



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (<i>IdSua:1616645</i>)
Nome del corso in inglese	Food Biosafety and Quality
Classe	LM-7 R - Biotecnologie agrarie & LM-70 R - 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	AGNOLUCCI Monica
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		PO	1	
2.	BASOLO	Alessio		RD	1	
3.	CASTAGNA	Antonella		PA	1	
4.	MEUCCI	Valentina		PA	1	
5.	ROSSI	Federico		RD	1	
6.	SERRA	Andrea		PA	1	
7.	TAGLIERI	Isabella		RD	1	

Rappresentanti Studenti	Antonucci Luca l.antonucci2@studenti.unipi.it Polverini Ester e.polverini@studenti.unipi.it Ronga Eugenia Maria Ida e.ronga@studenti.unipi.it Sommaro Diana d.sommaro@studenti.unipi.it Viva Marco Martino m.viva1@studenti.unipi.it
Gruppo di gestione AQ	Monica Agnolucci Luca Antonucci Stefano Fanti Mario Forzan Flavia Mascagni Laura Pistelli Ester Polverini Antonio Pompeiano Eugenia Maria Ida Ronga Chiara Sanmartin Diana Sommaro Marco Martino Viva
Tutor	Chiara SANMARTIN



Il Corso di Studio in breve

05/05/2025

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/la laureata 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/la laureata 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/la laureata 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/la laureata 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 vigenti; 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 redigere rapporti tecnico-scientifici e di lavorare in gruppo con definito grado di autonomia. Il percorso formativo prevede quattro aree di apprendimento: Qualità degli alimenti, Tecnologie e biotecnologie alimentari, Sicurezza degli alimenti, Comunicazione. 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/alla laureata una preparazione pratica aggiornata e adeguata che lo/la 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, dà agli studenti/alle studentesse la possibilità di fare esperienze lavorative. Il laureato/la laureata, 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).



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

05/04/2019

L'Università di Pisa è attualmente impegnata da una profonda evoluzione, innescata dalla pubblicazione del D.M. 270/04, incentrata su innovativi processi di autonomia, di responsabilità e di qualità. L'attuazione di tali processi, però, dipende anche dalla possibilità di realizzare una più efficace integrazione tra università e apparato produttivo. L'autonomia didattica si sta indirizzando verso alcuni obiettivi di sistema, come il ridurre e razionalizzare il numero dei corsi di laurea e delle prove d'esame, migliorare la qualità e la trasparenza dell'offerta e il rapportarsi tra progettazione e analisi della domanda di conoscenze e competenze espressa dai principali attori del mercato del lavoro, come elemento fondamentale per la qualità e l'efficacia delle attività cui l'università è chiamata.

Si è chiesto ai consessi l'espressione di un parere circa l'ordinamento didattico del corso in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti.

Il fatto che l'Università di Pisa abbia privilegiato nel triennio la formazione di base spostando al secondo livello delle lauree magistrali numerosi indirizzi specialistici che potranno coprire alcune esigenze di conseguimento di professionalità specifiche per determinati settori, è stato giudicato positivamente sottolineando anche che, oltre all'attenzione posta alla formazione di base, positivi sono sia la flessibilità curricolare che l'autonomia e la specificità della sede universitaria, che mostra in questo contesto tutte le eccellenze di cui è depositaria.

Il corso di studio, in previsione del riesame annuale, nell'intento di verificare e valutare gli interventi mirati al miglioramento del corso stesso effettuerà nuove consultazioni con le organizzazioni maggiormente rappresentative nel settore di interesse.



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

05/05/2025

Al fine di formare i profili formativi dei laureati/delle laureate, rendendoli figure professionalmente sempre più preparate e spendibili sul mercato del lavoro, è stata implementata l'interazione con il mondo del lavoro, mediante l'organizzazione di giornate di incontro tra rappresentanti del mondo del lavoro, studenti/studentesse e docenti. Inoltre, sono state organizzate lezioni fuori sede presso aziende rappresentative delle diverse filiere produttive, presso enti di ricerca, enti di controllo, etc. In particolare, sono stati vinti finanziamenti attraverso bandi per i Progetti Speciali della Didattica (a.a. 2022/2023 e 2023/2024), che hanno consentito di organizzare dei viaggi di istruzione articolati in più giorni. Attraverso queste esperienze gli studenti/le studentesse hanno avuto la possibilità di trovare il giusto complemento all'attività didattica svolta durante gli insegnamenti delle discipline caratterizzanti nel contesto legislativo attuale e in alcune realtà applicative. In queste occasioni è stato infatti possibile visitare numerose realtà produttive e di eccellenza, permettendo un'interazione diretta con le diverse figure professionali che operano nelle aziende biotecnologiche. Inoltre, all'interno degli insegnamenti sempre più docenti hanno organizzato dei seminari svolti da figure professionali provenienti dal mondo del lavoro e della ricerca, sia nazionali che internazionali. Con la finalità di garantire una formazione completa, che punti non solo alle competenze teoriche, ma anche pratiche, il corso ha investito molto nello svolgimento da parte degli studenti/delle

studentesse di laboratori e esercitazioni pratiche, con l'impiego di tecniche e strumenti analitici innovativi, che consentano un elevato grado di specializzazione dei laureati/delle laureate in funzione delle esigenze sempre più specifiche del mercato del lavoro. Dall'anno accademico 2016-17 è stata introdotta l'attività di tirocinio curriculare, che, mediante convenzioni con Enti e Aziende, dà agli studenti/alle studentesse la possibilità di fare esperienze lavorative. A questo proposito, è stata inoltre incentivata la possibilità di svolgere non solo tirocini, ma anche tesi presso aziende, dove gli studenti/le studentesse hanno avuto modo di integrare le competenze acquisite durante il percorso didattico con le esigenze aziendali. Questo tipo di interazione ha inoltre spesso permesso agli studenti/alle studentesse di farsi apprezzare e essere assunti al termine del periodo di tesi dall'azienda stessa. Per favorire il confronto con soggetti esterni, sono stati predisposti dei questionari da sottoporre alle aziende convenzionate che possono accogliere gli studenti/le studentesse nell'ambito del loro tirocinio curriculare, in modo da raccogliere informazioni utili per arricchire, potenziare e migliorare l'offerta formativa. Il Comitato di indirizzo include le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdLM. In particolare, alle aziende che fanno parte del Comitato di indirizzo stesso, e in cui studenti/esse svolgono il loro tirocinio curriculare, è stato somministrato un breve questionario anonimo on-line. Al questionario, costituito da 10 domande, hanno risposto 17 enti ospitanti che hanno dichiarato di occuparsi principalmente di: produzione di alimenti (47%), Laboratorio di analisi (12%) e ricerca (12%). Relativamente alla preparazione del/della tirocinante gli enti hanno apprezzato l'elevata capacità di adattamento all'ambiente lavorativo, l'adeguata capacità di apprendimento e di adattamento e l'utilità delle loro competenze. I principali suggerimenti su come migliorare il CdLM in BQA per garantire che i/le laureati/e siano più adeguati/e alle esigenze del mondo del lavoro sono risultati l'inserimento/aumento di corsi pratici (41%), miglioramento delle competenze trasversali (35%) e aggiornamento dei contenuti (24%). Il 53% degli intervistati ha dichiarato di aver assunto nostri/e laureati/e in seguito al tirocinio da loro svolto e che nei prossimi anni ci sarà spazio nel mondo del lavoro per laureati/e nell'ambito dei CdLM in BQA (65%). Il 94% dei rispondenti hanno risposto che per migliorare il profilo dei/le laureati/e favorire l'ingresso nel mondo del lavoro, sia opportuno incentivare l'interazione tra Università e Aziende.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Professionista esperto nella valutazione della sicurezza e qualità degli alimenti, dalla produzione al consumo.

