



Verbale del Consiglio di Dipartimento del 29/01/2014

Presiede il Direttore, Prof. Ivo Zoccarato.
Ha le funzioni di Segretario il Prof. Roberto Botta..

Professori ordinari	P/A
Ajmone Marsan Franco	P
Alma Alberto	AG
Balsari Paolo	P
Barberis Elisabetta	AG
Battaglini Luca	P
Botta Roberto	P
Bounous Giancarlo	P
Bovio Giovanni	P
Di Stasio Liliana	P
Ferrero Aldo	P
Gerbi Vincenzo	AG
Grignani Carlo	AG
Gullino Maria Lodovica	P
Lanteri Sergio	P
Minotta Gianfranco	P
Motta Renzo	AG
Novello Vittorino	AG
Reyneri Amedeo	P
Schubert Andrea	AG
Zanini Ermanno	P
Zoccarato Ivo	P

Professori associati	P/A
Guidoni Silvia	P
Lazzaroni Carla	P
Lovisolò Claudio	A
Mancuso Teresina	P
Manino Aulo	P
Mimosi Antonio	P
Mosso Angela	AG
Negre Michèle	P
Nicola Silvana	P
Peano Cristiana	P
Portis Ezio	P
Tavella Luciana	AG
Zanuttini Roberto	P
Zeppa Giuseppe	A

Ricercatori universitari	P/A
Ferrandino Alessandra	P
Freppaz Michele	P
Gasco Laura	P
Giacalone Giovanna	A
Gioelli Fabrizio	AG
Giordano Manuela	P
Gonthier Paolo	P
Gorra Roberta	P
Isocrono Deborah	P
Larcher Federica	P
Lombardi Giampiero	P
Lonati Michele	P
Martin Maria	P
Marzano Raffaella	AG
Massaglia Stefano	P
Moglia Andrea	P
Nosenzo Antonio	P
Novelli Silvia	AG
Nucera Daniele Michele	P
Porporato Marco	P
Portaluri Alessandro	AG
Pugliese Massimo	P
Rantsiou Kalliopi	P
Ricauda Aimonino Davide	P
Rolle Luca	P
Sacco Dario	P
Scariot Valentina	A
Spadaro Davide	P
Stanchi Silvia	P
Tamagnone Mario	P
Tassone Sonia	P
Tedeschi Rosemarie	AG
Vidotto Francesco	P
Rappresentanti studenti	
Agagliati Paolo	A
Bellini Alessio	A
Campagna Davide	AG
Ferro Elena	A



Rappresentanti studenti	P/A
Fraire Elisabetta	A
Merletti Martina	A
Sada Manuela	P
Rappresentanti TA	P/A
Anibaldi Ranco Marco	P
Barberi Rosanna	AG
Boetto Guido	P
Botton Paola	P
Cavalletto Silvia	P
Cuozzo Danila	P
Cuttini Davide	AG
Demichelis Stefano	P
Gaino Walter	P
Ghirardello Daniela	P
Gnerre Elisa	AG
Greco Anna Piera	P
Meloni Fabio	P
Minati José Luis	P
Mozzetti Monterumici Chiara	P
Piano Serenella	P
Piscazzi Paola	P
Rizzo Elisabetta	AG
Schinco Raffaello	P
Strano Tiziano	P
Testa Maria Altomare	P
Tortia Cristina	P

Rappresentanti Assegnisti ricerca e Afferenti temp.	P/A
Ascoli Davide	A
Bertora Chiara	A
Catoni Marcella	P
Contessa Cecilia	P
Coppa Mauro	P
D'amico Michele	P
Fogliatto Silvia	P
Giordano Luana	AG
Girgenti Vincenzo	P
Maggioni Margherita	P
Milan Marco	P
Pagliarani Chiara	P
Pellisetti Simone	P
Prati Marco	P
Probo Massimiliano	AG
Renna Manuela	P
Said-Pullicino Daniel	P
Tecco Nadia	P
Torchio Fabrizio	AG

[illegible]

Categoria	Presenti	Assenti	Assenti giust.	Totale
Professori ordinari	14	0	7	21
Professori associati	26	2	3	31
Ricercatori universitari	42	3	11	56
Rappresentanti studenti dei corsi di laurea e laurea magistrale	1	5	1	7
Rappresentanti personale tecnico-amministrativo	22	0	5	27
Rappresentanti studenti del corso di dottorato	-	-	-	0
Rappresentanti assegnisti di ricerca e afferenti temporanei	17	2	3	22

1. Approvazione verbali sedute precedenti
2. Comunicazioni del Direttore.
3. Comunicazioni inerenti alla didattica.



Verbale n. 2

4. Comunicazioni inerenti alla ricerca.
5. Deliberazioni relative ai Master.
6. Attivazione seminari per il corso di Dottorato.
7. Approvazione accordi, convenzioni, contratti e contributi.
8. Deliberazioni su contratti di prestazione d'opera e borse di studio.
9. Varie ed eventuali.

In seduta riservata, ai sensi dell'articolo 14 comma 3 dello Statuto, ai soli Professori Ordinari, Professori Associati e Ricercatori Universitari.

10. Copertura insegnamenti per PAS - Percorsi Abilitanti Speciali.
11. Varie ed eventuali.

In seduta riservata, ai sensi dell'articolo 14 comma 3 dello Statuto, ai soli Professori Ordinari e Professori Associati.

12. Giudizio del Dipartimento sull'attività svolta da Professori Associati al fine della conferma in ruolo.
13. Varie ed eventuali.

1. Approvazione verbali sedute precedenti

Il Direttore mette in approvazione il verbale della seduta del Consiglio di Dipartimento del 19 luglio 2013.

Il Consiglio approva all'unanimità.

Il Direttore mette in approvazione il verbale della seduta del Consiglio di Dipartimento del 20 settembre 2013.

Il Consiglio approva all'unanimità.

Il Direttore mette in approvazione il verbale della seduta del Consiglio di Dipartimento del 18 ottobre 2013.

Il Consiglio approva all'unanimità.

2. Comunicazioni del Direttore.

Il Direttore illustra le decisioni assunte dal Senato accademico nel corso dell'ultima seduta ed in particolare l'approvazione dei bandi per posti da RTD.

Informa circa il DM 827 del 10/1/2014 che ha definito le linee guida per la programmazione triennale degli atenei. Il nostro Ateneo ha sollecitato i Dipartimenti ad aumentare il livello di attrazione dei corsi di studio verso gli studenti stranieri chiedendo di proporre progetti che favoriscano l'internazionalizzazione. Il DISAFA ha già attivo un orientamento, che dovrà essere potenziato, del CdS in Scienze Agrarie che offre corsi in lingua inglese, inoltre attraverso il consorzio EMAVE è attivo un percorso di studio transnazionale che consente di ottenere il doppio titolo in Scienze viticole ed enologiche attraverso la frequenza di corsi nelle Università estere consorziate.



Verbale n. 2

Il direttore informa che DISAFA è stato scelto come caso di studio per la verifica dell'applicazione delle buone pratiche di trasparenza, previste nel contesto delle norme anti corruzione.

Il Direttore invita i dottorandi a partecipare alla seconda votazione per eleggere i loro rappresentanti nel Consiglio di Dipartimento.

Il Direttore aggiorna sulla situazione relativa alla manifestazione EXPO2015. Riferisce che vi è stato un incontro a Milano con la Prof. Claudia Sorlini, presidente del Comitato Scientifico; la Prof. Barberis è stata delegata dal Rettore per i rapporti con il Comitato.

L'Aissa intende organizzare eventi satellite anche nelle città ove risiede il Presidente di ognuna delle Società scientifiche aderenti ad Aissa.

Il Prof. Devecchi è stato nominato componente della "Commissione di garanzia" per la gestione del verde urbano della Città di Torino.

3. Comunicazioni inerenti alla didattica.

Il Direttore, in assenza del Prof. Gerbi, richiama alcune scadenze ed adempimenti relativi alla didattica. In particolare ricorda ai docenti di compilare le rilevazioni Edumeter e fa presente la necessità per gli studenti di chiudere il piano carriera entro il 31 gennaio, tenendo conto che il 31/1 la segreteria sarà chiusa.

Il Prof. Ferrero informa che il Politecnico di Torino ha chiesto all'Università di Torino di aderire ad un dottorato, in fase di allestimento, sullo sviluppo urbano e territoriale. Esistono già 2 dottorati a scavalco con guida Politecnico (verrebbe coinvolto il Prof. Devecchi). Il prof. Ferrero esprime alcune perplessità sull'opportunità di aderire in quanto ogni partner deve rendere disponibili al dottorato 3 borse. Infine il Prof. Ferrero aggiorna brevemente sull'accreditamento dei dottorati previsto dall'ANVUR.

4. Comunicazioni inerenti alla ricerca.

Non essendovi nulla da discutere si passa al punto successivo.

5. Deliberazioni relative ai Master.

a) Attivazione Master interdipartimentale di I livello in Qualità e sicurezza degli alimenti.

Il Consiglio di Dipartimento esamina la proposta di istituzione ed attivazione, nell'a.a. 2014/15, del Master interdipartimentale di I livello in Qualità e sicurezza degli alimenti.

L'inizio dei corsi è previsto per il mese di novembre 2014.

Il Consiglio di Dipartimento esamina la scheda di presentazione, il piano finanziario e la scheda di rilevazione Almalaurea, contenenti le informazioni richieste in base al "Regolamento per la disciplina dei Corsi di perfezionamento e altri servizi didattici integrativi e dei Corsi di Master".

Sede amministrativa del Corso sarà il Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche.

Dopo approfondita valutazione, il Consiglio di Dipartimento approva l'attivazione del Master



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

interdipartimentale di I livello in Qualità e sicurezza degli alimenti nell'a.a. 2014/15, la scheda di presentazione, il piano finanziario e la scheda di rilevazione Almalaurea, come di seguito riportati:

ALLEGATO 2

**SCHEDA RELATIVA ALLA PROPOSTA DI ISTITUZIONE E/O ATTIVAZIONE
DI MASTER UNIVERSITARIO**

A.A. 2014-15

DENOMINAZIONE DEL CORSO
MASTER IN QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI MASTER IN FOOD SAFETY AND QUALITY

LIVELLO DEL MASTER (selezionare il livello di cui si tratta)	QUANTITÀ DI CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI CHE SI CONSEGUONO (minimo 60 CFU ai sensi dell'art. 7 comma 4 del DM 509/1999 e del successivo DM di modifica 270/2004)
☒ I LIVELLO	60 CFU
☒ II LIVELLO	

STRUTTURA PROPONENTE E ALTRE STRUTTURE	
Dipartimento	Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche Dipartimento di Scienze di Sanità Pubblica e pediatriche Dipartimento Scienze Veterinarie Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Altre strutture o enti in collaborazione	ASL TO3
Atenei stranieri	

TIPOLOGIA DEL MASTER			
RIEDIZIONE		NUOVA PROPOSTA	
Decreto Rettorale di istituzione n. del			
Livello		Livello	I
Annuale		Annuale	A
Con inizio il		Con inizio il	Novembre 2014
Biennale ¹		Biennale ¹	
Con inizio il		Con inizio il	

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO
Alla conclusione del master i discenti saranno in grado di: 1 – Individuare le criticità relative alla sicurezza degli alimenti sia di origine animale che vegetale lungo tutta la filiera; 2 – Utilizzare i più avanzati sistemi di gestione della qualità e sicurezza degli alimenti sia di origine animale che vegetale lungo tutta la filiera 3 – Utilizzare corrette tecniche di comunicazione e formazione nel campo della qualità e sicurezza alimentare. 4 – Condurre progetti di ricerca nel campo delle tecniche della prevenzione per la sicurezza alimentare.

¹ Sono biennali i master che consentono di acquisire un numero di CFU superiore a 80. Per motivi organizzativi ritenuti validi possono avere durata superiore ad un anno anche i master con un numero di CFU inferiore ad 80.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

PROFILO PROFESSIONALE E SETTORI OCCUPAZIONALI DI RIFERIMENTO

TPALL, Biologo, Agronomo, Tecnologo Alimentare, altre figure competenti in materia. Settore agro-alimentare, della sicurezza alimentare, della vigilanza sulla sicurezza alimentare

REQUISITI D'ACCESSO

Numero massimo di studenti iscrivibili ²	20	Numero minimo di studenti iscrivibili ³	12
Titoli di studio che consentono l'accesso	Lauree del vecchio ordinamento: Biotecnologie, Economia, Giurisprudenza, Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze Biologiche, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Politiche, Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Assistenza sanitaria, Dietistica		
	Lauree di I livello: L/SNT4 - Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, L/SNT4 - Assistenza sanitaria, L/SNT3 - Dietistica L-2 - Biotecnologie L-13 - Scienze biologiche L-14 - Scienze dei servizi giuridici L-25 - Scienze e tecnologie agrarie L-26 - Scienze e tecnologie alimentari L-38 - Produzioni e gestione degli animali in allevamento e selvatici		
	Lauree di II livello: LM-6 - Biologia LM-7 - Biotecnologie agrarie LM-9 - Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche LM-42 - Medicina veterinaria LM-61 - Scienze degli alimenti e della nutrizione umana LM-69 - Scienze e tecnologie agrarie LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali LM/SNT-4 - Scienze delle professioni sanitarie della prevenzione		
	Altro: Il Comitato scientifico del Master valuterà gli eventuali altri titoli che riterrà idonei per l'iscrizione. L'esperienza maturata nei settori coinvolti sarà elemento importante nella valutazione del titolo.		

MODALITA' DI AMMISSIONE

Ammissione in base a graduatoria basata su curriculum formativo/professionale e ai risultati di una prova di selezione

RICONOSCIMENTO CFU ACQUISITI IN PRECEDENZA

SI X (nella misura prevista dall'art. 2 comma 5 del Regolamento per la disciplina dei corsi di perfezionamento, dei master e dei corsi di formazione e aggiornamento professionale)	NO
--	----

PIANO DIDATTICO

Titolo dell'attività	Titolo Modulo	Docente	SSD	CFU	Struttura del credito
----------------------	---------------	---------	-----	-----	-----------------------

² Si ricorda quanto deliberato dal Senato Accademico nella seduta del 9 giugno 2003: "qualora il numero degli iscritti ad un corso di master sia superiore a quello massimo previsto dal relativo regolamento, sia consentita alle strutture proponenti la possibilità di accogliere fino al 10% di studenti in più rispetto al numero massimo programmato, a condizione che provvedano ad adeguare le relative risorse".

³ Il Comitato Scientifico, con decisione motivata, può in deroga attivare il Master con un numero di iscritti inferiore, fatta salva la congruenza finanziaria



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

		NB: non compilare per prof.ri a contratto e affidamenti			N. ore di lezione frontale	N. ore didattica alternativa	N. ore studio individuale
La produzione primaria	Approvvigionamento e qualità dei prodotti primari		AGR/02 AGR/18	2	12	8	30
	I sistemi zootecnici		AGR/19	1	6	4	15
	Contaminanti biologici chimici e ambientali nella produzione primaria.		VET/07	3	18	12	45
	Criticità dell'approvvigionamento idrico		MED/42	1	6	4	15
Le tecnologie alimentari	Le filiere alimentari		AGR/15	5	30	20	75
	Microbiologia e fermentazioni per le tecnologie alimentari		AGR/16	4	24	16	60
L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Microbiologia per la sicurezza degli alimenti		VET/04	5	30	20	75
	Patologie correlate alle derrate alimentari		MED/42	1	6	4	15
	Pianificazione e implementazione del sistema HACCP		VET/04	2	12	8	30
	Ispezione degli alimenti		VET/04	1	6	4	15
	Analisi e management del rischio biologico e chimico e procedure di controllo e audit		VET/04	1	6	4	15
			MED/50	1	6	4	15
	Indicatori e metodi predittivi della qualità degli alimenti.		VET/04	1	6	4	15
L'analisi del rischio alimentare	Patologie correlate alla scorretta alimentazione		MED/09	1	6	4	15
	Comportamenti alimentari e salute: strategie di modifica dei comportamenti		MED/42	3	18	12	45
Formazione comunicazione per la sicurezza degli alimenti	Formazione nel campo della sicurezza degli alimenti: decisori, manager e addetti.		MED/50	2	12	8	30
	L'educazione e l'informazione della popolazione e le strategie di comunicazione del rischio.		MED/42	2	12	8	30
Ricerca e sicurezza alimentare	La ricerca nel campo delle tecniche della prevenzione per la sicurezza alimentare (metodologia della ricerca)		MED/50	2	12	8	30
	Globalizzazione e alimentazione (nuovi alimenti).		MED/42	1	6	4	15
	Tecnologie innovative per la trasformazione alimentare		AGR/15	2	12	8	30
	I rischi emergenti biologici chimici e ambientali		MED/42	1	12	8	30
			VET/04	1			
	La sostenibilità ambientale della produzione degli alimenti		BIO/07	1	6	4	15
				44	264	176	660



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

	CFU	N. ore
Tirocinio	12	300
Prova finale	4	100
	Totale CFU	Totale ore (n. ore di lezione frontale + n. ore didattica alternativa + n. ore studio individuale + n. ore tirocinio + n. ore prova finale)
Totale	60	1500

COMITATO SCIENTIFICO ⁴			
Docente	Struttura di appartenenza	Ruolo	SSD
COSTA Giuseppe	Dipartimento di Scienze Biologiche e cliniche	Professore ordinario	MED/42
GRASSI Maria Ausilia	Dipartimento Scienze Veterinarie	Professore associato	VET/04
FEA Elisabetta	Dipartimento di Scienze di Sanità Pubblica e pediatriche	Professore associato	MED/42
COCOLIN Luca	Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari	Professore associato	AGR/16
TROIA Bruno Mario	ASL TO3	Dirigente biologo	ASL TO3
CORGIAT LOIA Gianfranco		Dirigente Veterinario	Regione Piemonte

Proponente del master	Giuseppe COSTA
------------------------------	-----------------------

SEDE DEL CORSO E STRUTTURE DI GESTIONE	
Sede di svolgimento delle attività didattiche del Master	Presso la sede del corso di Laurea in tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – Grugliasco (TO)
Dipartimento a cui e' affidata la gestione amministrativo-contabile del master	Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche
Struttura a cui e' affidata la gestione delle carriere degli studenti	SETTORE GESTIONE CARRIERE STUDENTI ALTA FORMAZIONE E POST-LAUREAM Via Verdi, 10 Ter/E 10124 Torino

Struttura interna o esterna cui è affidata la gestione amministrativo contabile	Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche
Struttura a cui sono accreditate le quote di iscrizione al master ai sensi dell'articolo 2 comma 11	Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche

Per tutto quanto non espressamente previsto dalla presente documentazione si fa riferimento al “Regolamento per la disciplina dei corsi di perfezionamento, dei master e dei corsi di formazione e aggiornamento professionale”, al “Regolamento Studenti”, al “Regolamento Tasse e Contributi” dell'a.a. 2014-15 dell'Università degli Studi di Torino ed alla specifica normativa in vigore.

