

CONSIGLIO DEL CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI LM-70

Verbale n. 3/2023 del 14 giugno 2023

Il giorno 14 giugno 2023 alle ore 12:30 presso l'aula A del Dipartimento di AGRARIA si riunisce il Consiglio del Corso di Studio Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in classe LM-70 - giusta convocazione trasmessa via e-mail in data 7 giugno 2023 per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Comunicazioni;
2. Nomina cultori della materia per l'a. a. 2022-23;
3. Varie ed eventuali.

Funge da segretario verbalizzante il dott. Filippo Ambroggio, il quale rileva le presenze mediante verifica come di seguito specificato:

	Professori Ordinari	Presente	Assente	Assente giustificato
1	DI FAZIO Salvatore	x		
2	PALMERI Vincenzo			x
3	POIANA Marco			x
4	SCHENA Leonardo		x	
n.	Professori Associati	Presente	Assente	Assente giustificato
5	ABENAVOLI Maria Rosa	x		
6	BERNARDI Bruno	x		
7	BOMBINO Giuseppe	x		
8	DE LUCA Anna Irene	x		
9	MARCIANÒ Claudio		x	
10	MINCIONE Antonio	x		
11	PISCOPO Amalia Rosa Maria	x		
12	RUSSO Mariateresa		x	
13	SICARI Vincenzo	x		
14	ZEMA Demetrio Antonio	x		
n.	Ricercatori Universitari	Presente	Assente	Assente giustificato
15	CAPARRA Pasquale	x		
16	FUDA Salvatore			x
17	SIDARI Rossana	x		
n.	Ricercatori Universitari T.D.	Presente	Assente	Assente giustificato
18	BADAGLIACCA Giuseppe	x		x
n.	Docenti a contratto / Lettori	Presente	Assente	Assente giustificato
19	FAZARI Antonio	x		
20	MAMMI' Corrado		x	
21	O'SULLIVAN Mary Teresa		x	
22	TROMBA Enrico		x	
n.	Rappresentanti degli Studenti	Presente	Assente	Assente giustificato

Presiede l'assemblea il Coordinatore del Corso di Studio il quale, constatata la validità dell'assemblea, dà lettura dell'o.d.g. e inizia i lavori del Consiglio.

1. Comunicazioni

Il Coordinatore comunica al Consiglio di aver completato la compilazione dei quadri SUA in scadenza al 15 giugno 2023. Il Coordinatore comunica che il 6 marzo si è tenuto presso il Dipartimento di AGRARIA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria un incontro organizzato dall'Ordine dei Tecnologi alimentari della Basilicata e della Calabria e dai due Coordinatori dei Corsi di Studio triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari. L'iniziativa si è inserita nell'ambito delle attività del Dipartimento di AGRARIA volte a favorire percorsi di inserimento dei giovani laureati nel mondo del lavoro. L'incontro è stato occasione di presentazione dell'Ordine Professionale e delle diverse prospettive lavorative. Si riportano di seguito gli interventi:

- Dottoressa Laura Mongiello – Presidente Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari Basilicata e Calabria: Il Ruolo professionale del Tecnologo Alimentare;
- Dottoressa Stefania Crucitti- Tecnologo Alimentare Consulente Aziendale per la Sicurezza alimentare: Il professionista Tecnologo Alimentare: ruolo nella libera professione;
- Dottoressa Souraya Benalia- Referente Programma Alimentazione Fuori Casa AFC dell'Associazione Italiana Celiachia AIC Calabria: Ruolo del Tecnologo Alimentare nelle attività di auditing e monitoraggi delle strutture recettive – Focus sull'alimentazione senza glutine.
- Prof.ssa Amalia R.M. Piscopo
- Prof. Antonio Mincione