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in "Biosicurezza e Qualità degli Alimenti" 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 garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità, la qualità e la sicurezza d'uso degli alimenti, e a perseguire il costante miglioramento delle produzioni, tenendo in considerazione anche aspetti di sostenibilità, di eco compatibilità, nel quadro del contesto legislativo vigente.

competenze associate alla funzione:

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 e alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, alla ideazione e allo sviluppo di nuovi alimenti, anche con caratteristiche nutraceutiche migliorate, alla ottimizzazione dei processi produttivi, alla valorizzazione e salvaguardia dei prodotti tipici e dei prodotti Made in Italy. Il laureato avrà un'adeguata conoscenza di base dei sistemi biologici animali, vegetali e microbici interpretati in chiave molecolare e cellulare; 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 applicativi basati anche sulla adeguata conoscenza delle normative e delle problematiche deontologiche e bioetiche; 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; possiederà 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.

sbocchi occupazionali:

Il laureato magistrale in "Biosicurezza e qualità degli alimenti" potrà trovare occupazione negli organismi pubblici e privati preposti ai controlli alimentari relativi alla sicurezza, alla qualità e alla tracciabilità degli alimenti; nelle agenzie pubbliche e nei centri di consulenza privati che si occupano di alimentazione e degli aspetti della salute e del benessere ad essa connessi; nei settori industriali della produzione di metaboliti di interesse alimentare e di molecole di origine animale, vegetale e microbica di alto valore nutrizionale (proteine, vitamine, antibiotici); negli osservatori e agenzie pubbliche e private per il controllo igienico sanitario degli alimenti mediante l'uso di biotecnologie; nell'industria della produzione, trasformazione, conservazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti come esperti di sicurezza e qualità dei prodotti; nei centri di ricerca pubblici e privati che si occupano della messa a punto di colture microbiche innovative per specifiche caratteristiche di qualità e sicurezza; di diagnostica con metodologie biomolecolari; di progettazione e sviluppo di nuove tipologie di alimenti (novel foods) e di alimenti con elevate caratteristiche nutraceutiche; nelle imprese che producono microrganismi da usare come starter per l'industria alimentare e per l'insilamento; presso i laboratori delle agenzie pubbliche e i laboratori di analisi privati per la rilevazione degli organismi geneticamente modificati nelle filiere agro-alimentari e nelle matrici ambientali. Inoltre questo laureato potrà utilemente dialogare con l'ingegneria di processo al fine di individuare nuove apparecchiature e linee di lavorazione.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biologi e professioni assimilate - (2.3.1.1.1)
2. Microbiologi - (2.3.1.2.2)
3. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
4. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

05/04/2019

I requisiti curriculari per l'ammissione al corso di studi sono definiti nel regolamento didattico del corso di studi medesimo in termini di CFU conseguiti in specifici settori scientifico-disciplinari. In ogni caso il Regolamento didattico del corso di studi definisce le modalità di verifica della personale preparazione dello studente. Hanno accesso diretto alla verifica della personale preparazione, i laureati in possesso di una laurea nelle classi L2 (Biotecnologie), L25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), L38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), LM 42 (Medicina Veterinaria) e L13 (Scienze Biologiche) (D.M. 24 ottobre 2004 n. 270) o delle Classi delle lauree 1 (Biotecnologie), 20 (Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali), 40 (Scienze e Tecnologie Zootecniche e delle Produzioni Animali), 47/S (Medicina Veterinaria), 12 (Scienze Biologiche) (D.M. 3 novembre 1999 n. 509). Possono altresì accedere al corso di laurea magistrale in "Biosicurezza e Qualità degli Alimenti" i laureati in possesso di

una laurea triennale di classe diversa dalle suddette, di diploma universitario di durata triennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo, che abbiano acquisito:

1) almeno 30 CFU nei seguenti settori scientifico-disciplinari:

Da FIS/01 a FIS/08, da MAT/01 a MAT/09, INF/01, SECS-S/01: 10 CFU

CHIM/03, CHIM/06: 10 CFU

BIO/01, BIO/03, BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/18, BIO/19: 10 CFU

2) almeno 60 CFU nei seguenti settori scientifico-disciplinari:

AGR/07, da BIO/02 a BIO/07, da BIO/09 a BIO/11, BIO/18, CHIM/06, CHIM/11, MED/42, VET/05, VET/08: 24 CFU

AGR/01, IUS/03, IUS/04, IUS/14, M-FIL/02 e 03: 12 CFU

Da AGR/02 a AGR/04, da AGR/11 a AGR/13, da AGR/15 a AGR/20: 24 CFU

Lo studente deve possedere idoneità B1 di una lingua dell'Unione Europea.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

05/03/2025

Possono accedere alla verifica della personale preparazione le laureate e i laureati in possesso di una laurea nelle classi L2 (Biotecnologie), L25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), L38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), LM 42 (Medicina Veterinaria) e L13 (Scienze Biologiche) (D.M. 24 ottobre 2004 n. 270) o delle Classi delle lauree 1 (Biotecnologie), 20 (Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali), 40 (Scienze e Tecnologie Zootecniche e delle Produzioni Animali), 47/S (Medicina Veterinaria), 12 (Scienze Biologiche) (D.M. 3 novembre 1999 n. 509) o in possesso di titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo dalla Commissione Riconoscimento Attività Didattiche (CRAD).

Per coloro che abbiano conseguito una laurea triennale in una classe diversa da quelle previste per l'accesso diretto è consentito l'accesso alla valutazione a condizione che siano stati conseguiti:

1) almeno 30 CFU nei seguenti settori scientifico-disciplinari: Da FIS/01 a FIS/08, da MAT/01 a MAT/09, INF/01, SECS-S/01: 10 CFU; CHIM/03, CHIM/06: 10 CFU; BIO/01, BIO/03, BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/18, BIO/19: 10 CFU;

2) almeno 60 CFU nei seguenti settori scientifico-disciplinari: AGR/07, da BIO/02 a BIO/07, da BIO/09 a BIO/11, BIO/18, CHIM/06, CHIM/11, MED/42, VET/05, VET/04: 24 CFU; AGR/01, IUS/03, IUS/04, IUS/14, M-FIL/02 e 03: 12 CFU; Da AGR/02 a AGR/04, da AGR/11 a AGR/13, da AGR/15 a AGR/20: 24 CFU.

In caso di mancata rispondenza tra il curriculum presentato e i requisiti di ammissione, le carenze rilevate, dovranno essere colmate dallo studente prima dell'iscrizione alla laurea magistrale.

La CRAD verificherà l'adeguatezza della personale preparazione mediante l'analisi del percorso formativo pregresso dello studente, considerando il contenuto degli esami sostenuti in corsi di laurea triennale e/o magistrale e di altri titoli di livello universitario presentati (master, specializzazioni, ecc.). In particolare, verrà verificato il possesso di competenze personali nei seguenti quattro ambiti:

1) chimica generale e inorganica, chimica organica e biochimica;

2) matematica e fisica;

3) microbiologia;

4) biologia/genetica.

Lo studente/la studentessa che a giudizio della commissione non possieda competenze in uno o più di questi ambiti, potrà dimostrarle iscrivendosi ad uno o più esami in transizione suggeriti dalla commissione medesima.