INFORMAZIONI PER EVENTUALI COMUNICAZIONI SUL MASTER				
Cognome e Nome	Qualifica	Telefono	Fax	E-mail
Giuseppe COSTA	Professore Ordinario	011 40188202	011 40188201	Giuseppe.costa@unito.it

ALLEGATO 3

⁴ Il Comitato Scientifico, composto da non meno di sei membri almeno la metà dei quali docenti universitari di ruolo dell'Ateneo, individua il Referente Amministrativo ed elegge il Direttore



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

PIANO FINANZIARIO DEL MASTER IN QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

FINANZIAMENTI (ENTRATE)				
				TOTALE
N. studenti	min 12 max 20	Quota d'iscrizione ⁵	3.500,00*	42.000,00
Finanziamenti esterni				In fase di ricerca
Finanziamenti vari				=
*calcolata sul numero minimo di iscritti				

COSTI DI GESTIONE (USCITE)	
	TOTALE
Compenso docenti	40.000,00
Compenso personale tecnico-amministrativo*	=*
Quota a favore del Fondo Comune di Ateneo (10% del compenso previsto per il personale tecnico amministrativo)	=
Materiale didattico, bibliografico, ecc...	=
Acquisto beni inventariabili	=
Costi di promozione dell'iniziativa	=
Altro	=

VENTUALI BORSE DI STUDIO PREVISTE		
Borse di studio previste	Importo	Ente/i erogatore/i:
previste in base ai finanziamenti esterni ottenuti o in base al numero di iscrizioni		

Si precisa, inoltre, quanto segue:

- ✗ * Viene utilizzato il personale tecnico amministrativo della segreteria didattica del Corso di Laurea in tecniche della prevenzione retribuito con finanziamento regionale ex protocollo d'Intesa Regione Università e quindi non ha costi aggiuntivi
- ✗ rate del versamento: 50,00 euro all'atto domanda al test di ammissione, 2.000,00 prima scadenza, 1.450,00 seconda scadenza
- ✗ la scadenza rate: 1° entro 10 giorni dalla comunicazione di ammissione – 2° 31/03/2015
- ✗ la data oltre la quale la non regolarizzazione della contribuzione implica la mancata iscrizione: 10 giorni successivi alla comunicazione dell'avvenuta accettazione domanda
- ✗ le norme di rimborso nel caso di rinunce o mancata regolarizzazione della contribuzione: nessun rimborso.

ALLEGATO 4

ALMALAUREA - SCHEDA DI RILEVAZIONE

⁵ Tale quota non include il contributo per l'Amministrazione Centrale (pro capite).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

“MASTER DI I LIVELLO IN QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI”	
Descrizione sintetica dei contenuti	La finalità del master è di fornire attraverso lo studio teorico ed il tirocinio pratico guidato competenze avanzate e specialistiche nella valutazione e gestione dei rischi per la salute correlati con gli alimenti. Il Master si propone quindi di fornire conoscenze e abilità per affrontare la gestione dei rischi attraverso approcci diversificati quali i sistemi di gestione, la comunicazione e la formazione. Non vengono trascurate infine le competenze necessarie a condurre ricerca e studio sulla qualità e sicurezza delle filiere alimentari tenendo conto delle problematiche associate alla globalizzazione e alla caduta dei confini nella distribuzione e produzione degli alimenti. Le modalità didattiche del Master saranno improntate alla didattica attiva e alla soluzione dei problemi, stimolando percorsi di autoformazione e approfondimento sia individuale che di gruppo. Nello specifico ci si attende che a conclusione del Master i discenti siano in grado di: 1. Individuare le criticità relative alla sicurezza degli alimenti sia di origine animale che vegetale lungo tutta la filiera; 2. Utilizzare i più avanzati sistemi di gestione della qualità e sicurezza degli alimenti sia di origine animale che vegetale lungo tutta la filiera 3. Utilizzare corrette tecniche di comunicazione e formazione nel campo della qualità e sicurezza alimentare. 4. Condurre progetti di ricerca nel campo delle tecniche della prevenzione per la sicurezza alimentare. Il master è organizzato congiuntamente dai Dipartimenti di Scienze Cliniche e Biologiche, Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche, Scienze Veterinarie, Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari. E' rivolto prioritariamente a laureati in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, scienze in tecnologie agrarie e forestali, scienze e tecnologie alimentari, scienze zootecniche e tecniche produzione animali, scienze biologiche. Il master è articolato nei seguenti 5 moduli: ? Le tecnologie alimentari ? L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari ? L'analisi del rischio alimentare ? Formazione comunicazione per la sicurezza degli alimenti ? Ricerca e sicurezza alimentare È previsto un tirocinio pratico e la produzione di un elaborato per la prova finale. Prevede l'acquisizione di 60 CFU L'ammissione avviene in base a una graduatoria basata su curriculum formativo/professionale e ai risultati di una prova di selezione a seguito di superamento di un test di selezione. Le competenze acquisite permettono di affrontare problematiche professionali nei settori agro-alimentare, della sicurezza alimentare, della vigilanza sulla sicurezza alimentare sia pubbliche che private.
Sito web del corso	Il sito su cui saranno pubblicate le informazioni sul master è http://tpall.campusnet.unito.it/do/home.pl. Quando il master sarà approvato sarà predisposta pagina specifica su cui reperire ogni informazione.
Data inizio del corso	Novembre 2014
Data fine del corso	Novembre 2015
Frequenza del corso	Parziale giorni lavorativi o non
Note sulle Borse di Studio	Per ora non sono disponibili informazioni sulle borse di studio. Nel caso saranno pubblicate sul sito
Iscrizione entro	Ottobre 2014



Verbale n. 2

REQUISITI RICHIESTI	
NOTE	Per l'ammissione è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio: Lauree del vecchio ordinamento: Biotecnologie, Economia, Giurisprudenza, Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze Biologiche, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Politiche, Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Assistenza sanitaria, Dietistica Lauree di I livello: L/SNT4 - Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, L/SNT4 - Assistenza sanitaria, L/SNT3 – Dietistica L-2 - Biotecnologie L-13 – Scienze biologiche L-14 – Scienze dei servizi giuridici L-25 – Scienze e tecnologie agrarie L-26 – Scienze e tecnologie alimentari L-38 - Produzioni e gestione degli animali in allevamento e selvatici Lauree di II livello: LM-6 – Biologia LM-7 – Biotecnologie agrarie LM-9 – Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche LM-42 – Medicina veterinaria LM-61 – Scienze degli alimenti e della nutrizione umana LM-69 – Scienze e tecnologie agrarie LM-70 – Scienze e tecnologie alimentari LM-86 – Scienze zootecniche e tecnologie animali LM/SNT-4 – Scienze delle professioni sanitarie della prevenzione Altro: Il Comitato scientifico del Master valuterà gli eventuali altri titoli che riterrà idonei per l'iscrizione. L'esperienza maturata nei settori coinvolti sarà elemento importante nella valutazione del titolo.

b) Attivazione Master interdipartimentale di II livello in Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte.

Il Consiglio di Dipartimento esamina la proposta di istituzione ed attivazione, nell'a.a. 2014/15, del Master interdipartimentale di II livello in Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte.

L'inizio dei corsi è previsto per il mese di novembre 2014.

Il Consiglio di Dipartimento esamina la scheda di presentazione, il piano finanziario e la scheda di rilevazione Almalaurea, contenenti le informazioni richieste in base al "Regolamento per la disciplina dei Corsi di perfezionamento e altri servizi didattici integrativi e dei Corsi di Master".

Sede amministrativa del Corso sarà il Dipartimento di Scienze Veterinarie.

Dopo approfondita valutazione, il Consiglio di Dipartimento approva l'attivazione del Master interdipartimentale di II livello in Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte nell'a.a. 2014/15, la scheda di presentazione, il piano finanziario e la scheda di rilevazione Almalaurea, come di seguito riportati:

ALLEGATO 2

SCHEDA RELATIVA ALLA PROPOSTA DI ISTITUZIONE E/O ATTIVAZIONE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

DI MASTER UNIVERSITARIO

A.A. 2014/2015

DENOMINAZIONE DEL CORSO
<i>Qualità, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità della filiera del Latte</i> Quality, Food Safety and Sustainability of Milk Production Chain

LIVELLO DEL MASTER (selezionare il livello di cui si tratta)	QUANTITÀ DI CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI CHE SI CONSEGUONO (minimo 60 CFU ai sensi dell'art. 7 comma 4 del DM 509/1999 e del successivo DM di modifica 270/2004)
☐ I LIVELLO	
☒ II LIVELLO	70

STRUTTURA PROPONENTE E ALTRE STRUTTURE	
Dipartimento	Dipartimento Scienze Veterinarie, Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Altre strutture o enti in collaborazione	Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca, Ferrero SpA, INALPI, Ferrero Mangimi SpA, Zooetis, Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Atenei stranieri	

TIPOLOGIA DEL MASTER			
RIEDIZIONE		NUOVA PROPOSTA	
Decreto Rettoriale di istituzione n. 3937 del 16/06/2011			
Livello	II	Livello	
Annuale		Annuale	
Con inizio il		Con inizio il	
Biennale ⁶	x	Biennale ¹	
Con inizio il	Novembre 2014	Con inizio il	

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO
Il Master si propone di fornire, a laureati con adeguata formazione in diversi settori scientifici, una elevata specializzazione di carattere interdisciplinare sulla intera filiera del latte, in particolare su: - influenza della genetica e dell'alimentazione delle vacche sulla qualità del latte; - influenza di un approccio eco-sostenibile che sfrutti le sinergie delle attività di coltivazione (concimazione e irrigazione) e di allevamento (valorizzazione "innovativa" delle deiezioni); - gestione integrata e economicamente ottimizzata dell'Azienda Agricola nel suo complesso, con significativi riflessi anche sull'igiene dell'allevamento e sulla Tracciabilità, Sicurezza Alimentare e Qualità; - incremento di Qualità, Sicurezza alimentare, Innovazione e Competitività delle piccole e grandi realtà regionali (agricole, industriali e del terziario); - qualità ambientale (suolo-sottosuolo-falda) e valorizzazione degli scarti zootecnici e agricoli, per ottenere un equilibrio tra concimazioni organiche e chimiche e utilizzo di fitofarmaci.

PROFILO PROFESSIONALE E SETTORI OCCUPAZIONALI DI RIFERIMENTO
--

⁶ Sono biennali i master che consentono di acquisire un numero di CFU superiore a 80. Per motivi organizzativi ritenuti validi possono avere durata superiore ad un anno anche i master con un numero di CFU inferiore ad 80.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

Specialisti nelle scienze della vita, ricercatori e tecnici laureati nelle scienze veterinarie, agrarie, delle produzioni animali, chimiche, farmaceutiche e biologiche

REQUISITI D'ACCESSO			
Numero massimo di studenti iscrivibili ⁷	15	Numero minimo di studenti iscrivibili ⁸	10
Titoli di studio che consentono l'accesso	Lauree del vecchio ordinamento: Lauree del vecchio ordinamento: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze e Tecnologie Agrarie, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Ingegneria chimica.		
	Lauree di I livello:		
	Lauree di II livello: Lauree di II livello: Lauree Magistrali appartenenti alle classi LM-41, LM-42, LM-69, LM-70, LM-86, LM-54, LM-6, LM-7, LM-8, LM-9, LM-13, LM-61, LM-71, LM-22 e classi affini ex D.M. 509/99.		
	Altro: Altro: Saranno ammessi inoltre candidati in possesso di titoli di studio stranieri riconosciuti idonei, in conformità all'art. 2.3 del Regolamento per la disciplina dei corsi di perfezionamento, dei master e dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dell'Università degli Studi di Torino (D.R. n. 6868 del 21/11/2013).		

MODALITA' DI AMMISSIONE
La formazione della graduatoria di ammissione al Master sarà definita in base ad una selezione per titoli ed esami. I candidati dovranno sostenere un test a risposta multipla di accertamento delle conoscenze di base, cui farà seguito un colloquio motivazionale.

RICONOSCIMENTO CFU ACQUISITI IN PRECEDENZA	
SI (nella misura prevista dall'art. 2 comma 5 del Regolamento per la disciplina dei corsi di perfezionamento, dei master e dei corsi di formazione e aggiornamento professionale)	NO Il possesso da parte del candidato di crediti formativi universitari (CFU), oltre a quelli richiesti per l'ammissione, in discipline affini a quelle costituenti il percorso formativo del Master, potrà essere valutato e costituire un elemento preferenziale in sede di formazione della graduatoria di ammissione, ma non darà luogo ad un automatico riconoscimento di crediti formativi.

PIANO DIDATTICO						
Titolo dell'attività ⁹	Docente NB: non compilare per professori a contratto e affidatari	SSD	CFU	Struttura del credito		
				N. ore di lezione frontale	N. ore didattica alternativa	N. ore studio individuale

⁷ Si ricorda quanto deliberato dal Senato Accademico nella seduta del 9 giugno 2003: "qualora il numero degli iscritti ad un corso di master sia superiore a quello massimo previsto dal relativo regolamento, sia consentita alle strutture proponenti la possibilità di accogliere fino al 10% di studenti in più rispetto al numero massimo programmato, a condizione che provvedano ad adeguare le relative risorse".

⁸ Il Comitato Scientifico, con decisione motivata, può in deroga attivare il Master con un numero di iscritti inferiore, fatta salva la congruenza finanziaria.

