



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (<i>IdSua:1591635</i>)
Nome del corso in inglese	Food Biosafety and Quality
Classe	LM-7 - Biotecnologie agrarie & LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.agr.unipi.it/biosicurezza-e-qualita-degli-alimenti/
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SERRA Andrea
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI (Dipartimento Legge 240)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	SCIENZE VETERINARIE
Docenti di Riferimento	



N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	AGNOLUCCI	Monica		PA	1	
2.	CASTAGNA	Antonella		PA	1	
3.	DI LAURO	Alessandra		PO	1	
4.	FORZAN	Mario		PA	0,5	
5.	MELE	Marcello		PO	1	
6.	MEUCCI	Valentina		PA	1	
7.	NUVOLONI	Roberta		PA	0,5	
8.	SERRA	Andrea		PA	1	
9.	TURCHI	Barbara		PA	1	

Rappresentanti Studenti

Anfossi Benedetta b.anfossi1@studenti.unipi.it
 Bianco Marzia m.bianco15@studenti.unipi.it
 Bertonelli Leonardo l.bertonelli2@studenti.unipi.it
 Ruggiu Caterina c.ruggiu1@studenti.unipi.it

Gruppo di gestione AQ

MONICA AGNOLUCCI
 STEFANO FANTI
 MARIO FORZAN
 FLAVIA MASCAGNI
 LAURA PISTELLI
 CHIARA SANMARTIN
 ANDREA SERRA

Tutor

Chiara SANMARTIN



Il Corso di Studio in breve

30/05/2023

Il corso di laurea in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti intende preparare professionisti che siano in grado di valutare se un alimento, sia di origine vegetale che animale, presenti il prescritto livello di sicurezza d'uso e quanto delle sue peculiari caratteristiche qualitative sia stato preservato nel corso della sua lavorazione, a partire dal processo produttivo primario fino a raggiungere la tavola del consumatore. Nello specifico, il laureato magistrale in BQA svolgerà attività di controllo, consulenza e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, fino alla loro commercializzazione. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate a garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità, la qualità degli alimenti e la loro sicurezza d'uso, perseguendo approcci atti ad ottenere un costante miglioramento delle produzioni e che tengano in considerazione anche aspetti di sostenibilità, di eco compatibilità, inquadrandoli correttamente nell'ambito del contesto legislativo vigente. Il laureato disporrà di una preparazione avanzata ed interdisciplinare, con spiccate caratteristiche di trasversalità che gli consentiranno di affrontare e gestire le diverse problematiche connesse alle produzioni alimentari, con particolare riguardo al controllo e alla salvaguardia della sicurezza e dei requisiti di qualità degli alimenti, al monitoraggio, alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. Il

laureato avrà inoltre le conoscenze necessarie per l'ideazione e lo sviluppo di alimenti innovativi o con caratteristiche nutraceutiche migliorate, per l'ottimizzazione dei processi produttivi e per la valorizzazione e la salvaguardia dei prodotti tipici Made in Italy. Il laureato avrà familiarità con il metodo scientifico e sarà in grado di applicarlo in situazioni concrete per la soluzione di problemi complessi o per la predisposizione di protocolli basati anche sulla adeguata conoscenza delle normative; sarà in grado di parlare correttamente almeno una lingua dell'U.E. oltre all'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possederà adeguate conoscenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione; sarà in grado di stendere rapporti tecnico-scientifici e di lavorare in gruppo con definito grado di autonomia.

Il percorso formativo è articolato in una prima parte (primo anno) intesa a fornire una preparazione specialistica sulle produzioni animali, vegetali e microbiche e, in una seconda parte coincidente con il secondo anno, in cui tali conoscenze saranno applicate nell'ambito di corsi professionalizzanti.