La personale preparazione dello studente sarà considerata sufficiente per l'iscrizione a Biosicurezza e qualità degli alimenti nel caso in cui lo studente superi tutti gli esami indicati dalla commissione o esami equivalenti.

La Commissione verificherà anche il livello di conoscenza di una lingua dell'unione europea, che dev'essere pari almeno al livello B1. Tale livello può essere comprovato anche da apposita certificazione, o dalla presenza nel curriculum di almeno 3 CFU di una lingua dell'unione europea. Al termine dell'esame la Commissione si esprimerà sull'ammissione o la non

ammissione dello studente al corso di laurea magistrale. La non ammissione sarà adeguatamente motivata.

Link: <http://>



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

05/04/2019

Il corso di laurea in Biosicurezza e qualità degli alimenti intende preparare professionisti che siano in grado di valutare se un alimento, di origine sia animale sia vegetale, 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 svolgerà attività di controllo consulenza e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione alla trasformazione dei prodotti alimentari, fino alla loro commercializzazione. Obiettivo fondamentale della sua attività è 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 che tengano in considerazione anche aspetti di sostenibilità e di ecocompatibilità, 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 e alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, alla ideazione e allo sviluppo di nuovi alimenti, anche con caratteristiche nutraceutiche migliorate, alla ottimizzazione dei processi produttivi, alla valorizzazione e salvaguardia dei prodotti tipici e dei prodotti Made in Italy.

In particolare il laureato in Biosicurezza e qualità degli alimenti è un professionista dotato di solide conoscenze di base riguardante gli organismi animali, vegetali e microbici, sia a livello sistemico che molecolare, per ideare, gestire e applicare i processi bio-tecnologici per le produzioni e trasformazioni agro-alimentari, ottenute durante il percorso formativo associato all'area di apprendimento 'bio-tecnologie per la produzione e trasformazione di alimenti'.

Il laureato acquisisce inoltre competenze relative ai processi biotecnologici intesi al controllo di qualità e per la sicurezza d'uso degli alimenti, al monitoraggio e alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare, ottenute durante il percorso formativo associato all'area di apprendimento 'qualità e sicurezza degli alimenti'.

La didattica è rappresentata da lezioni frontali e seminari, e da un'attività di tipo pratico da svolgersi sia presso i laboratori appositamente predisposti, sia presso quelli di ricerca. La parte pratica di laboratorio, avrà un peso rilevante in quanto è insito nella filosofia del corso fornire al laureato una preparazione che lo metta nelle condizioni di inserirsi con facilità nel mondo del lavoro.

Il tirocinio sarà svolto presso i laboratori di ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali e di Scienze Veterinarie o di altri Dipartimenti e/o presso aziende e istituti di ricerca. Tale attività, che potrà essere svolta anche in laboratori pubblici o privati italiani o di altri paesi europei ed extra europei, avrà lo scopo di favorire l'inserimento dello studente nel mondo del lavoro.

Il laureato avrà sviluppato le capacità necessarie per la prosecuzione degli studi nell'ambito dei Master di II livello e/o dei Corsi di Dottorato di Ricerca inerenti l'area culturale di pertinenza attivati presso l'Università di Pisa o altri Atenei in sede nazionale o internazionale e Scuole di Specializzazione.

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti avrà le basi culturali, scientifiche e tecniche per conoscere e comprendere: - i processi biotecnologici e le tecnologie per la trasformazione e conservazione di prodotti alimentari di origine animale e vegetale; - I processi industriali per la produzione e per il miglioramento delle produzioni alimentari, anche tenendo conto della sostenibilità e eco-compatibilità dei processi tecnologici; - la valutazione e la gestione dei parametri necessari a garantire la salubrità, la qualità e la sicurezza d'uso degli alimenti. Questi obiettivi verranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze verrà valutata attraverso le prove di accertamento intermedie e finali che verranno condotte utilizzando modalità varie come riportato nel link https://esami.unipi.it/docenti. A discrezione dei singoli docenti viene inoltre effettuato un test iniziale a verifica della preparazione di base degli studenti. Le conoscenze acquisite consentiranno allo studente di comprendere e di gestire le problematiche connesse con l'utilizzo di strategie tecnologiche finalizzate alla produzione agraria di alimenti e materie prime per l'industria.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il laureato in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti dispone di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine ed è in grado di: - ideare e sviluppare nuovi alimenti; - selezionare microrganismi per il miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti; - ottimizzare i processi produttivi degli alimenti in termini di efficienza energetica, di qualità nutrizionale e tecnologica; - valorizzare e salvaguardare i prodotti tipici; - effettuare consulenze nell'ambito dell'intera filiera produttiva; - possedere le capacità in forma scritta e orale in una o due lingue dell'Unione Europea diversa dall'italiano. Questi obiettivi verranno conseguiti sia attraverso esercitazioni svolte in laboratorio, che con uscite fuori sede e seminari e/o giornate di studio condotti da professionisti del settore. L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze verrà valutata nell'ambito delle prove finali di accertamento.	

Area della qualità degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Questa area formativa ha la finalità di far acquisire alle studentesse e agli studenti le conoscenze necessarie per determinare e garantire la qualità e salubrità degli alimenti vegetali e animali.

In particolare, le laureate e i laureati conoscono e comprendono:

- gli aspetti relativi alla qualità nutrizionale e nutraceutica degli alimenti e i metodi analitici per la loro valutazione;
- la diversità genetica e funzionale dei microrganismi degli alimenti fermentati;
- l'influenza dei microrganismi pro-tecnologici e alteranti sulla qualità degli alimenti;
- le proprietà chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali degli alimenti in relazione al loro processo produttivo;
- il contenuto di metaboliti nutraceutici;
- gli aspetti fisiologici, metabolici e patologici del processo digestivo dell'uomo;
- le normative di diritto nazionale, unionale e internazionale, con particolare attenzione alla tutela del consumatore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le laureate e i laureati dispongono di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine per applicare metodologie, tecnologie e utilizzare strumentazioni (software compresi) e sono in grado di:

- valorizzare e salvaguardare gli alimenti di qualità e i prodotti tipici e certificati;
- individuare e applicare idonei sistemi di certificazione;
- predisporre protocolli di analisi e di controllo della qualità e della salubrità degli alimenti, adeguati alle vigenti normative;
- selezionare e utilizzare microrganismi pro-tecnologici per il miglioramento della qualità degli alimenti.

A discrezione dei singoli docenti viene inoltre effettuato un test iniziale a verifica della preparazione di base delle studentesse e degli studenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

0062G COMPOSIZIONE E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (6 CFU)

501GG ANIMAL FOOD QUALITY (6 CFU)

0064G PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (6 CFU)

502GG FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (6 CFU)

0063G COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA (6 CFU)

003NN DIRITTO ALIMENTARE (6 CFU)

0067G BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (6+3 CFU)

503GG MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY (6 CFU)

480GG TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE (6 CFU)

0072F FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO (3 CFU)

480GG TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE (6 CFU)

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Area delle tecnologie e biotecnologie alimentari

Conoscenza e comprensione

Questa area formativa ha la finalità di far acquisire alle studentesse e agli studenti le conoscenze per il miglioramento dei

processi produttivi, tenendo conto anche della loro sostenibilità ed eco-compatibilità, al fine di ottimizzare la qualità degli alimenti. In particolare, le laureate e i laureati conoscono e comprendono:

- i processi biotecnologici per la produzione degli alimenti;
- le operazioni unitarie per la produzione di alimenti;
- le tecnologie per la trasformazione e conservazione degli alimenti;
- l'impatto ambientale dei sistemi zootecnici e le strategie per migliorarne la sostenibilità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le laureate e i laureati dispongono di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine per applicare metodologie, tecnologie e utilizzare strumentazioni (software compresi) e sono in grado di:

- ideare e sviluppare nuovi alimenti (alimenti funzionali, novel food etc.);
- selezionare e utilizzare microrganismi pro-tecnologici e funzionali per il miglioramento della qualità e sicurezza degli alimenti;
- valutare criticamente l'impatto ambientale dei sistemi di allevamento animale;
- ottimizzare i processi produttivi tenendo conto della sostenibilità ambientale per l'ottenimento di alimenti di qualità.