⁹ Nel Piano Didattico non possono essere previste in totale più di 10 verifiche o valutazioni finali di profitto per anno. Le verifiche danno luogo a votazioni espresse in trentesimi e si intendono superate con una valutazione minima di 18/30. Il conseguimento del master è subordinato al superamento di una prova finale di accertamento delle competenze complessivamente acquisite, tenuto anche conto dell'attività di tirocinio, oltre che alla discussione della tesi e avrà una valutazione in centodecimi.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

Sostenibilità ed efficienza del sistema foraggero, della nutrizione animale e della gestione dei reflui nell'azienda zootecnica da latte <i>Sustainability and efficiency of forage system, animal nutrition and effluent management of dairy farm</i>		Agr02 Agr09 Agr 10 Agr 11 Agr12 Agr18	11	60	50	165
2. Salute animale e igiene della produzione <i>Animal health and milk hygiene</i>		Agr 17 Agr 19 Vet 03 Vet 05 Vet 07 Vet 08	11	65	45	165
3. Qualità nutrizionale del latte e sicurezza alimentare <i>Milk quality and food safety</i>		Agr 17 Bio 10 Vet 04 Vet 07	11	70	40	165
4. Processi di trasformazione e caratterizzazione dei prodotti lattiero-caseari <i>Food technologies and dairy products</i>		Agr15 Agr16	11	65	45	165
5. Sostenibilità economica e strategie di marketing per la valorizzazione della filiera <i>Economic sustainability and marketing strategies for the enhancement of the milk supply chain</i>		Agr 01 SPS08	6	45	15	90
Totale			50	305	195	750

	CFU	N. ore
Tirocinio	18	450

Prova finale	2	50
--------------	---	----

	Totale CFU	Totale ore (n. ore di lezione frontale + n. ore didattica alternativa + n. ore studio individuale + n. ore tirocinio + n. ore prova finale)
Totale	70	1750

COMITATO SCIENTIFICO¹⁰			
Docente	Struttura di appartenenza	Ruolo	SSD
Bartolomeo Biolatti	Dip. Scienze veterinarie	PO	Vet03
MariaTeresa Bottero	Dip. Scienze veterinarie	PA	Vet04
PierPaolo Mussa	Dip. Scienze veterinarie	PO	Agr19

¹⁰ Il Comitato Scientifico, composto da non meno di sei membri almeno la metà dei quali docenti universitari di ruolo dell'Ateneo, individua il Referente Amministrativo ed elegge il Direttore



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

Patrizia Nebbia	Dip. Scienze veterinarie	PA	Vet05
Giovanni Re	Dip. Scienze veterinarie	PO	Vet07
Paola Sacchi	Dip. Scienze veterinarie	PA	Agr17
Vincenzo Gerbi	Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari	PO	Agr15
Giorgio Borreani	Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari	PA	Agr02
Riccardo Fortina	Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari	PA	Agr 18
Enrica Pessione	Dip. di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi	PA	Bio/10
Maria Caramelli	Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Direttore Scientifico	
Mauro Fontana	Ferrero SpA		
Marco Maria Carbonaro	Ferrero Mangimi SpA		
Ambrogio Invernizzi	Inalpi		
Fausto Toni	Zooetis		

Proponente del master	Prof.ssa Paola Sacchi
------------------------------	-----------------------

SEDE DEL CORSO E STRUTTURE DI GESTIONE	
Sede di svolgimento delle attività didattiche del Master	Piazza C.A. Grosso, 82- Moretta (CN)
Dipartimento a cui e' affidata la gestione amministrativo-contabile del master	Dipartimento di Scienze Veterinarie – Grugliasco (TO)
Struttura a cui e' affidata la gestione delle carriere degli studenti	Segreteria Studenti Interdipartimentale - Torino
Struttura interna o esterna cui è affidata la gestione amministrativo contabile Struttura a cui sono accreditate le quote di iscrizione al master ai sensi dell'articolo 2 comma 11	

Per tutto quanto non espressamente previsto dalla presente documentazione si fa riferimento al “Regolamento per la disciplina dei corsi di perfezionamento, dei master e dei corsi di formazione e aggiornamento professionale”, al “Regolamento Studenti”, al “Regolamento Tasse e Contributi” dell'a.a. dell'Università degli Studi di Torino ed alla specifica normativa in vigore.

INFORMAZIONI PER EVENTUALI COMUNICAZIONI SUL MASTER				
Cognome e Nome	Qualifica	Telefono	Fax	E-mail
Sacchi Paola	PA	011 6709254	0116709240	paola.sacchi@unito.it

ALLEGATO 3

PIANO FINANZIARIO DEL MASTER IN “QUALITÀ SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA LATTE”



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

FINANZIAMENTI (ENTRATE)				
				TOTALE
N. studenti	10	Quota d'iscrizione ¹¹	4000	40000 €
Finanziamenti esterni				90000 €
Finanziamenti vari				

COSTI DI GESTIONE (USCITE)		TOTALE
Compenso docenti		80000 €
Compenso personale tecnico-amministrativo		6000 €
Compenso Direttore		2000€
Compenso Referente Amministrativo		1500 €
Quota a favore del Fondo Comune di Ateneo (10% del compenso previsto per il personale tecnico amministrativo)		1150 €
Materiale didattico, bibliografico, ecc...		2350 €
Costi di promozione dell'iniziativa		2000 €
Altro (missioni, organizzazione seminari e convegni, compensi relatori ..)		20000 €

EVENTUALI BORSE DI STUDIO PREVISTE		
Borse di studio previste	Importo	Ente/i erogatore/i:
<i>Tre premi per gli studenti che conseguano il titolo con la migliore valutazione complessiva.</i>	5000€	

Si precisa, inoltre, quanto segue:

- ✍ le rate del versamento: I rata pari al 60 % del l'intera quota di iscrizione, comprensiva del contributo per l'Amministrazione Centrale, II rata 40% dell'intera quota di iscrizione, comprensiva del contributo per l'Amministrazione Centrale.
- ✍ la scadenza rate: I rata 20 ottobre 2014, II rata 20 ottobre 2015.
- ✍ la data oltre la quale la non regolarizzazione della contribuzione implica la mancata iscrizione: 20 ottobre 2015
- ✍ le norme di rimborso nel caso di rinunce o mancata regolarizzazione della contribuzione: in caso di rinuncia non verranno rimborsate le quote già versate.

ALLEGATO 4

ALMALAUREA - SCHEDA DI RILEVAZIONE

MASTER DI II LIVELLO IN
"Qualità, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità della filiera del Latte"

¹¹ Tale quota non include il contributo per l'Amministrazione Centrale (pro capite).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

CARATTERISTICHE DEL CORSO		
Descrizione sintetica dei contenuti	dei	Il Master è biennale e si rivolge a laureati con adeguata formazione in diversi settori scientifici. L'obiettivo è la formazione di specialisti con conoscenze scientifiche interdisciplinari sulla filiera del latte. In particolare verranno sviluppati temi inerenti : - l'influenza della genetica e dell'alimentazione delle vacche sulla qualità del latte; - l'influenza di un approccio eco-sostenibile che sfrutti le sinergie delle attività di coltivazione (concimazione e irrigazione) e di allevamento (valorizzazione "innovativa" delle deiezioni); - la gestione integrata e economicamente ottimizzata dell'Azienda Agricola nel suo complesso, con significativi riflessi anche sull'igiene dell'allevamento e sulla Tracciabilità, Sicurezza Alimentare e Qualità; - l'incremento di Qualità, Sicurezza alimentare, Innovazione e Competitività delle piccole e grandi realtà regionali (agricole, industriali e del terziario); - qualità ambientale (suolo-sottosuolo-falda) e valorizzazione degli scarti zootecnici e agricoli, per ottenere un equilibrio tra concimazioni organiche e chimiche. Il percorso formativo prevede 70 Crediti Universitari (CFU) di questi 50 sono dedicati alla didattica frontale e attività in laboratorio o in azienda, 18 a stage in azienda, 2 alla prova finale.
Sito web del corso		http://veterinaria.campusnet.unito.it
Data inizio del corso		Novembre 2014
Data fine del corso		Luglio 2016
Frequenza del corso		Parziale giorni lavorativi, secondo il calendario prestabilito.
Note sulle Borse di Studio		Tre premi per gli studenti che conseguano il titolo con la migliore valutazione complessiva dell'importo di 5.000 euro ciascuna.
Iscrizione entro		1 agosto 2014

REQUISITI RICHIESTI	
NOTE	Lauree del vecchio ordinamento: Lauree del vecchio ordinamento: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze e Tecnologie Agrarie, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Ingegneria chimica. Lauree di II livello: Lauree di II livello: Lauree Magistrali appartenenti alle classi LM-41, LM-42, LM-69, LM-70, LM-86, LM-54, LM-6, LM-7, LM-8, LM-9, LM-13, LM-61, LM-71, LM-22 e classi affini ex D.M. 509/99. Saranno ammessi inoltre candidati in possesso di titoli di studio stranieri riconosciuti idonei, in conformità all'art. 2.3 del Regolamento per la disciplina dei corsi di perfezionamento, dei master e dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dell'Università degli Studi di Torino (D.R. n. 6868 del 21/11/2013).

c) Non attivazione del Master Interateneo di I livello in Tecniche di riqualificazione paesaggistica.

Il Consiglio unanime, su proposta del Direttore del Master, delibera di non attivare il Master Interateneo di I livello in Tecniche di riqualificazione paesaggistica nell'a.a. 2013/14, in considerazione del fatto che il prolungarsi delle tempistiche di attivazione nelle diverse sedi coinvolte non permetterebbe un'adeguata divulgazione e promozione del Master e verrebbe compromesso il raggiungimento del numero minimo di iscritti.

6. Attivazione seminari per il corso di Dottorato.

Il Direttore presenta al Consiglio il Decreto d'urgenza n. 30/2012 del 24/01/2014, con il quale ha affidato al Dott. Francesco Paparella, Ricercatore del Dipartimento di Matematica e Fisica



Verbale n. 2

dell'Università del Salento, un seminario di approfondimento della durata di 8 ore all'interno del corso in "Modelli Matematici nelle Scienze Applicate" del Corso di Dottorato in Scienze Agrarie Forestali e Alimentari, per un compenso lordo pari a € 500,00 da imputare sui fondi per Ricerca Locale (ex 60%) anno 2012 di cui è responsabile la Prof.ssa A. Calvo.

Il Consiglio unanime ratifica.

7. Approvazione accordi, convenzioni, contratti e contributi.

a) Il Direttore, a nome del Prof. Zanuttini, illustra la bozza del Protocollo d'Intesa per la promozione ed il rafforzamento del sistema FORESTA-LEGNO-EDILIZIA piemontese mediante la costituzione del "CLUSTER LEGNO PIEMONTE. Il Protocollo d'Intesa, pur non essendo ancora definitivo, delinea gli obiettivi, le attività, l'impegno richiesto agli Enti aderenti che attualmente sono: Environment Park spa (alla quale competerà la gestione finanziaria); Provincia di Torino; Dip. di Architettura e Design del Politecnico di Torino e DISAFA.

Il Direttore ribadendo che il testo è ancora in fase di revisione, chiede al consiglio di esprimersi in merito ad una adesione di massima che dovrà essere confermata quando il Protocollo sarà presentato nella sua stesura definitiva

Il Consiglio, all'unanimità, si esprime favorevolmente all'adesione del DISAFA alla costituzione del "CLUSTER LEGNO PIEMONTE e attende la stesura definitiva del Protocollo d'Intesa per autorizzarne la sottoscrizione.

b) Il Direttore, chiede l'autorizzazione alla stipula di un contratto tra il DISAFA e il CSI-Piemonte – Consorzio per il Sistema Informativo con sede in Torino, per la realizzazione di servizio di ricerca inerente la "Redazione di materiale formativo/informativo sul DUE-DILIGENCE (Regolamento – UE – N. 995/2010)", che prevede un'attività di ricerca e redazione di contenuti ad hoc per l'Area informatica aperta relativa al suddetto DUE-DILIGENCE. Il responsabile scientifico è il Prof. R. Zanuttini. Per le attività oggetto contratto, che dovranno concludersi entro il 30/03/2014, il CSI-Piemonte corrisponderà l'importo di € 5.000,00 IVA esclusa.

La ripartizione del corrispettivo è la seguente:

CORRISPETTIVO LORDO	euro	6.100,00
IVA 22%	euro	<u>1.100,00</u>
CORRISPETTIVO NETTO	euro	5.000,00
a favore del bilancio dell'Università	euro	100,00
a favore del Fondo Comune di Ateneo	euro	25000
spese vive	euro	3.500,00
compensi al personale	euro	<u>1.150,00</u>
TOTALE DEL RIPARTO	euro	5.000,00

Il Consiglio, **seduta stante e all'unanimità, autorizza** l'accettazione del suddetto incarico.

c) Il Direttore chiede l'autorizzazione alla stipula di una convenzione di ricerca tra il DISAFA e L'azienda Sinau Macchine Srl di Novi Ligure (AL), per assistenza alla definizione delle specifiche e alla progettazione di una piattaforma robotizzata a guida autonoma, nell'ambito del progetto



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

Manunet-Robot, all'elaborazione del quale hanno entrambi collaborato. Il responsabile scientifico è il Prof. P. Gay. Per le attività oggetto del contratto, che dovranno concludersi entro il 30/05/2014, Sinau Macchine Srl corrisponderà l'importo di € 25.000,00 IVA esclusa.

La ripartizione del corrispettivo è la seguente:

CORRISPETTIVO LORDO	euro	30.500,00
IVA 22%	euro	<u>5.500,00</u>
CORRISPETTIVO NETTO	euro	25.000,00

a favore del bilancio dell'Università	euro	500,00
a favore del Fondo Comune di Ateneo	euro	1.250,00
spese vive	euro	17.500,00
compensi al personale	euro	<u>5.750,00</u>
TOTALE DEL RIPARTO	euro	25.000,00

Il Consiglio, **seduta stante e all'unanimità, autorizza** l'accettazione della suddetta convenzione.

- d) Il Direttore sottopone al parere del Consiglio, su proposta del Prof. Luca Cocolin, l'accordo di collaborazione per la ricerca e la didattica con l'Universidade Federal de Viçosa – Brasile. L'accordo avrà una durata di 5 anni con possibilità di rinnovo.

Il Consiglio, seduta stante e all'unanimità, esprime parere favorevole alla stipula del sotto riportato accordo di collaborazione tra l'Università degli Studi di Torino (UNITO - Italia) e l'Universidade Federal de Viçosa.

COOPERATION FRAMEWORK AGREEMENT
BETWEEN
THE UNIVERSITY OF TURIN
AND THE UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

The University of Turin, represented by the Rector, Prof. Gianmaria Ajani,
and

The Universidade Federal de Viçosa represented by the Rector, Prof. Nilda de Fátima Ferreira Soares

in order to increase and to deepen relationships among their two institutions, agree with the following conditions:

Art. 1

The University of Torino and the Universidade Federal de Viçosa agree on the importance and the usefulness to establish cultural, scientific and didactic relationships, in order to assert and to consolidate the ties of friendships between the two Institutions and between their countries.

The present agreement of co operation, therefore, contributes to the development of teaching and scientific research.

Art. 2

The present agreement defines the beginning of cooperation between the two Universities in all fields and disciplines of common interests. It will be articulated, concretely, in specific executive protocols, in order to establish didactic-scientific cooperation's scopes, the modalities of its development, the liability and the expected results.

Each university will designate a project manager who will report to the competent academic



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

authorities.

Art. 3

The cooperation among the two universities provides for the joint and connected executions of research and teaching programmes. It will be realised in the following ways:

- by exchanging academics, researchers, technical-administrative staff and students;
- by realising joint research projects of common interest;
- by exchanging information, scientific publications and other scientific and didactic material of common interest on both institutions' side.
- by joint initiatives, such as seminars, lectures etc.
- by giving the possibility to use the research equipment and by giving free access to the facilities of both institutions.

Art. 4

Within the limits of regulations in force in each country, the parties agree to find the financial means necessary to reach the above mentioned objectives. The expenses will be jointly identified and will be charged to the department/laboratory directly involved in the present agreement, unless specific funds from private or public institutions are available. The parties agree to grant logistic support to the visitors.

Art. 5

Each person involved in all foreseen activities of this agreement has to provide himself with a suitable insurance covered by the Institution of the origin.

To the academics, researchers and students that will benefit from this protocol will be ensured medical assistance, in the limits of the agreements concerning the reciprocal guarantees and assistance existing between the respective countries.

Art. 6

Unless otherwise agreed, the parties will jointly own the technological and scientific results obtained within the present cooperation programme. They undertake to protect and exploit them, according to the industrial laws and regulations in force in both Institutions. In order to permit an easier negotiability of the results obtained, each party undertake to prevent any claim of rights by its personnel or by persons in contact with the Institution.

Art. 7

The present agreement will be of five year duration, starting from the date of the last signature by the Rectors of the contracting Universities and after the approval of the competent academic authorities. Any modification of the present agreement requires the written approval of the parties.

The present agreement could be renewed, subject to the written approval of the academic authorities. In the case of a decision not to renew the agreement, the pattern of exchanges within the final year of the agreement shall be such as to equalise exchanges over the entire period of the agreement.

Art. 8

The present agreement includes equivalent texts, two in Italian and two in English. They will be kept with each Academic Institution.

Torino,

University of Torino
The Rector
Prof. Gianmaria Ajani

University of UFV
The Rector
Prof. Nilda de Fátima Ferreira Soares



Verbale n. 2

e) Il Direttore, chiede l'autorizzazione alla stipula di una convenzione tra il DISAFA e Ente Parco "Paneveggio – Pale di San Martino sito in Tonadio (TN), per lo "Studio dell'impatto della fauna selvatica sulle foreste del parco naturale di Paneveggio - Pale di S. Martino". Il responsabile scientifico è il Prof. L. Motta. Per l'attività oggetto della convenzione, che si concluderà il 31/12/2014, l'Ente Parco "Paneveggio corrisponderà l'importo di € 20.000,00 IVA esclusa.

La ripartizione del corrispettivo è la seguente:

CORRISPETTIVO LORDO	euro	24.400,00
IVA 22%	euro	<u>4.400,00</u>
CORRISPETTIVO NETTO	euro	20.000,00
a favore del bilancio dell'Università	euro	400,00
a favore del Fondo Comune di Ateneo	euro	1.000,00
spese vive	euro	14.000,00
compensi al personale	euro	<u>4.600,00</u>
TOTALE DEL RIPARTO	euro	20.000,00

Il Consiglio, **seduta stante e all'unanimità, autorizza** la stipula della suddetta convenzione.

f) Il Direttore chiede l'autorizzazione all'accettazione di un incarico da parte della Regione Piemonte per la realizzazione di un contributo tecnico sui criteri per la gestione post-incendio di una faggeta di protezione diretta nel Comune di Druogno (VB) in località Coimo. Il responsabile scientifico è il Prof. G. Bovio. Per l'attività oggetto dell'incarico, che dovrà concludersi entro il 30/04/2014, la Regione Piemonte corrisponderà l'importo di € 1.500,00 IVA inclusa.

