



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano RD	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI(<i>IdSua:1560247</i>)
Nome del corso in inglese RD	Food Biosafety and Quality
Classe	LM-7 - Biotecnologie agrarie & LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.agr.unipi.it
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
Eventuali strutture didattiche coinvolte	SCIENZE VETERINARIE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	FORZAN	Mario	VET/05	PA	.5	Affine
2.	GUIDI	Alessandra	VET/04	PO	1	Affine
3.	NUVOLONI	Roberta	VET/04	RU	.5	Affine
4.	RANIERI	Annamaria	AGR/13	PO	1	Caratterizzante
5.	SANMARTIN	Chiara	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
6.	SERRA	Andrea	AGR/17	PA	1	Caratterizzante
7.	TURCHI	Barbara	VET/05	RD	.5	Affine

8.	AGNOLUCCI	Monica	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
Rappresentanti Studenti			PAOLIERI GIULIA g.paolieri@studenti.unipi.it PAPPALETTERE LIVIA l.pappalettere@studenti.unipi.it			
Gruppo di gestione AQ			MONICA AGNOLUCCI RODOLFO BERNARDI STEFANO FANTI MARIO FORZAN GIULIA PAOLIERI LIVIA PAPPALETTERE LAURA PISTELLI CHIARA SANMARTIN ANDREA SERRA			
Tutor			Chiara SANMARTIN			

 **Il Corso di Studio in breve**

08/07/2020

Il corso di laurea in Biosicurezza e Qualit  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 Biosicurezza e Qualit  degli Alimenti svolger  attivit  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 attivit    la gestione di funzioni professionali finalizzate a garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrit , la qualit  degli alimenti e la loro sicurezza d'uso, perseguendo approcci atti ad ottenere un costante miglioramento delle produzioni che tengano in considerazione anche aspetti di sostenibilit , di eco compatibilit , inquadrandoli correttamente nell'ambito del contesto legislativo vigente.

Il laureato disporr  di una preparazione avanzata ed interdisciplinare, con spiccate caratteristiche di trasversalit  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 qualit  degli alimenti, al monitoraggio, alla tracciabilit  e rintracciabilit  nell'intera filiera alimentare, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. Il laureato avr  in oltre 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 avr  un'adeguata conoscenza di base dei sistemi biologici animali, vegetali e microbici interpretati in chiave molecolare e cellulare;

- avr  familiarit  con il metodo scientifico e sar  in grado di applicarlo in situazioni concrete per la soluzione di problemi complessi o per la predisposizione di protocolli applicativi basati anche sulla adeguata conoscenza delle normative e delle problematiche deontologiche e bioetiche;
- sar  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;
- possieder  adeguate conoscenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- sar  in grado di stendere rapporti tecnico-scientifici e di lavorare in gruppo con definito grado di autonomia.

Il percorso formativo   articolato in una prima parte (primo anno) intesa a fornire una preparazione specialistica sui sistemi produttivi animali, vegetali e microbici 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 avr  un peso rilevante in quanto la filosofia e lo scopo stesso del corso   quello di fornire al laureato una preparazione aggiornata e adeguata che lo metta nelle condizioni di inserirsi con facilit  nel mondo del lavoro.

A tale scopo, dall'anno accademico 2016-17 Ã¨ stata introdotta l'attivitÃ di tirocinio curriculare, che, mediante convenzioni con Enti e Aziende, darÃ agli studenti iscritti al CdS afferenti al Dipartimento la possibilitÃ di fare esperienze lavorative. Il laureato quindi saprÃ coniugare il sapere con il saper fare. Il tirocinio potrÃ essere svolto in laboratori pubblici o privati italiani o di altri paesi europei ed extra europei avvalendosi anche della possibilitÃ di usufruire dei vari progetti Erasmus.



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	Carat Discipline biotecnologiche generali	Carat Discipline delle tecnologie alimentari
2	AGR/02 , AGR/03 , AGR/04 , AGR/13 , AGR/18 , AGR/19 , AGR/20 , BIO/04	9-12	Carat Discipline biotecnologiche agrarie	Carat Discipline della produzione e gestione.
3	AGR/01 , IUS/03	6-12	Carat Discipline gestionali ed etiche	Carat Discipline della produzione e gestione.
4	AGR/15	21-27	Carat Discipline biotecnologiche agrarie	Carat Discipline delle tecnologie alimentari
5	AGR/07	0-6	Carat Discipline biotecnologiche generali	Carat Discipline della produzione e gestione.
6	AGR/17 , BIO/11 , SECS-S/02	6-12	Carat Discipline 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

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline biotecnologiche generali	AGR/07 Genetica agraria	15 - 30
	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	
Discipline biotecnologiche agrarie	SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	30 - 39
	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		
Discipline gestionali ed etiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	6 - 12
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	
	IUS/03 Diritto agrario	

Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	30 - 39
	AGR/16 Microbiologia agraria	
	CHIM/06 Chimica organica	
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	
Discipline della produzione e gestione.	INF/01 Informatica	15 - 30
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura	
	AGR/07 Genetica agraria	
	AGR/13 Chimica agraria	
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale	
	AGR/19 Zootecnia speciale	
	AGR/20 Zoocolture	
BIO/04 Fisiologia vegetale		
IUS/03 Diritto agrario		

Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45)

Totale per la classe

51 - 81



Attività affini

R^aD

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

LM-7 Biotecnologie agrarie

ambito disciplinare	settore	CFU		ambito disciplinare	settore	CFU	
		min	max			min	max
Attività formative affini o integrative	ING-IND/25 - Impianti chimici	18	30	Attività formative affini o integrative	AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico	24	42
	MED/13 - Endocrinologia				BIO/11 - Biologia molecolare		
	VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale				ING-IND/25 - Impianti chimici		
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici				MED/13 - Endocrinologia		
					SECS-S/02 - Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica		
					VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale		
					VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici		



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 pi^Ã1 corsi nella classe
R^aD

► Note relative alle attivit^Ã di base
R^aD

► Note relative alle altre attivit^Ã
R^aD



Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/17 , BIO/11 , SECS-S/02)

I SSD AGR/17, BIO/11, SECS-S/02 sono caratterizzanti per la classe LM-7 e non per la classe LM-70. L'utilizzazione di tali settori consente di integrare e rafforzare le conoscenze previste dalla classe LM-70, includendo argomenti e metodologie differenziati, rispetto a quelli previsti per gli insegnamenti caratterizzanti della classe.

Il regolamento didattico del corso di studio e l'offerta formativa programmata saranno tali da consentire agli studenti che lo vogliano di seguire percorsi formativi nei quali sia presente un'adeguata quantità di crediti in settori affini e integrativi che non siano già caratterizzanti



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD