	1. 80% 2. 20%
TECNICA DI CONDIZIONAMENTO DISTR. PROD. ALIM.	AMALIA PISCOPO	1. Identificare una "settimana" comune per lo svolgimento dei test di verifica in itinere. 2. Potenziare il laboratorio didattico	La proposta è accolta dal CdS 1. Avvio della procedura a cura del Dipartimento
DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI -			
CHIMICA E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	MARIATERESA RUSSO	1. Maggiore coordinamento tra i programmi relativi alle contaminazioni microbiologiche e fisiche. 2. Potenziamento dei laboratori didattici	1. 80% 2. Avvio della procedura a cura del Dipartimento
DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI	VINCENZO PALMERI	- Trattare più diffusamente gli aspetti relativi alla lotta ai roditori	IN VERIFICA
ANALISI CHIMICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ANGELO GIUFFRÈ	- Fornire maggiori capacità per la redazione dei piani HACCP nelle aziende alimentari al fine del rilascio delle specifiche certificazioni.	80%

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	ANDREA CARIDI	- Sviluppare con maggiore dettaglio gli argomenti del programma relativi alle contaminazioni microbiologiche degli alimenti	IN VERIFICA
AMBITO INGEGNERIA AGRARIA E AGROALIMENTARE			
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	IN VERIFICA
DIFESA DEGLI ALIMENTI E DEI MANUFATTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI	VINCENZO PALMERI	- Trattare più diffusamente gli aspetti relativi alla lotta ai roditori	IN VERIFICA
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	100%
AMBITO DISCIPLINE ECONOMICHE E GIURIDICHE			
ECONOMIA E MARKETING AGROALIMENTARE	AGATA NICOLOSI	- Introdurre cenni di bilancio dell'impresa agroalimentare	100%
POLITICA AGROALIMENTARE		- Introdurre cenni sulla utilizzazione dei fondi di finanziamento pubblico alle attività produttive alimentari	100%
DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI	ROBERTO SAIJA	- 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	100%

I componenti del Consiglio ne prendono atto.

4. Monitoraggio schede dei corsi

Il Coordinatore comunica ai componenti del Consiglio che è stato dato incarico alla Dott.ssa Sidari della verifica della congruenza delle schede dei docenti circa la presenza di alcuni elementi (Foto, CV, ricevimento, pubblicazioni ect.), bisognerà integrare e correggere le voci mancanti. A tal proposito il coordinatore invierà a tutti i colleghi i dati segnalati dalla Dott.ssa Sidari in modo che tutti possono procedere alla verifica dei dati e intervenire alle correzioni.

L'intervento del Dott. Musarella segnala la criticità del suo insegnamento Biologia Vegetale, riguardo la completa assenza di dati nella scheda Docente. Già segnalata più volte, auspica una veloce soluzione.

I componenti del Consiglio ne prendono atto.

5. Approvazione verbale consultazione parti sociali

Il Coordinatore chiede ai componenti del Consiglio in riferimento al verbale consultazione parti sociali del 15.11.2018 scorso, già inviato per conoscenza ai componenti il Consiglio CdS, se ci sono delle osservazioni da fare. la Dott.ssa Piscopo prende la parola e segnala, relativamente al suggerimento pervenuto dalla dott.ssa Maria Bruzzese, in rappresentanza dell'ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria, di approfondire le tematiche riguardanti la MOCA (Materiali a contatto con gli alimenti) con particolare riferimento al packaging ed al confezionamento in genere, che tali approfondimenti sono già stati inclusi nel programma di Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari alla voce "Idoneità alimentare e legislazione", che rimanda ad uno specifico paragrafo del testo di riferimento "Food Packaging: Materiali, Tecnologie e Qualità Degli Alimenti", nonché al materiale didattico fornito dal docente sotto forma di file pdf sul recente Regolamento in materia.

Il Coordinatore invita i Componenti del CdS ad approvare il verbale delle parti sociali della scorsa dell'adunanza del 06.09.2018.

I componenti del Consiglio unanime approvano il verbale dell'adunanza sopra indicata.

6. Rinnovo Coordinatore del CdS STAL L 26 per il triennio 2019-21

A seguito della comunicazione del Prof. Tamburino ai Componenti del CdS, circa le elezioni del Rinnovo Coordinatore del CdS STAL L 26 per il triennio 2019-21 che si svolgerà nel pomeriggio della giornata odierna, prende la parola Il Prof. Francesco Barreca il quale comunica che, sebbene coadiuvato dal prezioso supporto del Gruppo di assicurazione della qualità, il ruolo di Coordinatore del CdS nel triennio 2015-2018 si è dimostrato particolarmente impegnativo ma con puro spirito di servizio rinnova la propria disponibilità a ricoprire il ruolo di Coordinatore.

I componenti del Consiglio ne prendono atto.

7. Azioni propedeutiche alla visita CEV

Il Coordinatore informa i componenti del Consiglio, come già anche detto nelle comunicazioni che, come da Calendario reso noto dal CEV ci sarà nel periodo dal 18 al 22 di febbraio 2018 la visita di accreditamento del CdS presso il Dipartimento di Agraria.

I componenti del Consiglio ne prendono atto.


8. Varie ed eventuali

Il Coordinatore informa i componenti del Consiglio che, non vi sono altre comunicazione.

I componenti del Consiglio ne prendono atto.

La riunione termina alle ore 11.40.

Il presente verbale viene letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario Verbalizzante
Dott. Antonio Gaspare Romeo


Il Coordinatore
Prof. Francesco Barreca