Il Consiglio, **seduta stante e all'unanimità, autorizza** l'accettazione del suddetto incarico.

g) Il Direttore chiede l'autorizzazione all'accettazione di un contributo, concesso dall'Ente Nazionale Risi con sede in Milano, per il finanziamento di un assegno di ricerca biennale per attività di ricerca inerenti lo "Studio su tecniche innovative per una risicoltura sostenibile". Il suddetto contributo è pari ad € 46.152,00 al netto di ogni altro onere. L'erogazione avverrà in due rate annuali. Le attività, relative all'assegno di ricerca, saranno svolte presso il Centro Ricerche sul Riso. Il Responsabile scientifico è la Prof.ssa L. Celi.

Il Consiglio, **seduta stante e all'unanimità, autorizza** l'accettazione del suddetto contributo.

Contratti passivi

h) Il Direttore chiede al Consiglio l'autorizzazione alla stipula di un contratto per la fornitura di un servizio di supporto alla ricerca, in applicazione del Regolamento degli acquisti in economia di beni e servizi dell'università degli Studi di Torino, con lo Studio Associato Pegaso – Servizi agroambientali di Del Vecchio Aurelio e Albertin Ivan sito in Torino - Via Bonafous, 8. L'affidamento del servizio è necessario nell'ambito delle attività mirate allo sviluppo dell'allevamento di *Torymus sinensis* per la lotta biologica al cinipide galligeno del castagno e prevede, tra l'altro, la raccolta di materiale vegetale (galle) nelle aree idonee al prelievo, l'allevamento del parassitoide *T. sinensis*, nonché la predisposizione ed esecuzione di rilasci di tale



Verbale n. 2

antagonista che devono essere effettuati in un ristretto arco temporale, legato al ciclo biologico del parassitoide e alla fenologia dei castagni, su un ampio territorio anche extra regione comprendente un elevato numero di stazioni castanicole.

Per la realizzazione delle attività meglio specificate all'art. 2 del contratto che avrà la durata di un anno, con decorrenza 7 febbraio 2014, l'importo previsto è pari ad € 39.990,00 IVA esclusa e sarà liquidato in tre tranches, secondo quanto indicato all'art. 7 del contratto medesimo, previa dichiarazione scritta del responsabile scientifico, Prof. Alberto Alma, attestante l'esatto adempimento dell'attività oggetto dell'affidamento.

Il Consiglio, valutate le motivazioni addotte e valutata all'impossibilità di utilizzare personale in servizio presso il DISAFA, perché impegnato in altre ricerche o non qualificato per svolgere le attività richieste, **seduta stante e all'unanimità**, autorizza la stipula del suddetto contratto con lo Studio Associato Pegaso – Servizi agro ambientali di Torino, per la fornitura di un servizio di supporto alla ricerca, necessario alla realizzazione dello studio di cui è responsabile scientifico il Prof. Alberto Alma.

8. Deliberazioni su contratti di prestazione d'opera e borse di studio.

Contratti

a) Il Direttore chiede al Consiglio l'autorizzazione per l'attivazione di una procedura atta ad individuare una figura di supporto alla ricerca, in forma di Collaborazione coordinata e continuativa, nell'ambito del Progetto di ricerca dal titolo: "Studio della deriva generata dalle macchine irroratrici per il vigneto e il frutteto", finanziata dalla Società DOW AgroScience S.r.l. di Milano, di cui è responsabile scientifico il Prof. Paolo Balsari.

Tale procedura prevede, ai sensi del "Regolamento per il conferimento di incarichi esterni di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7 comma 6 del D.lgs 30/03/2011 n. 165" emanato con D.R. n. 5734 del 22/09/2011, un'indagine preventiva rivolta al personale interno all'Ateneo per l'individuazione di una unità di personale interessata a svolgere, a titolo gratuito e per il periodo indicato, l'attività prevista; nel caso in cui la suddetta indagine andasse deserta si potrà procedere all'attivazione di una procedura comparativa pubblica, per l'assegnazione di un contratto in forma di Collaborazione coordinata e continuativa.

In quest'ultimo caso, il contratto di Collaborazione coordinata e continuativa, avrà la durata di 24 mesi, per un compenso annuale lordo al percipiente di € 21.385,00.

Il Direttore chiede, inoltre, di approvare la composizione della relativa Commissione giudicatrice composta come segue:

Responsabile scientifico:	Prof. Paolo Balsari	(PO);
Componente :	Dott. Mario Tamagnone	(ricercatore);
Componente:	Dott. Paolo Marucco	(Tecnico- cat. D);
Sostituto:	Dott. Fabrizio Gioelli	(ricercatore);

Detta commissione si riunirà per selezionare il personale interno ed eventualmente per la valutazione dei titoli prodotti dai candidati esterni, in date che saranno concordate.

Il Consiglio, tenuto conto delle esigenze inerenti il progetto di ricerca, di cui è responsabile il Prof. Paolo Balsari e **considerato** quanto stabilito dal "Regolamento per il conferimento di incarichi



Verbale n. 2

esterni di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7 comma 6 del D.lgs 30/03/2011 n. 165", emanato con D.R. n. 5734 del 22/09/2011, **seduta stante ed all'unanimità, autorizza** il Direttore a porre in essere tutti gli atti necessari all'individuazione di una unità di personale interno all'Ateneo e, nel caso l'indagine andasse deserta, di procedere all'espletamento del concorso pubblico per titoli ed alla successiva stipula del contratto di Collaborazione coordinata e continuativa col personale esterno individuato dalla Commissione giudicatrice proposta.

b) Il Direttore chiede al Consiglio l'autorizzazione per l'attivazione di una procedura atta ad individuare una figura di supporto alla ricerca, in forma di prestazione d'opera professionale, nell'ambito del progetto: "Wild Wine", finanziato con fondi erogati dall'Unione Europea, di cui è responsabile il Prof. Luca Simone Cocolin.

Tale procedura prevede, ai sensi del "Regolamento per il conferimento di incarichi esterni di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7 comma 6 del D.lgs 30/03/2011 n. 165" emanato con D.R. n. 5734 del 22/09/2011, un'indagine preventiva rivolta al personale interno all'Ateneo per l'individuazione di una unità di personale interessata a svolgere, a titolo gratuito e per il periodo indicato, l'attività prevista; nel caso in cui la suddetta indagine andasse deserta si potrà procedere all'attivazione di una procedura comparativa pubblica, per l'assegnazione di un contratto di lavoro autonomo.

In quest'ultimo caso, il contratto di prestazione d'opera professionale, avrà la durata di 3 mesi, e sarà corrisposto un compenso di € 8.000,00.

Il Direttore chiede, inoltre, di approvare la composizione della relativa Commissione giudicatrice composta come segue:

Componente:	Prof. Luca S. Cocolin	(PA);
Componente:	Dott. Luca Rolle	(ricercatore);
Componente:	Dott.ssa Kalliopi Rantsiou	(ricercatore)
Supplente:	Dott.ssa Paola Dolci	(ricercatore).

Detta commissione si riunirà per selezionare il personale interno ed eventualmente per la valutazione dei titoli prodotti dai candidati esterni, in date che saranno concordate.

Il Consiglio, **tenuto conto** delle esigenze inerenti il progetto di ricerca, di cui è responsabile il Prof. Luca Simone Cocolin e **considerato** quanto stabilito dal "Regolamento per il conferimento di incarichi esterni di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7 comma 6 del D.lgs 30/03/2011 n. 165", emanato con D.R. n. 5734 del 22/09/2011, **seduta stante ed all'unanimità, autorizza** il Direttore a porre in essere tutti gli atti necessari all'individuazione di una unità di personale interno all'Ateneo e, nel caso l'indagine andasse deserta, di procedere all'espletamento del concorso pubblico per titoli ed alla successiva stipula del contratto di prestazione d'opera professionale col personale esterno individuato dalla Commissione giudicatrice proposta.

Borse di studio

c) Il Direttore chiede al Consiglio, l'autorizzazione a bandire le seguenti borse di studio di ricerca, ai sensi dell'art. 71 del vigente Statuto di Ateneo, dell'art. 18 – comma 5 – della Legge 240/2010 e ss. mm. e ii., e del "Regolamento per l'Istituzione di Borse di Studio di Ricerca". Chiede, inoltre, di approvare la composizione delle relative Commissioni giudicatrici, così come proposte:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

1) attivazione di una borsa di studio di ricerca autofinanziata - ricerca dal titolo “Valutazione di tecniche ottimizzate per la gestione dei reflui zootecnici, finalizzate alla loro delocalizzazione e al contenimento delle emissioni in atmosfera di ammoniaca e gas serra”, di cui è responsabile scientifico il Prof. P. Balsari. L’importo della borsa è di € 12.600,00, per una durata di 9 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Composizione della Commissione giudicatrice proposta:

Componente	Dott Fabrizio Gioelli	(ricercatore)
Responsabile scientifico	Prof. Paolo Balsari	(PO)
Componente	Dott. Elio Dinuccio	(ricercatore TD)
Sostituto	Dott. Paolo Marucco	(Tecnico cat. D);

2) attivazione di una borsa di studio di ricerca, finanziata da Laurea Magistrale interateneo in Progettazione delle Aree Verdi e del Pesaggio - Ricerca nell’ambito della Laurea Magistrale interateneo in “Progettazione delle Aree Verdi e del Paesaggio” di modalità innovative per l’organizzazione delle attività didattiche inerenti il tema della progettazione e gestione del verde e del paesaggio -, di cui è responsabile scientifico il Prof. M. Devecchi. L’importo della borsa è di € 15.000,00, per una durata di 12 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie.. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Componente	Prof. Roberto Chiabrando	(PO)
Responsabile scientifico	Prof. Marco Devecchi	(PA)
Componente	Prof. Alberto Alma	(PO)
Sostituto	Dott.ssa Federica Larcher	(ricercatore);

3) attivazione di una borsa di studio di ricerca, finanziata da Laurea Magistrale interateneo in Progettazione delle Aree Verdi e del Pesaggio - Ricerca nell’ambito della Laurea in Scienze e Tecnologie agrarie (area della floricoltura, parchi e giardini) di modalità innovative per l’organizzazione delle attività didattiche inerenti alla floricoltura, il vivaismo e il verde pubblico e privato-, di cui è responsabile scientifico il Prof. M. Devecchi. L’importo della borsa è di € 6.230,00, per una durata di 6 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie.. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Componente	Prof. Roberto Chiabrando	(PO)
Responsabile scientifico	Prof. Marco Devecchi	(PA)
Componente	Prof. Alberto Alma	(PO)
Sostituto	Dott.ssa Federica Larcher	(ricercatore);

4) attivazione di una borsa di studio di ricerca, finanziata con fondi erogati da Syngenta Italia S.p.A. - ricerca dal titolo “VINELAND: contributo alla valorizzazione degli ambienti viticoli collinari”, di cui è responsabile scientifico la Prof.ssa S. Guidoni. L’importo della borsa è di € 5.200,00, per una durata di 5 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie.. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Componente	Dott.ssa Alessandra Ferrandino	(ricercatore TD)
Responsabile scientifico	Prof.ssa Silvia Guidoni	(PA)
Componente	Dott. Marco Bovio	(ricercatore)
Sostituto	Prof.ssa Cristiana Peano	(PA);

5) attivazione di una borsa di studio di ricerca, finanziata con fondi erogati da Syngenta Italia S.p.A. - ricerca dal titolo “Effect of microclimate and vineyard management on aromatic potential of grape”, di cui è responsabile scientifico la Prof.ssa S. Guidoni. L’importo della borsa è di € 3.100,00, per una durata di 3 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie.. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Componente	Dott.ssa Alessandra Ferrandino	(ricercatore TD)
Responsabile scientifico	Prof.ssa Silvia Guidoni	(PA)
Componente	Dott. Marco Bovio	(ricercatore)
Sostituto	Prof.ssa Cristiana Peano	(PA);

6) attivazione di una borsa di studio di ricerca autofinanziata - ricerca dal titolo “La percezione del concetto “sostenibilità” da parte dei produttori di aziende vitivinicole ubicate in diversi *terroir* in Piemonte”, di cui è responsabile scientifico il Dott. Stefano Massaglia. L’importo della borsa è di € 6.600,00, per una durata di 6 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie.. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Componente	Dott.ssa Silvia Novelli	(ricercatore)
Responsabile scientifico	Dott. Stefano Massaglia	(ricercatore)
Componente	Dott.ssa Danielle Borra	(ricercatore)
Sostituto	Prof.ssa Silvia Guidoni	(PA);

7) attivazione di una borsa di studio di ricerca, finanziata con fondi provenienti da Progetto AGER. - ricerca dal titolo “Un database viticolo italiano, ad approccio multidisciplinare, per la conoscenza e la valorizzazione dei genotipi regionali”, di cui è responsabile scientifico il Prof. V. Novello. L’importo della borsa è di € 14.000,00, per una durata di 10 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Componente	Dott.ssa Alessandra Ferrandino	(ricercatore TD)
Componente	Prof.ssa Silvia Guidoni	(PA)
Componente	Dott. Marco Bovio	(ricercatore)
Sostituto	Dott. G. Loris Beccaro	(ricercatore);

8) attivazione di una borsa di studio di ricerca, finanziata con fondi provenienti da convenzioni varie - ricerca dal titolo: : “Tecniche innovative a supporto della costituzione varietale in Rosa”, di



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

cui è responsabile scientifico la Dott.ssa V. Scariot. L'importo della borsa è di € 12.500,00, per una durata di 10 mesi. Titolo di studio richiesto: Diploma di laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. 509/99 o laurea o laurea specialistica/magistrale nel settore delle Scienze agrarie.. La data del colloquio sarà stabilita dalla commissione compatibilmente con la data di pubblicazione /scadenza del bando.

Componente	Prof. Marco Devecchi	(PA)
Componente	Dott.ssa Federica Larcher	(ricercatore)
Componente	Dott.ssa Paola Chiavazza	(ricercatore)
Sostituto	Dott. Giampiero Lombardi	(ricercatore);

Il Consiglio, alla luce della normativa vigente, **seduta stante e all'unanimità, autorizza** la pubblicazione dei bandi per l'attivazione delle borse di studio di ricerca, di cui sopra, ed approva la composizione delle relative Commissioni giudicatrici così come proposte.

d) Il Direttore sottopone al Consiglio le relazioni sull'attività svolta presentata dai seguenti borsisti a conclusione delle borse di studio di ricerca loro assegnate e precisamente:

1) Dott.ssa Desideria Brignone, fruitrice della borsa di studio assegnata nell'ambito della ricerca "Bioprotezione di pane mediante l'uso di impasti acidi" -, responsabile scientifico Prof. L. Coccolin, scaduta il 02/12/2013;

2) Dott. Marco Grella, fruitore della borsa di studio assegnata nell'ambito della ricerca "Energia dal frutteto: esempio di filiera per la produzione di energia rinnovabile da residui di potatura dei frutteti" – Progetto FRUITGAS, responsabile scientifico Prof. P. Balsari, scaduta il 31/12/2013;

3) Dott.ssa Monia Monti, fruitrice della borsa di studio assegnata nell'ambito della ricerca "Centro Regionale di castanicoltura: Sviluppo delle attività" -, responsabile scientifico Prof. A. Alma, scaduta il 10/01/2014;

Il Consiglio, sentite le relazioni in parola, approva all'unanimità.

9. Varie ed eventuali.

a) Come anticipato nella seduta del 29 novembre u.s., il Direttore comunica che in data 9 gennaio 2014 si è proceduto ad effettuare gli scostamenti automatizzati per la cat. 2.06 (attività c/terzi) e 7.07 (spese di investimento), mentre per tutte le altre gli scostamenti sono stati effettuati manualmente.

L'avanzo presunto, quindi, è pari a €. **13.468.423,76** di cui

€. 13.093.353,17 quale avanzo vincolato;

€. 375.070,59 avanzo libero.

La previsione per l'anno 2014 ammonta a €. 2.715.733,21.

Pertanto il Dipartimento apre il Bilancio di Previsione 2014 con un ammontare complessivo di €. 16.184.156,97.

Il Consiglio di Dipartimento prende atto.

b) Il Direttore sottopone alla ratifica del Consiglio il Decreto d'urgenza n. 12/2014 del 13/01/2014 relativo all'istituzione della Commissione giudicatrice per l'attribuzione degli Assegni di Ricerca –



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

XVI tornata, composta dai professori Liana Di Stasio – Presidente -, Gianfranco Minotta e Franco Ajmone Marsan. Con il medesimo decreto è stato stabilito di non indicare alcun limite massimo di prodotti della ricerca presentabili dai candidati ai fini della selezione. L'urgenza è giustificata dalla necessità di rispettare la scadenza del 13/01/2014 per consentire, alla Direzione Ricerca, Relazioni Internazionali, Biblioteche e Musei, la predisposizione del bando.