A discrezione dei singoli docenti viene inoltre effettuato un test iniziale a verifica della preparazione di base delle studentesse e degli studenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

0067G BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (6+3 CFU)
 503GG MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY (6 CFU)
 0065G OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI (6 CFU)
 202GG TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (6 CFU)
 378GG ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE (6 CFU)
 0068G IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (6 CFU)

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Area della sicurezza degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Questa area formativa ha la finalità di far acquisire a studentesse e studenti le conoscenze necessarie a garantire la sicurezza degli alimenti durante tutte le fasi delle filiere produttive a tutela del consumatore.

In particolare, conoscono e comprendono:

- gli indicatori microbici di qualità e sicurezza degli alimenti;
- le caratteristiche dei microrganismi patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti;
- i metodi di analisi microbiologica e virologica dei prodotti alimentari;
- i virus e gli agenti non convenzionali (prioni) rilevanti nelle filiere agro-zootecnico-alimentari;
- le principali sostanze responsabili di intossicazioni acute e croniche nell'uomo e negli animali;
- i requisiti igienici dei processi e dei prodotti alimentari;
- le normative di diritto nazionale, unionale e internazionale con particolare attenzione alle regole della produzione, della commercializzazione in funzione della sicurezza degli alimenti;
- la gestione della sicurezza alimentare e i relativi piani basati sugli strumenti di prevenzione cogenti (programmi di prerequisiti igienici e sistema HACCP) e volontari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le laureate e i laureati dispongono di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine per applicare metodologie, tecnologie e utilizzare strumentazioni (software compresi), nell'area della sicurezza degli alimenti, e sono

in grado di:

- analizzare ed affrontare le principali problematiche relative alla gestione delle garanzie di sicurezza alimentare;
- sviluppare piani di gestione della sicurezza alimentare in specifici contesti produttivi;
- applicare le metodiche analitiche per individuare i microrganismi patogeni in specifici contesti produttivi;
- applicare le metodiche analitiche per individuare le sostanze responsabili di intossicazioni acute e croniche in specifici contesti produttivi.

A discrezione dei singoli docenti viene inoltre effettuato un test iniziale a verifica della preparazione di base delle studentesse e degli studenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

003NN DIRITTO ALIMENTARE (6 CFU)

0066G ZONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA (6 CFU)

0070G ZONOSI BATTERICHE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (6 CFU)

0069G GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE (6 CFU)

0068G IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (6 CFU)

480GG TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE (6 CFU)

250GG TOSSICOLOGIA (6 CFU)

0067G BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (6+3 CFU)

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

Area della comunicazione

Conoscenza e comprensione

In questa area ci si aspetta che lo studente acquisisca la capacità di comunicare mediante la lingua inglese, anche utilizzando strumenti informatici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati sono in grado di utilizzare consapevolmente i supporti tecnici e scientifici (strumenti software compresi), nonché possiedono abilità linguistiche che consentono loro di affrontare i temi d'avanguardia propri del settore.

A discrezione dei singoli docenti viene inoltre effettuato un test iniziale a verifica della preparazione di base degli studenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

1932Z ABILITÀ INFORMATICHE (2 CFU)

1933Z LINGUA STRANIERA DELL'UE (LIVELLO B2 O B1 DI ALTRA LINGUA DIVERSA DAL PRIMO LIVELLO) (3 CFU)

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	L'autonomia di giudizio sarà perseguita per la valutazione e l'interpretazione dei dati sperimentali, per la valutazione della qualità degli alimenti e della loro sicurezza d'uso, e per la valutazione scientifica dell'impatto che lo sviluppo di bio-tecnologie per la produzione e trasformazioni di alimenti può avere sulla società. L'autonomia di giudizio è sviluppata in particolare tramite le attività di esercitazioni, di seminari attivi tenuti dagli studenti, di preparazione di elaborati nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico del corso di studio oltre che in occasione delle attività di stage fuori sede e delle attività concordate con il docente relatore per la preparazione della tesi di laurea. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene tramite la valutazione del piano di studio e della capacità, singola e/o in gruppo, di realizzare quanto programmato per lo svolgimento delle attività connesse con la tesi di laurea.	
Abilità comunicative	Le abilità comunicative saranno perseguite in termini di sviluppo di idonee conoscenze e strumenti per la comunicazione scientifica, per l'elaborazione e la discussione di dati sperimentali e per la capacità di lavorare in gruppo. L'acquisizione e la valutazione/verifica del conseguimento delle abilità comunicative sarà effettuata in occasione dello svolgimento delle attività seminariali e degli stages formativi, nonché durante l'esposizione e la discussione della tesi di laurea. Le abilità comunicative per la lingua straniera e le abilità di comunicazione attraverso sussidi informatici sono apprese e verificate per mezzo delle relative prove idoneative.	
Capacità di apprendimento	Le capacità di apprendimento faranno riferimento all'acquisizione di valide competenze nella comprensione della letteratura scientifica, nelle consultazioni bibliografiche e nelle ricerche su banche dati. La preparazione della tesi sperimentale di laurea, sotto la guida del relatore, sarà il momento privilegiato di insegnamento nonché di verifica delle capacità acquisite durante il processo di studio. Il laureato avrà sviluppato le capacità di apprendimento a lui necessarie per la prosecuzione degli studi nell'ambito dei Master di II livello e/o dei Corsi di Dottorato di Ricerca inerenti l'area culturale di pertinenza attivati presso l'Università di Pisa o altri Atenei in sede nazionale o internazionale e Scuole di Specializzazione.	

	QUADRO A4.d	Descrizione sintetica delle attività affini e integrative
---	--------------------	--

13/06/2022

Il corso di Biosicurezza e qualità degli Alimenti soddisfa i requisiti delle classi LM-7 e LM-70. Il percorso formativo consente allo studente di scegliere fino all'ultimo anno di corso la classe di laurea che preferisce in funzione delle proprie aspirazioni professionali e/o attitudini personali. La figura professionale formata integra, infatti, le competenze del biotecnologo vegetale e del tecnologo alimentare. All'interdisciplinarietà del corso concorrono le competenze fornite dai

Dipartimenti di 'Scienze Agrarie Alimentari ed Agro-ambientali' e di 'Scienze Veterinarie.

Le competenze acquisite dallo studente sono conferite anche da un nutrito gruppo di attività affini sia in campo delle scienze veterinarie (mediante le quali si forniscono competenze in ambito di sicurezza e igiene degli alimenti), in quello di medicina umana (attraverso la quale gli studenti acquisiscono competenze in ambito di nutrizione dell'uomo), oltre che di ingegneria industriale.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

16/12/2022

La laurea in Biosicurezza e qualità degli alimenti si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di una tesi scritta a carattere scientifico, elaborata sotto la guida di un relatore, inerente ad uno o più dei settori di competenza del corso di laurea.