Al seminario hanno partecipato numerosi studenti e laureandi dei corsi CdS STAL L-26 e STAL LM-70. Il Coordinatore comunica inoltre che il 31 maggio, 45 studenti frequentanti i CdS STAL L-26 e del CdS STAL LM-70 hanno partecipato all'uscita didattica organizzata con i proff. Antonio Mincione e i docenti Proff. Orlando Campolo, Pasquale Caparra, e con la presenza dei Proff. Angelo M. Giuffrè e Vincenzo Sicari. La prima visita tecnica è stata svolta presso l'azienda agricola F.lli Aceto sita a Bisignano (CS), in cui è stato mostrato agli studenti un impianto robotizzato di mungitura esclusivo a livello europeo, costituito da moderni robot autonomi, gestibili da remoto, che consente di ottenere latte di maggiore qualità dal punto di vista chimico-nutrizionale e igienico-sanitario. Il sistema consente inoltre di preservare il benessere animale, i costi della manodopera e di limitare gli sprechi, riducendo l'impatto ambientale e migliorando la competitività aziendale. È seguita una visita presso i campi della stessa azienda di coltivazione di Actinidia giallo e rosso, con l'esposizione da parte del titolare delle soluzioni scelte relative alle cultivar, alle necessità colturali e di post-raccolta. Infine nel pomeriggio gli studenti hanno visitato l'azienda Mellisape, sita a San Costantino Calabro (VV) in cui gli studenti hanno potuto osservare tutte le fasi di gestione e condizionamento dei melari in entrata e i processi di smielatura che avvengono tramite l'uso di uno smielatore assiale in grado di operare in modalità semiautomatica. I titolari dell'azienda hanno illustrato agli studenti le attività dell'impresa, spaziando dalla gestione dei parassiti dell'ape, alla qualità del miele e agli aspetti economico-logistici. Il Coordinatore ringrazia i colleghi che hanno contribuito all'organizzazione. Il Coordinatore rammenta ai Colleghi del Consiglio di inviare i registri delle lezioni svolte al secondo semestre per mail all'Ufficio Corsi di Studio.

2. NOMINA CULTORI DELLA MATERIA PER L'A.A. 2022-23

Il Coordinatore elenca le richieste di nomina di Cultore della materia per l'A.A.2022-23, pervenute all'Ufficio Corsi di Studio entro i termini prestabiliti. Il Coordinatore sottolinea che tutte le richieste, oltre che dall'Ufficio Corsi di Studio, sono state da lei valutate per verificare il rispetto di quanto previsto dal vigente Regolamento per Cultore della materia del Dipartimento di Agraria. Il Consiglio, quindi, procede alla valutazione delle seguenti richieste:

SSD	Richiedente	Insegnamento proposto
AGR 08	Denisi Pietro	Gestione quali-quantitativa delle acque di ristorazione; Impianti idrici e gestione delle acque reflue (Prof. G. Bombino)
AGR 09	Neri Alessandro	Attrezzature ed impianti per le produzioni gastronomiche e la ristorazione (Prof. Bruno bernardi)
AGR 11	Laudani Francesca	Parassitologia animale e delle derrate alimentari (Prof. V. Palmeri)
AGR 12	Nesma Zakaria Mahmoud Mohammed	Patologia post-raccolta e micotossine (Prof. L. Schena)
AGR15	De Bruno Alessandra	Stabilizzazione e conservazione degli alimenti (Prof. M. Poiana)
AGR15	Miriam Arianna Boninsegna	Analisi fisica e sensoriale dei prodotti alimentari, Lab. di elaborazione statistica dei dati sperimentali (Prof. A. Mincione) Valutazione e gestione della qualità in gastronomia e ristorazione (Prof.ssa A.R.M. Piscopo)
AGR 15	Antonio Gattuso	Processi della tecnologia alimentare (Dott. V. Sicari)
CHIM 10	Carabetta Sonia	Sicurezza alimentare e tecniche analitiche per il controllo; Alimentazione, nutrizione e salute umana (Prof.ssa M.T. Russo)

Dopo breve discussione, il Consiglio approva.

3. VARIE ED EVENTUALI

Non vi sono ulteriori argomenti da trattare.

Alle ore 13:00, il Coordinatore dichiara chiusa la seduta. Il presente verbale viene letto ed approvato seduta stante.

Il Segretario
Dott. Filippo Ambroggio

Il Coordinatore
Prof.ssa Amalia Maria Rosa Piscopo