Il Consiglio, **all'unanimità, ratifica** il Decreto d'urgenza n. 12/2014 del 13/01/2014.

c) Il Direttore sottopone al Consiglio le seguenti richieste di autorizzazione alla frequenza del Dipartimento:

- 1) frequenza dei locali del DISAFA, dal 1/02/2014 per un periodo di sei mesi, da parte del Dott. Piero Michele Meda, al fine di approfondire le proprie conoscenze nell'ambito delle ricerche in essere presso il DISAFA ed in particolare approfondimento qualità foraggi e relative analisi di laboratorio, referente scientifico Prof. Giorgio Borreani;
- 2) frequenza dei locali del DISAFA, dal 4/02/2014 per un periodo di tre mesi, da parte del Dott. Jordi Llop Casamada al fine di approfondire le proprie conoscenze nell'ambito delle ricerche in essere presso il DISAFA ed in particolare riguardo alle tematiche inerenti le macchine per la protezione delle colture presso il laboratorio Crop Protection Technology dell'ULF di Meccanica Agraria, referente scientifico Prof. Paolo Balsari;
- 3) frequenza dei locali del DISAFA da parte della Dott.ssa Valentina Casabianca, dal 20/01/2014 per un periodo di sei mesi al fine di approfondire le proprie conoscenze nell'ambito delle ricerche in essere presso il DISAFA ed in particolare i temi relativi alla floricoltura e parchi e giardini, referente scientifico Prof. Mario Devecchi;
- 4) frequenza dei locali del DISAFA dal 15/01/2014 al 15/04/2014 da parte del Dott. M. Johann Housset e della Dott.ssa Cécile Leroy dottorandi provenienti dall'UCAM - Université du Quebec à Montreal, al fine di approfondire alcune tematiche inerenti l'analisi dendrocronologia delle popolazioni marginali di Pino Cembro nelle Alpi Occidentali, referente scientifico Prof. Renzo Motta;
- 5) frequenza dei locali del DISAFA per un periodo di 12 mesi da parte del Prof. Augusto Patetta, professore associato dell'SSD AGR/11 Entomologia generale e applicata collocato a riposo, al fine di proseguire la collaborazione nell'ambito delle ricerche del Dipartimento;
- 6) frequenza dei locali del DISAFA, dal 24/02/2014 per un periodo di sei mesi, da parte del Dott. Francesco Cravero, al fine di approfondire le proprie conoscenze in analisi di uve, mosti e vini presso il DISAFA con sede ad Alba, referente scientifico Prof. Vincenzo Gerbi;
- 7) frequenza dei locali del DISAFA, dal 24/02/2014 per un periodo di sei mesi, da parte del Dott. Luca Montagnana, al fine di approfondire le proprie conoscenze nell'ambito delle ricerche in essere presso il DISAFA ed in particolare Enologo presso la cantina sperimentale centro Bonafous di Chieri, referente scientifico Prof. Vincenzo Gerbi;



Verbale n. 2

Il Consiglio, **seduta stante ed all'unanimità autorizza** la frequenza del Dipartimento, per i periodi rispettivamente indicati, da parte dei richiedenti: Dott. Piero Michele Meda, Dott. Jordi Llop Casamada, Dott.ssa Valentina Casabianca, Dott. M. Johann Housset, Dott.ssa Cécile Leroy, Prof. Augusto Patetta, Dott. Francesco Cravero, Dott. Luca Montagnana, i quali dovranno essere provvisti di idonea copertura assicurativa per la RC e infortuni.

In seduta riservata, ai sensi dell'articolo 14 comma 3 dello Statuto, ai soli Professori Ordinari, Professori Associati e Ricercatori Universitari.

10. Copertura insegnamenti per PAS - Percorsi Abilitanti Speciali.

Il Direttore comunica che non sono pervenute domande da parte di docenti di Atenei pubblici per l'attribuzione di supplenze per gli insegnamenti indicati nel bando n. 3 del 10/01/2014.

Ai sensi della Legge 30/12/2010 n. 240 e in applicazione del Regolamento di applicazione dell'art. 6 commi 2, 3 e 4 della Legge 30-12-2010, n. 240 approvato con Decreto Rettorale n. 1378 del 21/03/2013 e del Regolamento di applicazione dell'art. 23, commi 1, 2, 3 e 4 Legge 30-12-2010, n. 240 approvato con Decreto Rettorale n. 3181 del 31/05/2013, propone la richiesta di pubblicazione di un bando per l'attribuzione tramite procedura di valutazione comparativa di incarichi di durata annuale per gli insegnamenti elencati nella tabella allegata al presente verbale a formarne parte integrante e sostanziale.

Il bando è rivolto a soggetti italiani e stranieri in possesso di adeguati titoli scientifici e professionali, compreso il personale tecnico-amministrativo dell'Università di Torino.

Ai fini della selezione, il Consiglio di Dipartimento valuterà i seguenti titoli:

- 1) attività didattica già svolta in ambito accademico, con particolare riguardo a quella svolta presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino;
- 2) titoli acquisiti (laurea, dottorato di ricerca, master, etc.);
- 3) attinenza della professionalità del candidato con i contenuti specifici dell'insegnamento;
- 4) pubblicazioni e loro pertinenza ai contenuti dell'insegnamento.

Le domande di partecipazione dovranno pervenire direttamente alla Segreteria Didattica della Direzione del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – via Leonardo da Vinci, 44 - 10095 Grugliasco - tel. 0116708911- 8505 fax 0116708506, entro le ore 12.00 del decimo giorno successivo alla pubblicazione dell'avviso di selezione.

Non potranno essere prese in considerazione domande pervenute oltre il termine prescritto.

Il candidato è tenuto a far pervenire unitamente alla domanda ed alla documentazione richiesta, la sua proposta di programma del corso.

Il personale dipendente dovrà far pervenire unitamente alla domanda di partecipazione il parere favorevole del Responsabile della struttura di appartenenza, pena l'esclusione.

La copertura finanziaria degli incarichi di insegnamento è garantita dai fondi del CIFIS – Centro Interateneo di interesse regionale per la Formazione degli Insegnanti Secondari.

Il Consiglio di Dipartimento, unanime, approva.



Verbale n. 2

11. Varie ed eventuali.

a) Il Direttore informa che il Dott. Andrea Moglia, ricercatore a tempo determinato tipoA, ha depositato presso la Direzione la relazione sull'Attività scientifica relative al periodo 8 marzo 7 dicembre 2013.

Il Consiglio prende atto.

b) Il Direttore comunica l'intenzione manifestata della Prof.ssa M. Lodovica Gullino di richiedere l'attivazione di una procedura concorsuale per la copertura di un posto da ricercatore a tempo determinato di tipo a) - SSD AGR/12 – Patogia vegetale. I fondi necessari sono fondi disponibili presso AGROINNOVA ed il Consiglio del Centro ne ha già deliberato la destinazione.

Il Consiglio prende atto.

In seduta riservata, ai sensi dell'articolo 14 comma 3 dello Statuto, ai soli Professori Ordinari e Professori Associati.

12. Giudizio del Dipartimento sull'attività svolta da Professori Associati al fine della conferma in ruolo.

a) Il Consiglio, in assenza dell'interessato, esamina l'attività didattica e scientifica svolta dal Prof. Giuseppe Zeppa nel primo triennio dalla data di assunzione in servizio nel ruolo di professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino.

Il Prof. Giuseppe Zeppa ha assunto servizio come professore associato del settore scientifico disciplinare AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino il 1° novembre 2010, con afferenza al Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali.

Di seguito viene descritta l'attività didattica e scientifica svolta nel triennio dalla data della presa di servizio.

Relazione attività didattica Triennio 2010-2013

Nel corso del triennio 2010-2013 il prof. Giuseppe ZEPPA ha avuto la titolarità dei seguenti corsi:

A.A. 2010/2011

Università degli Studi di Torino – Facoltà di Agraria

Corso di Laurea I° Livello in Viticoltura ed Enologia

✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU

Corso di Laurea I° Livello in Tecnologie alimentari

✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU

✍ Tecnologie alimentari I (AGR0076) – 8 CFU



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

- ✍ Laboratorio di Analisi Sensoriali II (AGR0082) – 2 CFU

Corso di Laurea II° Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari

- ✍ Tecnologie dei prodotti alimentari territoriali (1015S) – 5 CFU

Corso di Laurea in Produzioni Animali

- ✍ Tecnologie dei prodotti lattiero-caseari (A1535) – 2 CFU (compreso in Tecnologie alimentari I°)

Università di Scienze Gastronomiche

Corso di Laurea I° Livello in Scienze Gastronomiche

- ✍ Istituzioni di Tecnologie Alimentari – 32 ore
- ✍ Processi delle Tecnologie Alimentari – 32 ore
- ✍ Enologia – 40 ore

A.A. 2011/2012

Università degli Studi di Torino – Facoltà di Agraria

Corso di Laurea I° Livello in Viticoltura ed Enologia

- ✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU

Corso di Laurea I° Livello in Tecnologie alimentari

- ✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU
- ✍ Tecnologie alimentari I (AGR0076) – 8 CFU
- ✍ Laboratorio di Analisi Sensoriali II (AGR0082) – 2 CFU

Corso di Laurea II° Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari

- ✍ Tecnologie e tracciabilità dei prodotti territoriali – Modulo Tecnologie dei prodotti alimentari territoriali (AGR0348) – 6 CFU

Università di Scienze Gastronomiche

Corso di Laurea I° Livello in Scienze Gastronomiche

- ✍ Istituzioni di Tecnologie Alimentari – 32 ore
- ✍ Processi delle Tecnologie Alimentari – 32 ore
- ✍ Enologia – 40 ore

A.A. 2012/2013

Università degli Studi di Torino – Facoltà di Agraria

Corso di Laurea I° Livello in Viticoltura ed Enologia



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

- ✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU

Corso di Laurea I° Livello in Tecnologie alimentari

- ✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU
- ✍ Tecnologie alimentari I (AGR0076) – 8 CFU
- ✍ Laboratorio di Analisi Sensoriali II (AGR0082) – 2 CFU

Corso di Laurea II° Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari

- ✍ Tecnologie e tracciabilità dei prodotti territoriali – Modulo Tecnologie dei prodotti alimentari territoriali (AGR0348) – 6 CFU

Master Universitario di 2° livello in “Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte”

- ✍ C.I. Processi di trasformazione e caratterizzazione dei prodotti e tracciabilità – Modulo Tecnologia e caratterizzazione dei prodotti lattiero-caseari – 60 ore

Università di Scienze Gastronomiche

Corso di Laurea I° Livello in Scienze Gastronomiche

- ✍ Tecnologie alimentari I – Modulo : Processi delle tecnologie alimentari I – 60 ore
- ✍ Tecnologie alimentari I – Modulo : Tecnologie delle bevande alcoliche – 50 ore

A.A. 2013/2014

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

Corso di Laurea I° Livello in Viticoltura ed Enologia

- ✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU

Corso di Laurea I° Livello in Tecnologie alimentari

- ✍ Applicazioni di Analisi Sensoriali I (AGR0014) – 2 CFU
- ✍ Tecnologie alimentari I (AGR0076) – 8 CFU
- ✍ Laboratorio di Analisi Sensoriali II (AGR0082) – 2 CFU

Corso di Laurea II° Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari

- ✍ Tecnologie dei prodotti alimentari territoriali (AGR0294) – 6 CFU

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Mediche

- ✍ Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva – Modulo : Analisi sensoriale (MED 3257) – 2 CFU

Università di Scienze Gastronomiche

Corso di Laurea I° Livello in Scienze Gastronomiche

- ✍ Tecnologie alimentari I – Modulo : Tecnologie delle bevande alcoliche – 50 ore



Verbale n. 2

Relazione attività scientifica Triennio 2010-2013

Nel corso del triennio 2010-2013 il sottoscritto, prof. Giuseppe ZEPPA, ha preso parte alle attività di ricerca in corso presso il settore di Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari del Dipartimento, occupandosi in particolare dell'applicazione di metodiche strumentali e sensoriali alla caratterizzazione dei prodotti alimentari, dell'utilizzo di tecnologie e biotecnologie innovative nella trasformazione alimentare e dello sviluppo di prodotti alimentari innovativi con valenza funzionale.

Nelle pagine seguenti sono riportate le ricerche di cui il sottoscritto è stato responsabile e quelle a cui ha collaborato (fra parentesi l'Ente finanziatore, gli anni di sviluppo del progetto ed il coordinatore del progetto quando diverso dal sottoscritto):

Responsabile di Progetto

- ? ***Tecnologie di riutilizzo dei sottoprodotti della filiera orticola per incrementare la qualità ed il valore nutrizionale degli alimenti (RENUTRI)*** (MIPAF Bando OIGA DM 18829/7818; 2011/2012) – Lo scopo del progetto era quello di recuperare i sottoprodotti ottenibili da una filiera di produzione orticola ed utilizzarli quali ingredienti funzionali in vari alimenti quali passate, prodotti da forno, confetture e succhi. In relazione alla presenza nella compagine del progetto di una azienda agricola è stato possibile definire le caratteristiche compositive di una parte degli scarti di lavorazione aziendale e sviluppare delle minestre da commercializzare nell'ambito dei prodotti *ready to eat*.
- ? ***Aumento della sicurezza alimentare di prodotti fermentati tradizionali mediante l'applicazione di additivi di origine naturale e microrganismi autoctoni*** (bando ex-60%; 2009/2010) - Nel corso della ricerca è stata valutata l'attività svolta da preparati ad elevato contenuto polifenolico nonché di ceppi batterici autoctoni nei confronti di microrganismi lattiero-caseari sia pro-tecnologici che alteranti e/o patogeni. Le prove effettuate hanno evidenziato che l'aggiunta di composti polifenolici non evidenzia attività verso i batteri pro-tecnologici mentre quella di ceppi autoctoni con produzione di batteriocine può consentire un controllo della microflora patogena.
- ? ***Supervisione, rilevazione della gradibilità e miglioramento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole del Comune di Torino*** (Comune di Torino; 2010/2012; in collaborazione con V. Gerbi) – Scopo del progetto era quello di definire delle tecniche per la rilevazione della gradibilità del servizio di ristorazione ed applicarle nelle Scuole del Comune di Torino con particolare riguardo verso la scuola primaria. Sulla base dei risultati raggiunti si è quindi proceduto con la rielaborazione dei menù e la sostituzione ove possibile dei piatti a minore indice di gradimento da parte dei bambini.
- ? ***Sviluppo di tecniche per la selezione e l'addestramento degli assaggiatori*** (Consorzio Tutela ABTRE / Consorzio ABTM; 2007/2013) – Gli Aceti Balsamici tradizionali di Reggio Emilia e di Modena prevedono entrambi che vi sia prima della commercializzazione un esame sensoriale da parte di un panel di assaggiatori. Lo scopo del progetto è quello di



Verbale n. 2

valutare le performances della scheda nonché degli assaggiatori al fine di migliorare la valutazione e renderla maggiormente oggettiva.