La tesi, concernente attività sperimentali originali, potrà essere redatta in italiano o in lingua inglese; la sua discussione dovrà essere sostenuta in lingua italiana o in lingua inglese.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

05/03/2025

Il voto di laurea è da considerarsi formalmente una prerogativa della Commissione di Laurea secondo quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo. Il Corso di Studio adotta le seguenti regole di calcolo del voto base calcolato sulla media dei voti acquisiti negli esami

statutari della laurea magistrale, ponderata sui crediti formativi universitari (CFU) e rapportata a 110. Il 30 e lode viene computato come 31.

Al voto di base così ottenuto si aggiungono i seguenti valori relativi al giudizio sul tirocinio: ottimo = votazione 2, buono = votazione 1, sufficiente = votazione 0,5.

La Commissione di Laurea al termine della discussione dell'elaborato finale, può conferire un massimo di 9 punti. Tali punti derivano da:

- a) 1-7 punti per il giudizio della Commissione, su proposta del relatore, sulla qualità scientifica dell'elaborato finale;
- b) 0-2 punti per il giudizio della Commissione sull'esposizione del candidato.

L'attribuzione della votazione 110/110 richiede una media uguale o superiore a 27/30.

Link: <http://>

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo corso di Laurea Magistrale in Biosicurezza e qualità degli alimenti (WBQR-LM)

Link: <https://unipi.coursecatalogue.cineca.it/corsi/2025/11502>

**QUADRO B2.a****Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<https://www.agr.unipi.it/orario-lezioni/>

**QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**

<https://esami.unipi.it/calendariodipcads.php?did=7&cid=397>

**QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**

<https://www.agr.unipi.it/calendario-di-laurea/>

**QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/20 AGR/20	Anno di	ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE link	FRONTE BALDASSARE	RU	6	60	

		corso 1						
2.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 1	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE link	MELE MARCELLO	PO	6	28	
3.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 1	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE link	CONTE GIUSEPPE	PA	6	28	
4.	AGR/17 AGR/17	Anno di corso 1	ANIMAL FOOD QUALITY link	SERRA ANDREA	PA	6	48	✓
5.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI link	ROSSI FEDERICO	RD	12	24	✓
6.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI link	AGNOLUCCI MONICA	PO	12	58	✓
7.	AGR/17 AGR/17	Anno di corso 1	COMPOSIZIONE E QUALITA' NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE link	SERRA ANDREA	PA	6	58	✓
8.	AGR/13 AGR/13	Anno di corso 1	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA link	CASTAGNA ANTONELLA	PA	6	60	✓
9.	IUS/03 IUS/03	Anno di corso 1	DIRITTO ALIMENTARE link	DI LAURO ALESSANDRA	PO	6	56	
10.	MED/13 MED/13	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE DELL'UOMO (LAVORO GUIDATO) link	BASOLO ALESSIO	RD	3	24	✓
11.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 1	FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS link	SANMARTIN CHIARA	PA	6	48	
12.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY link	AGNOLUCCI MONICA	PO	6	48	✓

13.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI link	TAGLIERI ISABELLA	RD	6	48	
14.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 1	PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	SANMARTIN CHIARA	PA	6	54	
15.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 1	TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE link	BRUNORI GIANLUCA	PO	6	54	
16.	VET/07 VET/07	Anno di corso 1	TOSSICOLOGIA link	MEUCCI VALENTINA	PA	6	55	
17.	VET/05 VET/05	Anno di corso 1	ZOONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA link	FORZAN MARIO	PA	6	54	
18.	NN NN	Anno di corso 2	ABILITA' INFORMATICHE 2 link				2	
19.	NN NN	Anno di corso 2	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE link				3	
20.	VET/04 VET/04	Anno di corso 2	GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE link				6	
21.	VET/04 VET/04	Anno di corso 2	IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE link				6	
22.	NN NN	Anno di corso 2	INTRODUZIONE ALLA COMUNICAZIONE DIGITALE - SAI@UNIFI.IT link				2	
23.	NN NN	Anno di corso 2	INTRODUZIONE ALLE BASI DI DATI - SAI@UNIFI.IT link				2	
24.	NN NN	Anno di	LINGUA STRANIERA DELL'UE (LIVELLO B2 O B1 DI ALTRA				3	

		corso 2	LINGUA DIVERSA DAL PRIMO LIVELLO) link					
25.	NN NN	Anno di corso 2	LINGUA STRANIERA DELL'UE (LIVELLO C1) link		3			
26.	PROFIN_S PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link		22			
27.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 1 link		1			
28.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 2 link		1			
29.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 3 link		1			
30.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 4 link		1			
31.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 5 link		1			
32.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 6 link		1			
33.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 7 link		1			
34.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 8 link		1			
35.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 9 link		1			

36.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	6				
37.	AGR/13 AGR/13	Anno di corso 2	USO E RICICLO DELLE BIOMASSE link	6				
38.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	WASTE REDUCTION STRATEGIES IN AGRICULTURAL SYSTEMS link	3				
39.	VET/05 VET/05	Anno di corso 2	ZOONOSI BATTERICHE A TRASMISSIONE ALIMENTARE link	6				



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Sistema informativo University Planner per la gestione delle aule

Link inserito: <https://su.unipi.it/OccupazioneAule>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari A-A - aule didattiche



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari A-A - aule informatiche e laboratori



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/servizi/biblioteche-e-sale-studio/>



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria

Link inserito: <http://www.sba.unipi.it/it/biblioteche/polo-1/agraria>



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

14/05/2025

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento in ingresso

Link inserito: <https://www.unipi.it/didattica/iscrizioni/orientamento/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

14/05/2025

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/servizi/servizio-di-tutorato-alla-pari-gli-studenti-esperti-tutor/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere



QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

14/05/2025

Descrizione link: Pagina web sui periodi di formazione all'esterno

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/verso-il-lavoro/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi di formazione all'esterno



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale degli studenti

Descrizione link: Pagina web per opportunità di internazionalizzazione

Link inserito: <https://www.unipi.it/didattica/studi-e-tirocini-allesteri/studiare-allesteri/>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Haute Ecole Charlemagne He Ch	B LIEGE43	23/04/2025	solo italiano
2	Belgio	Universiteit Gent	B GENT01	23/04/2025	solo italiano
3	Cina	ZHEJIANG OCEAN UNIVERSITY -ZHOU UNIPI MARINE GRADUATE SCHOOL		10/01/2018	doppio
4	Cipro	Technologiko Panepistimio Kyprou	CY LIMASSO02	23/04/2025	solo italiano
5	Croazia	Visoko Gospodarsko Uciliste U Krizevcima	HR KRIZEVC01	23/04/2025	solo italiano
6	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	F ANGERS08	23/04/2025	solo italiano
7	Francia	Association D'Enseignement Agricole De Purpan - Ei Purpan	F TOULOUS15	23/04/2025	solo italiano
8	Francia	Institut Des Sciences Et Industries Du Vivant Et De L'Environnement - Agro Paris Tech	F PARIS077	23/04/2025	solo italiano
9	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	F BEAUVAI02	23/04/2025	solo italiano
10	Francia	Universite De Corse Pascal Paoli	F CORTE01	23/04/2025	solo italiano