La parte pratica di laboratorio avrà un peso rilevante in quanto la filosofia e lo scopo stesso del corso è quello di fornire al laureato una preparazione pratica aggiornata e adeguata che lo metta nelle condizioni di inserirsi con facilità nel mondo del lavoro. A tale scopo, dall'anno accademico 2016-17 è stata introdotta l'attività di tirocinio curriculare, che, mediante convenzioni con Enti e Aziende, darà agli studenti iscritti al CdS la possibilità di fare esperienze lavorative. Il laureato, quindi, saprà coniugare il sapere con il saper fare. Il tirocinio potrà essere svolto in laboratori pubblici o privati italiani o di altri paesi europei ed extra europei avvalendosi anche della possibilità di usufruire dei vari progetti Erasmus.

Dall'a.a. 2021-2022 sono attivi due double degree con il corso di laurea in Biosicurezza e qualità degli alimenti: il primo con il corso di laurea magistrale in Sustainable Agriculture ad food Security della Czech University of Life Science di Praga (Repubblica Ceca) e il secondo con la Zhejiang Ocean University (CINA).



Riepilogo settori / CFU

Gruppo	Settori	CFU	LM-7	LM-70
			Attività - ambito	Attività - ambito
1	AGR/16 , CHIM/06 , CHIM/10 , INF/01	9-12	CaratDiscipline biotecnologiche generali	CaratDiscipline delle tecnologie alimentari
2	AGR/02 , AGR/03 , AGR/04 , AGR/13 , AGR/18 , AGR/19 , AGR/20 , BIO/04	9-12	CaratDiscipline biotecnologiche agrarie	CaratDiscipline della produzione e gestione.
3	AGR/01 , IUS/03	6-12	CaratDiscipline gestionali ed etiche	CaratDiscipline della produzione e gestione.
4	AGR/15	21-27	CaratDiscipline biotecnologiche agrarie	CaratDiscipline delle tecnologie alimentari
5	AGR/07	0-6	CaratDiscipline biotecnologiche generali	CaratDiscipline della produzione e gestione.
6	AGR/17 , BIO/11 , SECS-S/02	6-12	CaratDiscipline biotecnologiche generali	Attività formative affini o integrative
7	ING-IND/25 , MED/13 , VET/04 , VET/05	18-30	Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative
Totale crediti		69 - 111		

LM-7 Biotecnologie agrarie

Attività	Ambito	Crediti	
Carat	Discipline biotecnologiche agrarie	30	39
Carat	Discipline biotecnologiche generali	15	30
Carat	Discipline gestionali ed etiche	6	12
Attività formative affini o integrative		18	30
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti 45			
Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti 51			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini 12			
Somma crediti minimi ambiti affini 18			
Totale		69	111

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

Attività	Ambito	Crediti	
Carat	Discipline della produzione e gestione.	15	30

Carat	Discipline delle tecnologie alimentari	30	39
Attività formative affini o integrative		24	42
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti 45 Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti 45			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini 12 Somma crediti minimi ambiti affini 24			
Totale		69	111



LM-7 Biotecnologie agrarie

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline biotecnologiche generali	AGR/07 Genetica agraria AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico BIO/11 Biologia molecolare CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti INF/01 Informatica SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	15 - 30	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti INF/01 Informatica	30 - 39
	Discipline biotecnologiche agrarie	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale AGR/20 Zoocolture BIO/04 Fisiologia vegetale		30 - 39	Discipline della produzione e gestione.
Discipline gestionali ed etiche		AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario	6 - 12	Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45)	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45)			Totale per la classe		45 - 69



Attività affini

R^aD

LM-7 Biotecnologie agrarie

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	CFU	
	min	max
Attività formative affini o integrative	18	30

ambito disciplinare	CFU	
	min	max
Attività formative affini o integrative	24	42



Altre attività

R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		9	12
Per la prova finale		15	30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	2	4
	Tirocini formativi e di orientamento	6	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		11	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività

35 - 64



Riepilogo CFU
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

LM-7 Biotecnologie agrarie: CFU totali del corso 104 - 175

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari: CFU totali del corso 104 - 175



Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe
R^aD



Note relative alle attività di base
R^aD



Note relative alle altre attività
R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti
R^aD