- ? **Aspetti di valutazione sensoriale applicata a Gorgonzola DOP** (Biraghi SpA; 2011) – Benché il Gorgonzola sia uno dei principali formaggi italiani per produzione e diffusione nazionale e mondiale, non esiste al momento alcuna indicazione sui suoi descrittori sensoriali né una scheda utilizzabile per la sua descrizione sensoriale. Lo scopo del progetto è stato quindi quello di individuare i descrittori sensoriali, sviluppare degli standard per l'addestramento degli assaggiatori e quindi verificarne le potenziali applicazioni con campioni del commercio.
- ? **Una buona occasione (contribuisci anche tu a ridurre gli sprechi alimentari)** (Regione Piemonte; 2013; in collaborazione con V. Gerbi) - L'industria alimentare, che a livello Europeo rappresenta il primo settore manifatturiero ed a livello Nazionale il secondo, costituisce anche uno dei comparti produttivi a cui sono attribuite le più elevate produzioni di scarti. Ristorazione e consumo domestico sono uno dei momenti principali in cui si producono questi scarti in relazione alle eccedenze di cibo comprato, che molte volte arriva alla data di scadenza senza essere stato consumato. Lo scopo del progetto è stato quello di valutare per alcuni prodotti alimentari di largo consumo le evoluzioni compositive e sensoriali nel corso della conservazione domestica e la conservazione di adeguati standard compositivi e sensoriali che ne consentissero l'eventuale consumo anche al termine della shelf-life prevista dal produttore.
- ? **Programma sperimentale di trasformazione del latte d'asina a supporto delle imprese** (CCIAA Torino; 2013) – Il consumo di latte di asina e la conseguente produzione hanno avuto negli ultimi anni un significativo incremento soprattutto in relazione alla bassa allergenicità del prodotto ed alle sue proprietà funzionali. Fatto salvo il consumo diretto non esistono però, al momento, se non a livello sperimentale, prodotti trasformati di latte d'asina, benché, soprattutto a livello pediatrico, vi sia una forte richiesta di prodotti alternativi al latte, quali lo yogurt ed il gelato, che consentirebbero di aumentare il consumo di latticini con evidenti benefici nutrizionali variando nel contempo la dieta dei bambini allergici. Lo scopo del progetto è stato quindi quello di sviluppare prodotti alimentari a base di latte di asina che conservassero il più possibile le caratteristiche funzionali della materia prima e fossero utilizzabili anche da bambini con gravi patologie allergiche.
- ? **Sviluppo di alimenti funzionali innovativi contenenti sottoprodotti agricoli (In.Fun.Food)** (Regione Piemonte; 2011/2013) - Lo scopo di questo progetto è stato quello di verificare la possibilità di creare nuovi alimenti funzionalizzati quali salumi, succhi di frutta, formaggi, latt fermentati, composte e gelati, impiegando sottoprodotti derivanti dal comparto lattiero-caseario (siero), orticolo (verdure non commercializzate) e frutticolo (panelli di succhi di frutta) quali ingredienti o additivi naturali. In particolare lo studio ha esaminato la possibilità di riutilizzo di siero vaccino e di farine ottenute da zucca, carota, cavolo, broccolo, mela, pera, mirtillo. Per ciascun prodotto sono state definite delle tecnologie di recupero e riutilizzo e messi in commercio prodotti innovativi.
- ? **Prodotti caseari innovativi per il mercato vegetariano e degli alimenti funzionali (NewCheeses)** (Regione Piemonte; 2012/2014) - Lo scopo di questo progetto è duplice. Da un lato si vogliono sviluppare dei formaggi innovativi ottenuti da una coagulazione ottenuta sia mediante cagli vegetali del commercio che coagulanti vegetali non tradizionali la cui applicazione sta cominciando a diffondersi presso i caseifici. La seconda linea di intervento



Verbale n. 2

del progetto è invece dedicata a valutare la possibilità di produrre formaggi e ricotta funzionali ed additivati con pasta di olive (prodotta in Piemonte) al fine di creare un collegamento fra due produzioni tipiche regionali, una di antica origine come quella casearia ed una giovane come quelle olearia.

- ? ***La salute vien mangiando: nuovi prodotti caseari ad elevato valore salutistico (Healthy Cheeses)*** (Regione Piemonte; 2013/2014) - Gli obiettivi che il progetto intende perseguire sono due. Il primo è di sviluppare nuovi prodotti lattiero-caseari che consentano di veicolare al consumatore EFA mediante un incremento in MUFA e PUFA dei prodotti stessi, così da aumentarne il valore nutrizionale. In particolare si intende giungere alla produzione di yogurt, formaggio vaccino fresco e stagionato, formaggio caprino e mozzarella ad elevato contenuto in MUFA e PUFA mediante l'aggiunta in fase di produzione di oli o farine vegetali. Il secondo obiettivo è ridurre il contenuto in colesterolo di alcuni prodotti caseari quali yogurt, formaggio vaccino fresco e stagionato, formaggio caprino e mozzarella al fine di consentirne il consumo anche a fasce della popolazione caratterizzate da ipercolesterolemia o più diffusamente che vogliano ridurre il consumo di colesterolo, senza dover rinunciare ai prodotti caseari. Detta riduzione verrà attuata mediante l'utilizzo di ciclodestrine.
- ? ***Ottimizzazione dei processi di produzione, stagionatura e conservazione di formaggi erborinati (P-Pezzana)*** (Regione Piemonte; 2011) - Lo scopo dello studio di fattibilità è stato quello di approfondire le conoscenze su alcune produzioni di formaggi erborinati e muffettati piemontesi fornendo ove necessario il necessario supporto alle aziende di produzione al fine di ottenere un miglioramento qualitativo dei prodotti.
- ? ***Valutazione della possibilità di utilizzo di additivi naturali nella produzione di prodotti da forno biologici (BIOADD)*** (Regione Piemonte; 2011) - Lo scopo di questo studio è stato quello di valutare la possibilità di individuare additivi in grado di essere impiegati nei prodotti da forno biologici. Il progetto ha previsto quindi due fasi di attività, una volta alla raccolta delle informazioni relative agli additivi fino ad ora impiegati a livello dei prodotti da forno per valutare le caratteristiche intrinseche degli stessi nonché lo studio di diversi prodotti naturali in grado di fungere da possibili coadiuvanti tecnologici nel processo produttivo. L'altra fase dell'attività è stata la valutazione tecnologica del miglior coadiuvante individuato nella fase precedente mediante alcune prove di tipo pilota.
- ? ***Sviluppo di un processo innovativo per la produzione di frutta, verdura e fiori disidratati (DRIEDPRO)*** (Regione Piemonte; 2011) - Il progetto ha previsto due fasi di attività. Nella prima si è operata una raccolta delle informazioni bibliografiche già disponibili sulla disidratazione a bassa temperatura e sulle sue applicazioni industriali mentre nella seconda, di tipo più pratico-applicativo, si è effettuata una valutazione preliminare dell'applicazione dell'essiccazione a freddo ad alcuni alimenti vegetali di particolare interesse commerciale quali mele, pesche, verdure varie, erbe aromatiche e fiori.
- ? ***Definizione dei parametri di processo per la produzione di cialde da gelato a base di albume (NEWMER)*** (Regione Piemonte; 2011) - Lo scopo del progetto è stato quello di valutare la possibilità di produrre un cono gelato per prodotti da asporto mediante linee automatizzate industriali a base di meringa. La meringa prevede tempi di cottura molto lunghi (alcune ore) a basse temperature al fine di evitare la caramellizzazione del prodotto e le reazioni di Maillard con conseguente imbrunimento della meringa ma questo processo è assolutamente incompatibile con una produzione di tipo industriale ed è stato quindi



Verbale n. 2

necessario definire una tecnica sufficientemente rapida che conservi però le caratteristiche cromatiche peculiari del prodotto, nonché risolvere i problemi connessi alla spiccata adesività del prodotto stesso.

- ? **Studio di fattibilità tecnico-economica per la produzione di bugie a base ingredienti innovativi ed idonei ad intolleranze alimentari (NOGLUTENBUG)** (Regione Piemonte, 2013/2014) – Poiché la celiachia risulta una patologia ampiamente diffusa nella popolazione italiana vi è la costante necessità di sviluppare nuovi prodotti il più possibile simili a quelli utilizzati dalla popolazione non affetta da celiachia, ma idonei per composizione alla alimentazione dei celiaci. Benché sul mercato esistano delle bugie per celiaci, la loro struttura è diversa da quella dei prodotti tradizionali e di scarsa edibilità. Lo scopo del progetto è quindi quello di definire una ricetta che consenta di ottenere delle bugie per celiaci il più possibile simili a quelle tradizionali.
- ? **Fattibilità tecnico-economica per la produzione di miscela di caffè a basso tenore di caffeina senza decaffeinizzazione (NATURDEK)** (Regione Piemonte; 2013/2014) – Il caffè è una delle bevande più consumate al mondo, ma la presenza di elevate percentuali di caffeina costituisce un importante fattore limitante. Benché esistano dei caffè decaffeinati, le loro caratteristiche organolettiche risultano inferiori a quelle del prodotto non trattato e questo ne condiziona l'utilizzo. Poiché esistono varietà naturalmente a bassa concentrazione di caffeina, lo scopo del progetto è quello di valutarne le caratteristiche organolettiche e l'apprezzamento da parte del consumatore.
- ? **Ottimizzazione del processo di estrazione a freddo di olio e farine da nocciola (HAZELNUTOIL)** (Regione Piemonte; 2013/2014) – Benché la nocciola costituisca uno dei prodotti frutticoli più importanti a livello piemontese e nazionale, i suoi derivati ossia l'olio e la farina disoleata sono poco conosciuti ed utilizzati. Gli obiettivi che il progetto vuole raggiungere sono tre. Il primo è quello di definire delle tecniche di trattamento preliminare dei frutti (tostatura e macinazione) che portino ad un aumento delle rese così da scendere al di sotto del 10% di sostanza grassa nella farina disoleata finale senza provocare una perdita dei fattori nutrizionali (polifenoli e tocoferoli) né una modificazione della conservabilità o delle caratteristiche organolettiche dell'olio e delle farine ottenute. Il secondo è quello di ottimizzare le tecniche di estrazione a freddo mediante l'applicazione di nuove presse a maggiore rendimento estrattivo quali quelle a vite che consentano di ottenere farine a basso contenuto in sostanza grassa (inferiore al 5%) e che possano quindi essere utilizzate in panificazione o nella produzione di pasta e rese orarie più elevate di quelle attuali al fine di poter diminuire i costi produttivi. Il terzo infine è quello di definire la composizione chimica degli oli e delle farine disoleate con particolare attenzione verso i parametri di maggiore interesse nutrizionale quali antiossidanti, polifenoli, acidi grassi insaturi e trigliceridi.
- ? **Realizzazione di succhi di frutta gassati (FRUITFRIZZ)** (Regione Piemonte; 2013/2014) – I succhi di frutta sono una bevanda ampiamente diffusa, ma principalmente nella versione ferma. Quasi assenti sono infatti i casi di prodotti gassati soprattutto nella tipologia non limpida. Lo scopo di questo progetto è quindi quello di valutare la possibilità di produrre succhi non limpidi frizzanti.

Responsabile di Unità Operativa



Verbale n. 2

- ? ***Attività di risanamento, conservazione, catalogazione e caratterizzazione della biodiversità frutticola piemontese*** (Regione Piemonte; 2010/2012; coordinatore G. Bonous) – Lo scopo del progetto è stato quello di ampliare la gamma di informazioni disponibili per le singole accessioni di melo presenti nei campi di conservazione del germoplasma piemontesi ed individuare dei parametri che potessero costituire efficaci elementi per la promozione e valorizzazione delle varietà autoctone nonché permettere di individuare un gruppo di cv autoctone di melo meritevoli di una reintroduzione in coltura nelle aziende frutticole allo scopo di inserire significativi elementi di tipicità nelle produzioni frutticole piemontesi. In questo ambito le attività svolte dall'UO di Tecnologie alimentari sono state relative alla descrizione del profilo sensoriale delle varietà in esame, destinato alla implementazione delle relative schede pomologiche.
- ? ***Valorization of the wine industry by-products for the production of high-added value compounds (VALORVITIS)*** (Bando AGER; 2011/2014; coordinatore M. De Faveri) - Come tutte le attività agro-alimentari, anche la viti-vinicoltura genera dei sottoprodotti che devono essere smaltiti. Oltre alla classica distillazione vi possono essere l'utilizzo agronomico, per la produzione di biogas o compost ed infine lo smaltimento in discarica. Lo scopo del progetto è quello di sviluppare delle strategie di recupero e valorizzazione di questi sottoprodotti innovative e di definire delle tecniche per la conversione dei sottoprodotti viti-vinicoli in prodotti utilizzabili quali ingredienti ed additivi ad alto valore aggiunto aventi applicazioni alimentari, farmaceutiche o chimiche in generale. In questo ambito le attività svolte dall'UO sono quelle di reperire le vinacce pre- e post-distillazione della maggior parte dei vitigni in studio ed utilizzare dette vinacce quali ingredienti funzionali per prodotti lattiero-caseari.
- ? ***Ecotipi cuneesi di peperone: selezione, caratterizzazione nutrizionale e trasformazione industriale*** (Fondazione CRC Cuneo; 2010/2011; coordinatore S. Lanteri) - I consumatori rivolgono sempre maggiore interesse verso ecotipi locali di specie ortive in quanto dotati di un elevato valore nutrizionale ascrivibile alla elevata presenza di componenti quali vitamine sali minerali e polifenoli. Poiché gli ortaggi sono fonti primarie per l'organismo umano di questi composti, lo scopo del progetto è stato quello di selezionare, nell'ambito di due ecotipi di peperone tipici dell'areale del cuneese ('Cuneo' e 'Corno di bue'), linee uniformi dal punto di vista genetico e quindi in grado di garantire una alta ed uniforme resa produttiva e, successivamente, definirne il contenuto in componenti nutrizionali e valutarne l'idoneità per la trasformazione industriale.
- ? ***Ricerca & Innovazione per il miglioramento della sostenibilità della filiera agro-alimentare (ECOFOOD)*** (Regione Piemonte; 2010/2014; coordinatore Ferrero SpA; in collaborazione con V. Gerbi) - Il progetto è finalizzato a promuovere la sostenibilità ambientale ed energetica di alcune filiere agroalimentari regionali, avendo cura di coniugare la maggiore attenzione all'impatto ambientale con la salvaguardia dei valori di tipicità, sicurezza alimentare e qualità dei prodotti delle Aziende piemontesi coinvolte, grazie alle opportunità offerte dallo sviluppo scientifico e dalle più moderne tecnologie. In questo ambito il ruolo dell'UO di Tecnologie alimentari è quello di definire delle possibili vie di utilizzo di alcuni sottoprodotti quali il perisperma di nocciola, la pula di riso, i derivati del caffè ed altri.
- ? ***Innovazione Tecnologica, Automazione e nuovi Controlli Analitici per migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari piemontesi (ITACA)*** (Regione Piemonte;



Verbale n. 2

2010/2014; coordinatore Lavazza SpA; in collaborazione con V. Gerbi) - Il progetto presenta numerosi obiettivi fra cui lo studio di una serie di contaminanti, noti per la loro tossicità e come tali già al centro dell'attenzione delle autorità di controllo e delle aziende produttrici, lo studio delle condizioni ottimali di conservazione di semilavorati e prodotti finiti e lo sviluppo di metodi di controllo, valorizzazione e certificazione degli alimenti sempre più affidabili. In questo ambito il ruolo dell'UO di Tecnologie alimentari è quello di studiare l'evoluzione compositiva e sensoriale di riso e nocciole nel corso della conservazione.

- ? **Selezioni di ceppi microbici per un aumento della sicurezza igienico-sanitaria e del contenuto nutrizionale di prodotti alimentari (SAFENUFRIFOOD)** (Regione Piemonte; 2011/2014; coordinatore Probiotical SpA) - Il progetto SAFENUTRIFOOD si propone di sfruttare la biodiversità microbica presente nei prodotti tradizionali piemontesi al fine di ricercare e selezionare dei ceppi microbici (probiotici) che possano aumentare le proprietà nutrizionali degli alimenti e che, grazie alla loro capacità di produrre sostanze antimicrobiche naturali (batteriocine), permettano lo sviluppo di materiali per confezionamento innovativi (film funzionalizzati) in grado di controllare lo sviluppo di microrganismi patogeni ed alteranti negli alimenti. Le filiere produttive interessate dal progetto sono la lattiero-casearia, la carne ed i prodotti da forno. Compito dell'UO è quello di applicare i batteri probiotici isolati e caratterizzati in produzioni lattiero-casearie e carnee e valutarne l'effetto dal punto di vista compositivo e sensoriale.
- ? **Ricerca e sviluppo di paste alimentari funzionali e salutistiche con ingredientistica innovativa e processo di lavorazione totalmente inedito (P.CLAIM)** (Regione Piemonte; 2012/2014; coordinatore Maxtec SpA) - Il progetto mira a realizzare nuove paste alimentari, attraverso l'utilizzo di materie prime non convenzionali: biologiche, prebiotiche, agglutinate e/o altre, comunque alternative a quelle tradizionalmente in uso. Tra gli ingredienti funzionali da testare, cioè con particolari caratteristiche nutrizionali utilizzati betaglucano da avena, fitosteroli naturali, acidi grassi omega 3, farine di frumento immaturo ricche di frutto-oligosaccaridi. Il progetto prevede inoltre la realizzazione di un prototipo di impastatrice specificatamente realizzato per l'impasto di tali ingredienti. Compito dell'UO è quello di valutare dal punto di vista sensoriale e strutturale l'effetto delle varie integrazioni sulla pasta nonché definire l'effetto dell'impastatrice sulle caratteristiche reologiche dell'impasto.