11	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	F REIMS01	23/04/2025	solo italiano
12	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	D TUBINGE01	23/04/2025	solo italiano
13	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	D HANNOVE01	23/04/2025	solo italiano
14	Germania	Hochschule Geisenheim	D WIESBAD04	23/04/2025	solo italiano
15	Grecia	Agricultural University Of Athens	G ATHINE03	23/04/2025	solo italiano
16	Grecia	Panepistimio Thessalias	G VOLOS01	23/04/2025	solo italiano
17	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	G KRITIS04	23/04/2025	solo italiano
18	Lituania	Aleksandro Stulginskio Universitetas	LT KAUNAS05	23/04/2025	solo italiano
19	Lituania	Vilniaus Kolegija	LT VILNIUS10	23/04/2025	solo italiano
20	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	PL WARSZAW05	23/04/2025	solo italiano
21	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	PL KRAKOW01	23/04/2025	solo italiano
22	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	PL KIELCE02	23/04/2025	solo italiano
23	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	PL KRAKOW05	23/04/2025	solo italiano
24	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie	PL LUBLIN04	23/04/2025	solo italiano
25	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	PL WROCLAW04	23/04/2025	solo italiano
26	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	P BEJA01	23/04/2025	solo italiano
27	Portogallo	Instituto Polit�cnico De Bragan�a	P BRAGANC01	23/04/2025	solo italiano
28	Portogallo	Universidade De Evora	P EVORA01	23/04/2025	solo italiano
29	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	23/04/2025	solo italiano
30	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	P VILA-RE01	23/04/2025	solo italiano

31	Repubblica Ceca	CZECH UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES PRAGUE		30/09/2020	doppio
32	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	CZ PRAHA02	23/04/2025	solo italiano
33	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	RO ARAD01	23/04/2025	solo italiano
34	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	RO CONSTAN02	23/04/2025	solo italiano
35	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	SK NITRA02	23/04/2025	solo italiano
36	Spagna	Universidad De Almeria	E ALMERIA01	23/04/2025	solo italiano
37	Spagna	Universidad De Cadiz	E CADIZ01	23/04/2025	solo italiano
38	Spagna	Universidad De Cordoba	E CORDOBA01	23/04/2025	solo italiano
39	Spagna	Universidad De Huelva	E HUELVA01	23/04/2025	solo italiano
40	Spagna	Universidad De Jaen	E JAEN01	23/04/2025	solo italiano
41	Spagna	Universidad De La Rioja	E LOGRONO01	23/04/2025	solo italiano
42	Spagna	Universidad De Lleida	E LLEIDA01	23/04/2025	solo italiano
43	Spagna	Universidad De Valladolid	E VALLADO01	23/04/2025	solo italiano
44	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	E MADRID05	23/04/2025	solo italiano
45	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	E VALENCI02	23/04/2025	solo italiano
46	Turchia	Ege University	TR IZMIR02	23/04/2025	solo italiano
47	Turchia	ISPARTA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES		23/04/2025	solo italiano
48	Turchia	Mustafa Kemal University	TR HATAY01	23/04/2025	solo italiano
49	Turchia	University Of Usak	TR USAK01	23/04/2025	solo italiano
50	Ungheria	Debreceni Egyetem	HU DEBRECE01	23/04/2025	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

14/05/2025

Descrizione link: Il servizio di Career Service

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/verso-il-lavoro/career-service/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

05/05/2025

Per assistere, sostenere e favorire proficuamente gli studenti/le studentesse nella scelta della LM, i Presidenti dei CdS si sono impegnati nell'organizzazione di specifiche iniziative, parallelamente a quanto già previsto dal servizio di orientamento di Ateneo:

- Giornata di orientamento in itinere BQA-BVM 2024 svolta il giorno 8 novembre 2024 alle ore 16.00 presso l'Aula Maglia del DiSAAA-a durante il quale sono stati illustrati l'organizzazione dei corsi BVM e BQA, le opportunità di studio all'estero, le opportunità lavorative e le procedure da seguire per lo svolgimento del tirocinio e della tesi.
- Giornate di orientamento in ingresso previste per Maggio 2025 in aula mirate per gli studenti/le studentesse del III anno del CdS in Scienze Agrarie, Viticoltura e Enologia e Biotecnologie, per fornire utili indicazioni sui CdLM in BQA e BVM e sui rispettivi sbocchi occupazionali coinvolgendo ex studenti/studentesse .
- Giornata conclusiva di orientamento in ingresso prevista per fine Maggio 2025 in Aula Magna del Dipartimento DiSAAA-a.

Tutti gli eventi sono stati pubblicizzati sul sito del Dipartimento e sulle pagine dei social network:

- <https://www.facebook.com/BiotecnologieAgroAlimentariUnipi/>
- <https://twitter.com/AgroBiotecUnipi>

del Corso di Laurea.



QUADRO B6

Opinioni studenti

05/09/2025

I dati relativi alla valutazione sulla qualità dell'attività didattica del CdLM sono stati elaborati dall'Ateneo, e forniti aggregati con stratificazione a dettaglio crescente, dal livello di Dipartimento, a quello di CdLM, e infine per abbinamento univoco modulo-docente che lo eroga. Nel resoconto si individuano due gruppi di rispondenti, A e B. A è costituito dai frequentanti

l'a.a. 2024-25 e B dai frequentanti di anni precedenti ma con il docente attuale. Nel periodo di osservazione (da novembre 2024 a luglio 2025) sono stati compilati 368 questionari del gruppo A e 54 del gruppo B, per un totale di 422 questionari. Le valutazioni medie riportate nelle singole domande sono state tutte positive, con punteggi uguali o superiori a 3, tranne la domanda BP (frequenza alle lezioni) che, per il gruppo B, ha riportato il punteggio di 2,5. In generale, i due gruppi hanno assegnato valutazioni simili. Delle 17 domande, 10 risultano con giudizio molto positivo nel range uguale e maggiore a 3,4 (B04, B05, B06, B08, B09, B10, B11, F1, F3 e BS02) per il gruppo A e a 5 per il gruppo B (B04, B05, B05_AF, B08 e B09). Il gruppo A si è espresso in maniera estremamente positiva (punteggio = 3,6) in 2 domande: gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? (B05), "il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?" (B10). Il gruppo B si è espresso in maniera estremamente positiva (punteggio = 3,6) in 1 domanda (B05). Il 69% dei rispondenti del gruppo A ha dichiarato una frequenza alle lezioni superiori al 50% (il 46% ha frequentato i corsi per più del 75%). Le ragioni degli studenti/delle studentesse che hanno frequentato scarsamente le lezioni (119 dichiarazioni per il gruppo A e 25 dichiarazioni per il gruppo B) sono state: motivi di lavoro (45% per A e 32% per B), altri motivi non dichiarati (36% per A 52% per B), frequenza con altri insegnamenti (14% gruppo A, 8% per B), poca utilità della frequenza alle lezioni (7% per A e 0% per B), le strutture dedicate all'attività didattica non consentono la frequenza agli studenti/alle studentesse interessati (3% per A e 4% per B). Gli insegnamenti che hanno ottenuto per il quesito BP "La mia presenza alle lezioni è stata..." un punteggio inferiore a 2,5 sono 1 per il gruppo A (Tossicologia) e 3 per il gruppo B (Tecnologie alimentari dei prodotti di origine animale, Zoonosi a trasmissione alimentare, Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari). Riguardo i suggerimenti forniti dagli studenti/dalle studentesse per il miglioramento della didattica, sono riportate un totale di 326 indicazioni per il gruppo A, mentre sono 72 per il gruppo B. Per il gruppo A i suggerimenti di inserire prove d'esame intermedie, alleggerire il carico didattico complessivo, migliorare la qualità del materiale didattico, eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti, fornire più conoscenze di base, fornire anticipatamente il materiale didattico, rappresentano il 22, 20, 19, 11, 10, 10% rispettivamente. Il suggerimento relativo all'inserimento di prove d'esame intermedie era già stato evidenziato negli a.a. passati e il Consiglio di CdLM, su indicazione della Commissione Didattica Paritetica di Dipartimento, lo aveva favorevolmente accolto e formalizzato per la maggior parte degli insegnamenti nei nuovi regolamenti in vigore dall'a.a. 2024/2025 e dall'a.a. 2025/2026. Il suggerimento "alleggerire il carico didattico complessivo", è stato tenuto in considerazione nell'importante modifica di regolamento e ordinamento in vigore dall'a.a. 2025/2026 in cui gli insegnamenti da 9 CFU sono stati portati a 6 CFU. La commissione di riesame ne verificherà gli effetti tramite i risultati dei questionari sulla didattica del prossimo a.a. Gli insegnamenti che hanno ottenuto per il quesito B2 "Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" un punteggio inferiore o uguale a 2,5 sono 3: Composizione e analisi dei prodotti alimentari (2,4 gruppo A), Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari (2,2 gruppo A), Diritto Alimentare (2,4 gruppo A). I docenti che hanno ricevuto nel periodo di osservazione cinque o più valutazioni sono stati 20 distribuiti su 14 insegnamenti.

In particolare, la maggioranza dei docenti (17 su 20) per il gruppo A ha ricevuto valutazioni con punteggio elevato (≥ 3) sulla domanda BS2 riguardante il giudizio complessivo dell'insegnamento. Gli studenti/le studentesse del gruppo A hanno espresso valutazioni positive (punteggio $> 2,5$) sulla maggioranza delle domande e degli insegnamenti; solo un corso ha ricevuto un punteggio pari a 2,5 sul quesito BS2 (giudizio complessivo dell'insegnamento): Diritto Alimentare. Per questo insegnamento sono state rilevate diverse criticità (valori minori di 2,5) per i quesiti B01 (2,1), B02 (2,4), B03 (2,3), B07 (2,3) e BS01 (2,4). Gli altri insegnamenti che hanno riportato criticità (valori inferiore a 2,5) sono "Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari" per i quesiti B02, B03, e il primo modulo di "Operazioni unitarie nelle preparazioni alimentari" per i quesiti B01 e BS01.

Anche quest'anno l'Ateneo ha fornito le risposte del questionario web sull'organizzazione/servizi, relativo al periodo di osservazione aprile – luglio 2025 (II semestre). In totale 78 studenti/studentesse hanno risposto al questionario. Le 17 domande hanno ottenuto un giudizio estremamente positivo (≥ 3) con l'eccezione dei quesiti SP (Lo svolgimento del tirocinio rispetto alla sua finalità professionalizzante (se previsto) è adeguato?) e SF1 (Quanto reputi facile reperire le informazioni all'interno del sito del Dipartimento?) che sono risultati pari a 2,7 e 2,3, rispettivamente. Tale risultato non ci preoccupa particolarmente considerando che il quesito S11 (Le informazioni sul sito del Dipartimento/Scuola o del CdLM sono facilmente reperibili e complete?) evidenzia grande soddisfazione (3,2).

Tuttavia, il gruppo di riesame si propone di sollecitare maggiormente la consultazione del sito del CdLM, promuovendo al contempo una maggiore interazione con gli studenti/le studentesse. La domanda che ha ricevuto il punteggio più alto è stata la SF3 (Ritieni utile per il superamento degli esami avere a disposizione le registrazioni delle lezioni?) con un punteggio di 3,4, seguita dalle domande S2 (L'organizzazione complessiva degli insegnamenti del CdLM (orario, esami, prove intermedie, laboratori) è appropriata?), S3 (L'orario delle lezioni è articolato in modo da facilitare la frequenza e l'attività di studio?), S6 (Le biblioteche sono accessibili e adeguate (orari, numero dei posti a sedere e materiale disponibile?)), S10 (Le attività di tutorato svolte dai docenti/tutors sono utili ed efficaci?) con un punteggio di 3,3. Dai

risultati ottenuti si evince una piena soddisfazione da parte degli studenti/delle studentesse dell'organizzazione e servizi del CdLM. Tale soddisfazione è confermata dal Giudizio complessivo sulla qualità organizzativa del CdLM (S12) che riporta un punteggio di 3,2.

Il CdLM si avvale di una procedura per il tirocinio consultabile alla pagina web <https://www.agr.unipi.it/tirocinio-bqa-bvm/>. Quest'anno per il CdLM è disponibile il Report questionario tirocini 2024/2025 (periodo di osservazione aprile-luglio 2025) su cui è specificato che "il presente report è sperimentale". Il questionario è stato compilato da 156 studenti/studentesse di cui solo 40 hanno riportato di averlo svolto totalmente e 16 per oltre la metà. Dall'analisi dei dati è emerso un giudizio totalmente positivo per tutte le 6 domande: T1 (Le strutture presso cui si svolge (si è svolto) il tirocinio professionalizzante (strumentazione, locali, organizzazione dei reparti...) sono (erano) adeguate?), T2 (tutor sono (erano) presenti e disponibili?), T3 (le attività di tirocinio professionalizzante hanno comportato l'acquisizione di adeguate abilità pratiche?), T4 (l'effettivo svolgimento delle attività di tirocinio professionalizzante ha rispettato il programma preventivato?) TF1 (ritieni che la preparazione acquisita nel CdLM sia adeguata all'efficace svolgimento del tirocinio?) e TF2 (ritieni che le conoscenze acquisite nel corso del tirocinio siano sufficienti a fornire una adeguata professionalità, da utilizzare efficacemente nel mondo del lavoro?) con un valore sempre $\geq 3,2$. Riguardo alla domanda aperta TF3 (al di là di quanto scritto nell'eventuale relazione finale, che impressioni hai avuto della struttura ospitante, e di come hai vissuto il periodo di tirocinio (campo di testo)?), le risposte date evidenziano una elevata soddisfazione degli studenti/delle studentesse che riportano giudizi positivi sull'organizzazione, accoglienza e competenze acquisite. Alla luce di queste informazioni, il basso punteggio al quesito SP (Lo svolgimento del tirocinio rispetto alla sua finalità professionalizzante (se previsto) è adeguato?) del questionario web sull'organizzazione/servizi, precedentemente analizzato, non trova riscontro e pertanto non desta preoccupazione.

Link inserito: <http://>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

05/09/2025

I dati utilizzati sono presenti sul sito di Ateneo e provengono dall'indagine statistica, condotta nell'ambito del Progetto AlmaLaurea, relativa all'opinione espressa dai laureati/dalle laureate nell'anno solare 2024. Hanno risposto al questionario il 65% dei laureati/delle laureate. Di questi, riguardo al quadro 4 (riuscita negli studi universitari), il 63% ha risposto che i fattori risultano essere sia culturali che professionalizzanti. La votazione di laurea media è stata 108, con una media ottenuta agli esami di 26,5. Il ritardo alla laurea è di 0,2 anni, con un indice di ritardo di 0,12. Questi dati sono in netto miglioramento rispetto a quelli dello scorso anno (0,9 e 0,4 rispettivamente).

Per il quadro 5 (condizioni di studio), il 68% degli studenti/delle studentesse ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti, il 18% tra il 50 e il 75%. Il 20% dei laureati/delle laureate ha usufruito di borse di studio. Durante il biennio della magistrale il 97% ha svolto tirocini formativi curriculari o lavoro riconosciuti dal CdLM, di cui il 78% al di fuori di Università. Il 10% ha dichiarato di aver svolto un periodo di studio all'estero UE. Tale dato è in crescita rispetto a quello dello scorso anno (4,3%).