**Pubblicazioni ZEPPA Giuseppe
Triennio 2010-2013**

Articoli su riviste ISI

- 1) Bertolino M., Dolci P., Giordano M., Rolle L., Zeppa G. (2011). Evolution of chemico-physical characteristics during manufacturing manufacture and ripening of Castelmagno PDO cheese in wintertime. Food Chemistry, 129, 3, 1001-1011



Verbale n. 2

- 2) Belviso S., Giordano M., Dolci P., Zeppa G. (2011). Degradation and biosynthesis of terpenoids by lactic acid bacteria isolated from cheese: first evidence. *Dairy Science & Technology*, 91, 227-236
- 3) Zeppa G., Bertolino M., Rolle L. (2012). Quantitative Descriptive Analysis of Italian “polenta” produced with different corn cultivars. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92, 2, 412–417
- 4) Dal Bello B., Cocolin L., Zeppa G., Field D., Cotter P.D., Hill C. (2012). Technological characterization of bacteriocin producing *Lactococcus lactis* strains employed to control *Listeria monocytogenes* in Cottage cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 153, 1-2, 58-65
- 5) Renna M., Cornale P., Lussiana C., Giordano M., Belviso S., Zeppa G., Battaglini L.M. (2012). Efficacy of fatty acids and terpenoids and weakness of electronic nose response as tracers of Asiago d'Allevo PDO cheese produced in different seasons. *Dairy Science & Technology*, 92, 203-218
- 6) El Monfalouti H., Charrouf Z., Belviso S., Ghirardello S., Scursatone B., Guillaume D., Denhez C., Zeppa G. (2012). Analysis and antioxidant capacity of the phenolic compounds from argan fruit (*Argania spinosa* (L.) Skeels). *European Journal of Lipid Science and Technology*, 114, 4, 446–452
- 7) Belviso S., Ghirardello D., Giordano M., Ribeiro G.S., Alves J.S., Parodi S., Risso S., Zeppa G. (2012). Phenolic composition, antioxidant capacity and volatile compounds of licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari) fruits as affected by the traditional roasting process. *Food Research International*, 51, 1, 39-45
- 8) Agourram A., Ghirardello D., Rantsiou K., Zeppa G., Belviso S., Romane A., Oufdou K., Giordano M. (2013). Phenolic content, antioxidant potential and antimicrobial activities of fruit and vegetable by-product extracts. *International Journal of Food Properties*, 16, 5, 1092-1104
- 9) Belviso S., Scursatone B., Re G., Zeppa G. (2013). Novel data on the polyphenol composition of Italian ancient apple cultivars. *International Journal of Food Properties*, 16, 1507–1515
- 10) Alessandria V., Rantsiou K., Dolci P., Zeppa G., Cocolin L. (2013). A comparison of gene expression of *Listeria monocytogenes* in vitro and in the soft cheese Crescenza. *International Journal of Dairy Technology*, 66, 1, 83-89
- 11) Pattono D., Grosso A., Stocco P.P., Pazzi M., Zeppa G. (2013). Survey of the presence of patulin and ochratoxin A in traditional semi-hard cheeses. *Food control*, 33, 1, 54-57



Verbale n. 2

- 12) Ghirardello D., Contessa C., Valentini N., Zeppa G., Rolle L., Gerbi V., Botta R. (2013). Effect of storage conditions on chemical and physical characteristics of hazelnut (*Corylus avellana* L.). *Postharvest Biology and Technology*, 81, 37-43
- 13) Zeppa G., Zoccoli M.G., Nasi E., Masini G., Meglioli G. (2013). Descriptive sensory analysis of Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP and Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP. *Journal of Food Science and Agriculture*, 93, 3737-3742
- 14) El Monfalouti H., Charrouf Z., Giordano M., Guillaume D., Kartah B., Harhar H., Gharby S., Denhez C., Zeppa G. (2013). Volatile Compound Formation During Argan Kernel Roasting. *Natural Product Communications*, 8, 1, 33-36
- 15) Dal Bello B., Zeppa G., Bianchi D.M., Decastelli L., Traversa A., Gallina S., Coisson J.D., Locatelli M., Travaglia F., Cocolin L. (2013). Effect of nisin-producing *Lactococcus lactis* starter cultures on the inhibition of two pathogens in ripened cheeses. *International Journal of Dairy Technology*, 66, 4, 468-477

Articoli su riviste non ISI

Coisson J.D., Travaglia F., Locatelli M., Zeppa G., Bertolino M., Arlorio M. (2011). Valutazione della proteolisi e della produzione di ammine biogene in microcaseificazioni modello ottenute con ceppi produttori di batteriocine. *Sci. Tecn. Latt. Cas.*, 62, 4, 257-261

Zeppa G., Bertolino M., Rolle L. (2011). Valutazione strutturale di fette biscottate del commercio. *Industrie Alimentari*, 50, 1-4

Munfulletto G., Zeppa G., Rolle L., Bertolino M. (2011). Applicazione della Texture analysis alla caratterizzazione di fette biscottate commerciali. *Tecnica Molitoria*, 62, 8, 777-785

Botta R., Contessa C., Valentini N., Caviglione M., D'Oria M., Strano T., Calizzano F., Beltramo C., Zeppa G., Rolle L., Ghirardello D., Celi L., Said-Pullicino D., Biasion E., Nicoli M., Barberis E., Tavella L., Moraglio S., Spanna F., Sanna M., Corte M., Patrone V., Griseri G. (2011). Filiera del nocciolo: la ricerca a supporto della competitività del prodotto piemontese. *Quaderni regione Piemonte*, 15, 75, 38-41

Giordano M., Marchiani R., Mussino G., Stuerdo G., Gribaldi E., Rolle L., Zeppa G., Bertolino M. (2011). Prestazioni chimico-fisiche e sensoriali di un biscotto iposodico. *Ingredienti alimentari*, 10, 12-17

Bertolino M., Rolle L., Zeppa G. (2011). Caratterizzazione compositiva di mozzarelle vaccine e bufaline del commercio. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 62, 6, 419-426

Giordano M., Bisotti S., Fontana M., Matteis M., Cocolin L., Zeppa G. (2011). Effetto delle modalità di conservazione sulla evoluzione della componente acidica in formaggio grattugiato confezionato in atmosfera protettiva. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 62, 6, 427-432



Verbale n. 2

Belviso S., Giordano M., Coppa M., Lombardi G., Zeppa G. (2011). Individuazione di biomarkers terpenoidici per la differenziazione di prodotti caseari di montagna. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 62, 6, 433-440

Portinaro E., Pinetti P., Ballarini E., Ghirardello D., Zeppa G., Bertolino M. (2012). Valutazione dell'attività antiossidante di estratti di rosmarino nella produzione del grissino. *Tecnica Molitoria*, 63, 1, 22-29

Rolle L., Comba G., Mosso F., Crivellaro M., Girolimetto M., Belviso S., Bertolino M., Ghirardello D., Giordano M., Minati J.L., Zeppa G., Cagnasso E., Caudana A., Giacosa S., Rio Segade S., Torchio F., Gerbi V. (2012). Opportunità normative per la valorizzazione dei processi e delle produzioni enologiche. *Vitenda* 2013, 306-307

Giordano M., Caudana A., Hock M., Zeppa G., Rolle L., Gerbi V. (2012). Prime esperienze di vinificazione per il miglioramento dell'espressione varietale del Vermentino. *VigneVini*, 65, 2, 17-28

Zeppa G. (2012). AS: come, quando, perché. *OICCE Times*, 13, 52, 51-52

Zeppa G. (2012). Duo-trio, triangolare, comparazione a coppia: test per tutte le stagioni (o quasi...). *OICCE Times*, 13, 53, 50-51

Zeppa G., Nicola G., Tavella M., Giordano M., Bertolino M., Belviso S. (2013). Effetto del congelamento su grassi e proteine del tuorlo d'uovo determinato mediante analisi NIR. *Tecnica Molitoria*, 64, 2, 118-121

Zeppa G., Nicola G., Tavella M., Giordano M., Bertolino M., Belviso S. (2013). Valutazione mediante analisi NIR di tuorlo congelato. *Ingredienti Alimentari*, 12, 68, 6-9

Zeppa G. (2013). I test descrittivi, questi sconosciuti. *OICCE Times*, 14, 54, 46-47

Zeppa G. (2013). Il panel, questo sconosciuto. *OICCE Times*, 14, 56, 40-41

Zeppa G., Bertolino M., Ghirardello D., Rolle L. (2013). Valutazione strutturale in post-cottura di spaghetti per la ristorazione collettiva. *Tecnica Molitoria*, 64, 5, 380-385

Zeppa G. (2013). Qual è il più buono? *OICCE Times*, 14, 55, 48-49

Amendola D., Fiori L., Lavelli V., Spigno G., Torri L., Zeppa G. (2013). Valorvitis. Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto. *OICCE Times*, 14, 56, 27-31



Verbale n. 2

Atti di Convegni

Belviso S., Ambrosoli R., Giordano M., Minati J.L., Zeppa G. (2011). Application of Biolog methodology for the evaluation of terpenoids influence on lactic acid bacteria. Dairy Production in Mountain: farming systems, milk and cheese quality and implications for the future, Proceedings of the 10th International Meeting on Mountain cheese 14-15 September 2011, Dronero, Italy, 71-72

Belviso S., Scursatone B., Zeppa G., Giordano M. (2011). Detection and identification of phenolic acids in milk. 2° MS Food Day, 19-21 ottobre 2011, Trieste, IllyCaffè SpA, Aromalab

Gerbi V., Torchio F., Borsa D., Asproudi A., Zeppa G., Rolle L. (2011). Influenza della temperatura di conservazione e della gradazione alcolica sulla shelf life dell'Asti Spumante DOCG. Territori Di Vini - Progetti di ricerca per il settore vitivinicolo, 24 giugno 2011, Ponzano V.to (TV)

Belviso S., Ghirardello D., Giordano M., Ribeiro G.S., Parodi S., Risso S., Zeppa G. (2011). Phytochemical characterization of licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari) seeds: polyphenol contents and antioxidant capacity. EuroFoodChem XVI, 6-8 luglio 2011, Danzica, Polonia

El Monfalouti H., Belviso S., Ghirardello D., Scursatone B., Guillame D., Charrouf Z., Zeppa G. (2011). Identification and quantification of phenolic compounds from the shell of argan fruit and determination of the antioxidant capacity. III° Congrès International sur les plantes aromatique ed medicinales, 13-15 aprile, Cagliari

El Monfalouti H., Zeppa G., Kartah B., Harhar H., Gharby S., Guillaume D., Charrouf Z. (2011). Qualitative & quantitative analysis of phenolic compounds from argan fruit, evaluation of their antioxidant capacity. 1° congres International sur l'arganier, 15-17 dicembre, Agadir

El Monfalouti H., Kartah B., Gharby S., Harhar H., Guillame D., Charrouf Z., Zeppa G. (2011). Analysis and antioxidant capacity of the phenolic compounds from argan fruit (*Argania spinosa* (L.) Skeels). Colloque International sur "Chimie, Environnement et developpement durable", 20-21 settembre, Rabat

El Monfalouti H., Kartah B., Harhar H., Gharby S., Guillaume D., Charrouf Z., Giordano M., Zeppa G. (2011). Identification of volatile compounds by HS-SPME analysis coupled with GC-MS from argan oil. Colloque International sur "Chimie, Environnement et developpement durable", 20-21 settembre, Rabat

El Monfalouti H., Kartah B., Giordano M., Harhar H., Gharby S., Guillame D., Charrouf Z., Zeppa G. (2011). Determination of volatile compounds from cosmetic and alimentary argan oil (*Argania spinosa*) by HS-SPME. III° Congrès International sur les plantes aromatique ed medicinales, 13-15 aprile, Cagliari, poster T1P19

Belviso S., Ambrosoli R., Giordano M., Minati J.L., Zeppa G. (2012). Application of Biolog methodology for the evaluation of terpenoids influence on lactic acid bacteria. 1° WWTCA International Conference, 28-29 gennaio 2012, 34



Verbale n. 2

Zeppa G., Bertolino M., Grosso A., Stocco P., Giacosa S., Dal Bello B., Tallone G., Comba G. (2012). Chemical and technological characterisation of ewe and goat cheeses from Piedmont. 1° WWTCA International Conference, 28-29 gennaio 2012, 51

Bertolino M., Ghirardello D., Rolle L., Dal Bello B., Grosso A., Belviso S., Zeppa G. (2012). Using hazelnut skin as a source of dietary fibre and antioxidant in fresh pasta. 5° International Dietary Fibre Conference 2012, 7-9 maggio 2012, Roma, P90

El Monfalouti H., Kartah B., Harhar H., Gharby S., Guillaume D., Charrouf Z., Giordano M., Zeppa G. (2012). Volatiles compounds from argan oil. Journées Internationales "Substances naturelles et développement durable", 22-23 giugno, Rabat

Marchiani R., Bertolino M., Zeppa G. (2013). A preliminary study on yogurt enrichment with by-products of winemaking. 42nd Annual Food Research Conference, 27-28 June, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Dublin

Spigno G., Maggi L., Amendola D., Fiori L., Duba S.K., Lavelli V., Marietti M., Zeppa G., Marchiani R., Torri L., Piochi M. (2013). VALORVITIS - Valorization of the wine industry by products for the production of high-added wine compounds. 6th IWA specialized conference Viticulture and Winery wastes Environmental impact and management, 26-30 maggio, Narbonne, F.

Capitoli di libro

Zeppa G. (2012). La birra. In "Atlante sensoriale dei prodotti alimentari". Ed. Sinesio F., Monteleone E., Spinelli S., pp. 68-78, Tecniche Nuove, Milano, ISBN 978-88-481-2841-4

Zeppa G. (2012). L'aceto. In "Atlante sensoriale dei prodotti alimentari". Ed. Sinesio F., Monteleone E., Spinelli S., pp. 269-280, Tecniche Nuove, Milano, ISBN 978-88-481-2841-4

Zeppa G., Belviso S., Bertolino M., Dal Bello B., Giordano M. (2013). Technological and chemical characterization of PDO Cheeses of Italy. In "Handbook on cheese. Production, chemistry and sensory properties". Eds. Castelli H., du Vale L., pp. 2-74, Nova Science Publishers, Inc., New York, ISBN 978-1-62618-966-9

Per l'attività didattica e scientifica svolta dal Prof. Giuseppe Zeppa nel primo triennio dalla data di assunzione in servizio, il Consiglio di Dipartimento esprime un giudizio pienamente favorevole al fine della conferma nel ruolo di Professore associato.

b) Il Consiglio, in assenza dell'interessato, esamina l'attività didattica e scientifica svolta dalla Prof.ssa Teresina Mancuso nel primo triennio dalla data di assunzione in servizio nel ruolo di professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino.

La Prof.ssa Teresina Mancuso ha assunto servizio come professore associato del settore scientifico disciplinare AGR/01 – Economia ed estimo rurale, presso la Facoltà di Agraria dell'Università



Verbale n. 2

degli Studi di Torino il 15 dicembre 2010, con afferenza al Dipartimento di Economia e Ingegneria Agraria, Forestale e Ambientale.

Di seguito viene descritta l'attività didattica e scientifica svolta nel triennio dalla data della presa di servizio.

Relazione sulle attività svolte da Teresina MANCUSO nel triennio di conferma da Professore Associato SSD AGR01 (presa di servizio: 15-12-2010) presso il DEIAFA (Dipartimento di Economia e Ingegneria Agraria, Forestale e Ambientale) - Sezione di Economia, della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino. La Facoltà di Agraria è divenuta dall'1/01/2013 Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA).

La scrivente ha concentrato l'attività scientifica sullo sviluppo e la conclusione di alcuni progetti di ricerca, in parte avviati in un periodo precedente la presa di servizio nel ruolo di associato. L'attività si è focalizzata su alcuni settori produttivi ritenuti strategici per l'economia regionale.

La Regione Piemonte presenta una interessante attività di trasformazione nel comparto del grano tenero, da cui deriva una complessa filiera, i cui aspetti economici sono stati limitatamente conosciuti fino a pochi anni fa. Il ruolo della scrivente nel realizzare ricerche mirate, ha permesso di accrescere la conoscenza del settore, utile agli operatori e ai decisori pubblici (pubblicazioni numeri 1, 3, 8).

Il comparto vitivinicolo in Piemonte è invece da lungo tempo destinatario di risorse per la ricerca a livello locale, pertanto le attività della scrivente si sono focalizzate su tematiche emergenti, quali la realtà dell'enoturismo visto in una prospettiva internazionale, in parte in collaborazione con l'Università di Padova e di Mendoza (Argentina). E' stato svolto così il confronto tra aree caratterizzate da un'attività vitivinicola di grandissimo pregio e con una particolare attenzione ad evidenziare il ruolo dell'enoturismo nello sviluppo della vendita diretta presso le aziende di produzione (pubblicazioni num. 2, 4, 5, 6).

In questi lavori grande attenzione è stata rivolta alla valutazione del livello di sostenibilità economica delle diverse attività in aziende di medio-grandi dimensioni, le ricadute territoriali e le possibili politiche di valorizzazione dei settori studiati.

Nel periodo della conferma è stato inoltre finanziato un progetto di ricerca finalizzato ad individuare soluzioni per valorizzare porzioni di scarto della produzione orticola. Tale ricerca si inserisce nel filone del riutilizzo delle risorse e si è conclusa il 31/12/2013, con la predisposizione del rapporto di ricerca inviato al MIPAAF e curato dalla scrivente e dal Prof. Giuseppe Zeppa.

Queste ed altre attività di ricerca (pubblicazione n. 7) sono state condotte dalla scrivente in collaborazione con docenti e ricercatori del DISAFA di diversi SSD, ad attestare una intensa attività interdisciplinare; la scrivente ha inoltre coordinato l'attività di un borsista, di un dottorando, di un ricercatore e di un tecnico.