Per quanto riguarda il quesito n.7 (giudizio sull'esperienza universitaria) si evince che la maggioranza dei laureati/delle laureate è soddisfatta dell'esperienza universitaria: complessivamente sono soddisfatti del corso effettuato il 95% dei laureati/delle laureate (contro l'89% riscontrato nel 2023) e il 93% è soddisfatto dei rapporti con i docenti in generale. Il 90% ritiene che le aule siano adeguate; le postazioni informatiche soddisfano il 55% dei fruitori (il 63% non le ha utilizzate) - elevata soddisfazione per il servizio bibliotecario (100%, ma il 38% non le ha utilizzate). Si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso dell'Ateneo l'80% contro il 77% dello scorso anno. Sulla domanda 9 (prospettive di studio) il 33% intende proseguire gli studi, il 3% mediante dottorato di ricerca, il 10% tramite master e l'8% tramite tirocinio.

Link inserito: <http://>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati utilizzati sono tratti dal report reso disponibile dall'Ateneo sul portale UnipiStat e sono aggiornati al 30/09/2025. Nel 2024-25 il numero di iscritti al primo anno di corso risulta 61 in calo rispetto allo scorso anno (78) ma in linea con l'andamento medio degli ultimi 7 anni.

Per il 2024-25 sono disponibili i dati di provenienza degli studenti/delle studentesse, per classe di laurea e per ateneo. I 61 studenti/studentesse iscritti/e al primo anno provengono per il 32% da Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25), per il 25% da Scienze e tecnologie farmaceutiche (L-29) e per il 21% da Scienze e Tecnologie alimentari (L-26), seguite da Scienze biologiche (L-13) e Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (20) (7%), Biotecnologie (L-2) e Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali (L-38) (4%).

La provenienza per Ateneo vede la prevalenza dell'Università di Pisa 66%, seguita da altri 6 Atenei di varie zone Italiane (Parma 10%, Torino 7%, Firenze 7%, Ferrara 3%, Milano 3%, Napoli 3%). Per quanto riguarda la provenienza, il 20% degli immatricolati proviene dal bacino locale (LI-PI-LU), mentre il 56% ha cittadinanza straniera. Quest'ultimo dato è in forte incremento rispetto agli anni precedenti, probabilmente grazie anche ai due Double Degree del CdLM.

Nel periodo di osservazione l'1,6% degli studenti/delle studentesse ha rinunciato agli studi. Nel periodo di osservazione, 27 studenti/studentesse della coorte 2024 (44,3%) sono stati attivi, ed hanno acquisito mediamente 27 CFU (con deviazione standard 17,8), con voto medio per esame di 26,6 (con deviazione standard =3).

Link inserito: <http://>



QUADRO C2

Efficacia Esterna

Le statistiche di ingresso dei laureati/delle laureate nel mondo del lavoro sono fornite dall'Ateneo e elaborate dal consorzio interuniversitario Almalaurea. Per la compilazione di questo quadro sono considerate le statistiche di ingresso dei laureati/delle laureate nel mondo del lavoro a 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo.

I dati relativi agli sbocchi occupazionali dei laureati/delle laureate del 2021, intervistati a 3 anni dal conseguimento del titolo, sono forniti dall'Ateneo e elaborati dal consorzio interuniversitario Almalaurea (anno di indagine 2024). Dei 39 laureati/laureate hanno risposto all'intervista 23, riportando una media di voto di laurea (110mi) pari a 109, con una durata media degli studi di 2,9 anni, indice di ritardo 0,43. Per quanto riguarda la formazione post-laurea: il 65% dei laureati/delle laureate dichiara di aver partecipato ad almeno un'attività di formazione post-laurea, costituita da uno stage in azienda (39%), da master universitario di primo (17%) e di secondo livello (4%), da altri tipi di master (13%) e infine da attività sostenuta da borsa di studio (9%) e dottorato (9%). Un dato molto positivo si rileva relativamente al tasso di occupazione che è 96%. Riguardo l'efficacia della laurea per l'attuale lavoro, risulta molto/abbastanza efficace la preparazione raggiunta per l'81%. La soddisfazione per l'attuale lavoro svolto è 7 su 10. Inoltre, il 100% dei laureati/delle laureate che proseguono il lavoro iniziato prima della laurea hanno notato un miglioramento nel proprio lavoro dovuto alla laurea.

I dati relativi agli sbocchi occupazionali dei laureati/delle laureate del 2019, intervistati a 5 anni dal conseguimento del titolo, sono forniti dall'Ateneo e elaborati dal consorzio interuniversitario Almalaurea (anno di indagine 2024). Dei 32 laureati/laureate hanno risposto all'intervista 16, riportando una media di voto di laurea (110mi) pari a 109, con una durata media degli studi di 2,8 anni, indice di ritardo 0,42. Per quanto riguarda la formazione post-laurea: il 44% dei laureati/delle laureate dichiara di aver partecipato ad almeno un'attività di formazione post-laurea, costituita da uno stage in azienda (25%), da master universitario di primo (6%), da altri tipi di master (13%) e infine da attività sostenuta da borsa di studio (13%) e dottorato (6%). Il tasso di occupazione è 81%. Riguardo l'efficacia della laurea per l'attuale lavoro, risulta molto/abbastanza efficace la preparazione raggiunta per il 77%. La soddisfazione per l'attuale lavoro svolto è 8 su 10.

Link inserito: <http://>



QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

Il CdLM si avvale di una procedura per il tirocinio consultabile alla pagina web <https://www.agr.unipi.it/tirocinio> 05/09/2025 

Secondo i dati raccolti dalla Commissione Tirocinio del CdLM relativamente al periodo dall'10 settembre 2024 al 1° settembre 2025 gli studenti/le studentesse che hanno effettuato un tirocinio sono stati in totale 49. I tutor aziendali hanno a disposizione un format in cui devono esprimere un giudizio riassuntivo dell'esperienza maturata dal tirocinante. Il giudizio ottenuto (sufficiente, buono, ottimo) risulta fondamentale per la determinazione di bonus nel voto finale di laurea. Nel periodo indicato l'80% degli studenti/delle studentesse ha ottenuto un giudizio ottimo, il 20% un giudizio buono. Sulla base di questi risultati si evince l'adeguatezza delle conoscenze acquisite durante il percorso universitario per l'efficace svolgimento del tirocinio.

Al fine di raccogliere ulteriori feedback delle strutture ospitanti gli studenti/le studentesse per stage/tirocinio le strutture ospitanti sono tenute a compilare al termine dell'esperienza del tirocinio un format con le seguenti voci:

- Ai fini dello svolgimento del tirocinio si considera la preparazione dello studente: non adeguata, adeguata, ottima;
- Quali sono le competenze che potrebbero essere migliorate?
- Quali sono i punti di forza?

Sulla base dei dati raccolti si osserva che:

- La preparazione dei tirocinanti ai fini dello svolgimento del tirocinio è stata valutata dalle aziende adeguata (31%), ottima (69%).
- Le competenze che potrebbero essere migliorate risultano: competenze teoriche (18%), competenze pratiche (45%), capacità organizzativa (10%), problem solving (18%), capacità di lavorare in autonomia (8%), capacità di lavorare in gruppo (6%), nessuna (18%).
- Le aziende hanno individuato come punti di forza: competenze teoriche (55%), competenze pratiche (29%), capacità organizzativa (39%), problem solving (18%), capacità di lavorare in autonomia (69%), capacità di lavorare in gruppo (57%).

Link inserito: <http://>