L'attività didattica è stata dedicata ai Corsi di Studio in Scienze Agrarie e Scienze e Tecnologie Alimentari, Lauree Magistrali della Facoltà di Agraria/DISAFA. Oltre a tenere i corsi di Economia e politica agraria e alimentare per i CdS sopra citati (10 cfu nell'a.a. 2010-2011 di transizione dal D.M. 509/'99 alla applicazione del D.M. 270/'04; 16 cfu annui negli ultimi due anni accademici), la scrivente svolge una continua attività di servizio per il DISAFA attraverso il suo ruolo di segretario del CCL integrato dei CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze Agrarie e Scienze Zootecniche; in diverse Commissioni e come responsabile di Tirocini e di Esercitazioni interdisciplinari per le lauree magistrali sopra specificate; dal 2013 come Assicuratore Qualità di



Verbale n. 2

alcuni CdS del DISAFA; attività di formazione è stata assicurata anche ad Enti esterni che hanno richiesto supporto alla Facoltà/Dipartimento.

Relazione sull'attività didattica

Corsi tenuti per anno accademico (1 cfu= 10 ore)

2010-2011:

-Corso di laurea magistrale in Agroecologia e Scienze e Tecnologie Agrolimentari:

Approfondimenti di economia, politica e legislazione agraria e ambientale (5 cfu) equipollente a
Approfondimenti di economia, politica e legislazione agraria (2° anno, 5 cfu),

Corso di laurea magistrale in Agroecologia

Esercitazioni interdisciplinari (5 cfu, di cui 1 cfu affidato ad AGR01)

-Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:

Modulo di Economia e politica agroalimentare (1° anno, 4 cfu) del corso integrato di Economia, politica e marketing agroalimentare.

2011-2012:

-Corso di laurea magistrale in Scienze agrarie:

Economia e politica agraria, alimentare e ambientale (8 cfu);

Esercitazioni interdisciplinari (8 cfu, di cui 1 cfu affidati ad AGR01).

-Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:

Economia e politica agroalimentare (6 cfu).

2012-2013 e 2013-2014

-Corso di laurea magistrale in Scienze agrarie:

Economia e politica agraria, alimentare e ambientale (8 cfu);

Esercitazioni interdisciplinari (8 cfu, di cui 2 cfu affidati ad AGR01).

-Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:

Economia e politica agroalimentare (6 cfu).

Nota: a partire dall'aa 2010-2011, la scrivente è stata nominata dal Consiglio dei Corsi di Laurea Integrati in Scienze e Tecnologie Agrarie, Coordinatrice delle attività delle Esercitazioni interdisciplinari previste nel piano di studio della LM in Scienze Agrarie. Il gruppo di docenti coinvolto in tale attività formativa è composto da docenti e ricercatori dei SSD in AGR02, AGR08, AGR09, AGR19 e ICAR06 (quest'ultimo nell'a.a. 2012-2013).

Commissioni, nel ruolo di componente/segretario/presidente:

-della Commissione di Esame del Tirocinio curriculare per le LM in Scienze Agrarie e Scienze Zootecniche (presidente);

-della Commissione del DISAFA "Pratiche Ammissioni Studenti Stranieri in possesso di laurea estera" (componente);

-della Commissione di Ammissione alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (componente);

-della Commissione Didattica del Consiglio di Corso di Laurea Integrato in Scienze e Tecnologie Agrarie della Facoltà di Agraria (componente e/o segretario dal 2002 fino al Dicembre 2012);

-del Gruppo del Riesame per le attività legate alla Autovalutazione, Accreditamento e Assicurazione Qualità (CdS-SUA) dei Corsi di Laurea afferenti al Consiglio dei Corsi di Laurea



Verbale n. 2

Integrati in Scienze e Tecnologie Agrarie (L), Scienze Agrarie (LM), Scienze Zootecniche (LM), impartiti presso il DISAFA, nel ruolo di **Assicuratore Qualità, AQ** (da Febbraio 2013).

Attività di servizio

- da Febbraio 2011 a oggi: Segretario verbalizzante del Consiglio Integrato dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze Agrarie, Scienze Zootecniche del DISAFA.
- 22/12/2011: Università degli Studi di Milano, Scuola di Dottorato in “Innovazione tecnologica per le Scienze e le Tecnologie Agroalimentari e Ambientali”, Coordinatore Prof. Roberto Pretolani. Componente della commissione esaminatrice per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca.
- dicembre 2011-gennaio 2012: Corso di Aggiornamento per Funzionari della Provincia di Torino, Assessorato Agricoltura, tenuto da docenti della Facoltà di Agraria dell’Università di Torino. Modulo di Economia e Politica Agraria: “Le Organizzazioni comuni di mercato nella PAC”.
- 2012 Sessione I (giugno) e II (novembre) dell’Esame di Stato per l’abilitazione all’esercizio di Tecnologo alimentare (Componente della Commissione nella I sessione, Segretario nella II sessione).
- Anno accademico 2010-2011, mese di marzo 2011, svolgimento di un modulo di lezioni di Economia e Politica agraria per il Master di II livello in Scienza e Tecnologia dell’Alimentazione e della Nutrizione umana “Michele Ferrero”, Università degli Studi di Torino.
- Tutrice di Relazioni finali di I livello e Tesi magistrali dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Co-tutrice di una tesi di Dottorato della Scuola di di Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari ‘Italo Eynard’. Curriculum: Economia ed Ingegneria Agroforestale. CICLO: XXIII. Dr. Massimo Morganti. Titolo della tesi: “The soft wheat processing in Piedmont: structural framework, organizational aspects, market and processing costs” discussa nel mese di Febbraio 2011, con esito positivo. Il dott. Morganti è stato assunto dopo pochi mesi in FERRERO SpA, Belgio (sede di Arlon).
- Componente del Collegio di docenti del Dottorato di Ricerca in “Territorio, Risorse e Salute”, attivato dall’Università degli Studi di Padova, fino al 28° ciclo (dal 2006 e fino all’anno 2012).
- Componente (dal 2012) del Consiglio della Biblioteca Centrale di Agraria e Medicina Veterinaria del DISAFA, Università di Torino.

Relazione sull’attività scientifica

Attività di ricerca

Di seguito si elencano le attività di presentazione di progetti di ricerca, in qualità di componente o di responsabile scientifico.

2011

Progetti del Ministero dell’Agricoltura italiano Bando 2009

- **Tecnologie di riutilizzo dei sottoprodotti della filiera orticola per incrementare la qualità ed il valore nutrizionale degli alimenti” RE-Nutri.** MIPAAF-OIGA D. M. 18829/2009. Presentato nel novembre 2009. Dopo la selezione nazionale è stato approvato da svolgersi nel 2011 e 2012. Responsabile scientifico: Prof. Giuseppe Zeppa, Responsabile WP/sottoprogetto economico: T. Mancuso -FINANZIATO.



Verbale n. 2

Progetti di Ateneo Bando 2011

-**"Green beef": meat characterization, alpine livestock system and animal welfare. The contribution of livestock sector to the "green economy".** Responsabile scientifico: Dr.ssa Sonia Tassone, Università di Torino, Responsabile WP/sottoprogetto economico: T. Mancuso.

-**From rural landscape to farm: strategies for integrated planning of peri-urban areas.** Responsabile scientifico: Dr.ssa Federica Larcher, Università di Torino, Responsabile WP/sottoprogetto economico: T. Mancuso.

2012

Progetti di Ateneo Bando 2012

-**Enhancement of the contaminant control in wheat chain – ENCO,** Responsabile scientifico: Prof. Amedeo Reyneri, Responsabile WP/sottoprogetto economico: T. Mancuso, Università di Torino.

Progetto PRIN, Bando 2012

- **Fonti proteiche innovative nell'alimentazione dei monogastrici (PROINSECTFEED).** Programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale. Responsabile scientifico: Dr. Laura Gasco, Università di Torino.

Progetto per richiesta contributo 60% MIUR-UNITO 2012

-**Sviluppo di prodotti da forno e caseari innovativi funzionalizzati con vinaccia.** Responsabile scientifico: Prof. Giuseppe Zeppa, Responsabile WP/sottoprogetto economico: T. Mancuso, Università di Torino.

2013

Progetto PRIN, Bando 2013

- **Fonti proteiche innovative nell'alimentazione dei monogastrici (PROINSECTFEED).** Programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale. Responsabile scientifico: Dr. Laura Gasco, Università di Torino. SUPERATA LA SELEZIONE DI ATENEO.

Progetto Misura 124-PSR 2007-2013 Regione Piemonte, Bando 2012, rimodulato 2013

- **RIC-ENERGY: Sviluppo di filiere innovative per la valorizzazione energetica delle paglie di riso.** Bando Sfide dell'Health Check. Responsabile scientifico: Dr. Dario Sacco, Responsabile WP/sottoprogetto economico: T. Mancuso, Università di Torino. FINANZIATO.

Progetto per richiesta contributo 60% MIUR-UNITO 2013

-**Valutazione della sostenibilità economica di colture cerealicole in Piemonte e politiche di valorizzazione di materie prime e derivati ad uso alimentare umano.** Responsabile scientifico: T. Mancuso.

Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo Bando 2013

-**Filiere avanzate di frumenti speciali per l'industria alimentare.** SELEZIONATO NELL'AMBITO DEL DISAFA. Responsabile scientifico: Prof. Amedeo Reyneri, Università di Torino. Responsabile WP/sottoprogetto economico: T. Mancuso. Dicembre 2013. LA SELEZIONE DEI PROGETTI PROSEGUE NEL 2014.

Pubblicazioni



Verbale n. 2

1 (*) - **La sostenibilità economica della produzione di frumento di elevata qualità tecnologica in Piemonte (2013)**. DISAFA-Università degli Studi di Torino. Pagine 116. ISBN: 978-88-908636-7-7. La scrivente ha curato il volume e ha realizzato: Premessa; Parte I - §§ 1.2.2, 1.2.5, 1.3, 1.5; Parte II – Cap. 1; Cap. 3; Cap. 4 di cui § 4.4 in comune; § 5.1 in comune; §§ 5.2, 5.3; 5.5; Cap. 6.

2 - **Enoturista e consumatore di vino in Piemonte: possibili caratterizzazioni nelle due principali aree produttive regionali (2012)**. D. Borra, T. Mancuso, S. Massaglia, S. Mazzarino. Codice ISBN 9791091799003. Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine, 18-22 June 2012, Izmir, Turkey. Pagg. 1-8. OIV International Organisation of Vine and Wine, Paris.

3 - **L'industria molitoria a frumento in Piemonte (2012)**. Franco Angeli Editore. *Collana Economia – Ricerche*. N. Volume 365.983. Pagg. 189. ISBN 9788820416744. La scrivente ha curato il volume e ha realizzato: premessa; capitoli 5, 7, 9, 11, 13; paragrafi: 8.1, 12.1.1, 12.1.2, 12.2; capitolo 6 in comune; capitolo 15 in comune; conclusioni. Capitolo *The flour milling industry in Piedmont*; paragrafi *Aims and organization of the study*; *The flour milling industry*; *The flour mills case study*; *Conclusions*. Volume sottoposto a referaggio.

4a- e 4b - **Il quadro generale delle realtà produttive indagate** pp. 45-54 (cap. 4); **Elementi caratterizzanti la vendita diretta nelle aziende vitivinicole e nelle cantine sociali (2012)** pp. 66-72 (cap. 6), in *Produzione e commercializzazione del vino nell'Alto Piemonte*. Franco Angeli Editore. *Collana Economia – Ricerche*. N. Volume 365.999. ISBN 9788820419875.

5 - **Enoturismo e ruolo della vendita diretta in provincia di Cuneo tra Langhe e Roero (2011)** di Luigi Castellani, Teresina Mancuso, Stefano Massaglia, Danielle Borra, Simonetta Mazzarino, pp. 70-105 (cap. 4), in *Boatto Vasco, Gennari Alejandro Juan, a cura di, La Roadmap del turismo enologico*. Franco Angeli Editore. *Collana Economia – Ricerche*. N. Volume 365.866, ISBN 9788856839333. Volume sottoposto a referaggio.

6 (*) - **Vendita diretta e all'ingrosso in imprese vitivinicole individuali e cooperative di Langhe, Roero e Monferrato (2011)**. Teresina Mancuso, Simonetta Mazzarino, Danielle Borra, Stefano Massaglia, Luigi Castellani. Pagg. 222. DEIAFA-UNITO. *Collana Quaderni di Ricerca del DEIAFA*. Volume Quaderno n. 4 - ISBN: 9788888854496. La scrivente ha realizzato la PARTE II par. 3.7, 4.1, 4.2, cap. 5, par. 7.1, 7.3.8, 7.4.1, 7.4.2, 7.4.3, 7.4.4.

7 - **Cost comparison between soil steaming and conventional methods for weed control (2011)**. F. Vidotto, M. Letey, F. De Palo, and T. Mancuso (ITA), abstract p. 83, in *Proceedings of European Weed Research Society*, 28-30 Marzo 2011, SAMSUN, Turchia.

8 - **Tecnica colturale e qualità del frumento in Piemonte (2010, dicembre)**. Blandino M., Grignani C., Mancini M.C., Marinaccio F., Sovrani V., Vanara F., Tavella L., Pansa M. G., Ingegno B.L., Ferrari E., Mancuso T., Massaglia S., Morganti M., Ferrero C., Pilati A., Capurro R., Costanzo A. Volume n. 72 (Supplemento a Quaderni della Regione Piemonte. *AGRICOLTURA-Schede di Assistenza tecnica*), pp. 11. ISSN: 1972-9405.

(*): per le pubblicazioni n. 1 e n. 6 la scrivente dichiara di avere effettuato le formalità inerenti il deposito legale delle pubblicazioni.



Verbale n. 2

Presentazioni a Convegni

1- Wheat milling industry in a Southern Europe region: economic and technological issues, challenges and perspectives. Teresina Mancuso, Stefano Massaglia, Massimo Morganti. XIIIth Congress of the European Association of Agricultural Economists: "Change and Uncertainty". Zurich, Switzerland, ETH Zurich, August 30 to Sept. 2, 2011. Poster presentations (P054)-Session A, AP6: Competition in the Food Industry. Presentazione orale previo referaggio.

2-La filiera del frumento tenero in Piemonte. La fase dello stoccaggio: analisi strutturale-organizzativa, gestione della qualità e salubrità delle produzioni, problematiche e prospettive. T. Mancuso, S. Massaglia, L. Castellani, M. Casale, A. Reyneri. XLVIII Convegno annuale della Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA) – Udine 29-30 Settembre 2011. Il modello agroalimentare europeo di fronte ai mutamenti dello scenario economico globale. Sessioni parallele III: Tipicità e sicurezza delle produzioni agroalimentari. Riassunto scaricabile presso <http://www.sidea.org/sidea/Programma.html>. Presentazione orale previo referaggio.

Attività di divulgazione

Nei mesi di febbraio e marzo 2011 la scrivente ha svolto una intensa attività di divulgazione dei risultati del progetto *Qualichain Integrated chain for the production of wheat with high technological and health quality* ed in particolare del WP *The Piedmontese wheat production and processing chain: economic and organizational aspects*, agli imprenditori agricoli e ai tecnici della Regione Piemonte in diverse località delle Provincia di Torino, Cuneo, Alessandria.

Attività di referaggio

Per *Agricultural and Food Economics (AFE)*, rivista della SIDEA (Società Italiana di Economia Agraria), Open Access, dell'Editore Springer, la cui pubblicazione è stata avviata nel 2013.

Affiliazioni

E' socia ordinaria della Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA), della Società Italiana di Economia Agroalimentare (SIEA), dell'EAAE (*European Association of Agricultural Economists*), del CIRPS (Centro Interuniversitario per lo Sviluppo sostenibile, membro del Consiglio scientifico) Roma, Università La Sapienza, del CISAIO (Centro Interdipartimentale di Ricerca e Cooperazione Tecnico Scientifica con i Paesi del Sahel e dell'Africa Occidentale) e del Centro Studi sulla Collina, Università di Torino.

Per l'attività didattica e scientifica svolta dalla Prof.ssa Teresina Mancuso nel primo triennio dalla data di assunzione in servizio, il Consiglio di Dipartimento esprime un giudizio pienamente favorevole al fine della conferma nel ruolo di Professore associato.

13. Varie ed eventuali.

- a) Il Consiglio, in assenza dell'interessata, esamina la richiesta della Prof.ssa Angela Calvo di autorizzazione a presentare domanda di associatura presso il CNR-IMAMOTER per un periodo di mesi tre/anno.

Considerato che l'associatura è condizione necessaria perché la Prof.ssa Calvo possa proseguire le attività di ricerca in collaborazione con il CNR-IMAMOTER e che non ostacola in alcun



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI e ALIMENTARI

Verbale n. 2

modo le sue attività istituzionali, il Consiglio, seduta stante e all'unanimità, concede l'autorizzazione.

b) Il Direttore informa che la Prof.ssa Carla Lazzaroni, ha depositato presso la Direzione la relazione sull'Attività didattica, scientifica ed organizzativa ed elenco delle pubblicazioni scientifiche relative al triennio 28/12/2010 – 27/12/2013.

Il Consiglio prende atto.

Il Direttore dichiara chiusa la seduta alle ore 15.30.

IL SEGRETARIO
(Prof. Roberto Botta)

IL DIRETTORE
(Prof. Ivo Zoccarato)