



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	SCIENZE DEGLI ALIMENTI (<i>IdSua:1618950</i>)
Nome del corso in inglese	FOOD SCIENCE
Classe	L-26 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/news-di-scienze-degli-alimenti/
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

**Presidente (o Referente o Coordinatore)
del CdS**

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)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CANALE	Angelo		PO	1	
2.	DI LAURO	Alessandra		PO	1	

3.	GUIDI	Lucia	PO	1
4.	MELE	Marcello	PO	1
5.	NALI	Cristina	PO	1
6.	OPERAMOLLA	Alessandra	PA	0,5
7.	PARDOSSI	Alberto	PO	1
8.	PRATESI	Alessandro	RD	0,5
9.	SANMARTIN	Chiara	PA	1
10.	ZINNAI	Angela	PA	1

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
--------------------------------	--

Gruppo di gestione AQ	Nessun nominativo attualmente inserito
------------------------------	--

Tutor	Nessun nominativo attualmente inserito
--------------	--



Il Corso di Studio in breve

02/01/2025

Il Corso di Studio (CdS) in Scienze degli Alimenti (classe L-26) ha durata triennale e prevede l'acquisizione di 180 CFU. Il percorso è offerto dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa ed è erogato in lingua italiana. L'accesso al percorso formativo è libero anche se è prevista la verifica del possesso della preparazione iniziale mediante un test, non vincolante per l'immatricolazione, erogato dal CISIA e svolto mediante la piattaforma TOLC-AV (Test OnLine CISIA - Agraria Veterinaria, AV); il test è erogato da diversi Atenei e la sede del test non è vincolante per la successiva iscrizione.

Il CdS in Scienze degli Alimenti prevede un percorso formativo ampio, in grado di sviluppare conoscenze e competenze tecnico-scientifiche pertinenti le scienze degli alimenti e le conoscenze e competenze teorico-pratiche inerenti il mondo del comparto agro-alimentare.

Il Corso si propone di formare una figura professionale qualificata e polivalente in grado di poter operare a tutto tondo nell'ampio mondo del food.

Il percorso formativo si sviluppa trasversalmente tra i settori disciplinari di base, delle tecnologie alimentari, della sicurezza degli alimenti, nonché delle aree economico-giuridiche, e dell'alimentazione. Il piano di studi, incentrato sull'alimento, si articola dalla composizione chimico-fisica all'interazione e alla funzionalità nell'uomo; dalla produzione primaria (animale e vegetale) alle tecnologie di trasformazione fino alla commercializzazione; dalla sicurezza alimentare alle nozioni economico-legislative.

Il Corso prevede, inoltre, lo svolgimento di un ampio periodo di Tirocinio formativo che completa il processo di formazione e apprendimento e costituisce un'opportunità di conoscenza diretta del mondo del lavoro. Una parte del tirocinio formativo deve essere svolto presso le strutture dell'Università di Pisa e una parte presso Aziende o Enti che operano nel mondo degli alimenti sotto diversi aspetti, purché permettano lo sviluppo degli obiettivi formativi specifici previsti per il tirocinio curriculare e riconducibili ai seguenti ambiti applicativi: i) attività connesse all'HO.RE.CA.; ii) produzione di alimenti di origine sia animale che vegetale; iii) trasformazione degli alimenti; iv) sicurezza alimentare e controllo qualità; v) comunicazione alimentare. Il tirocinio può essere svolto anche presso strutture della UE e extra-UE chiaramente previa l'attivazione, qualora non esistano ancora, di apposite convenzioni.

Le attività formative nel loro complesso consentono agli studenti di sviluppare competenze e conoscenze funzionali ai

bisogni del mondo professionale, concretamente spendibili in contesti lavorativi inerenti: gestione della qualità dei prodotti e dei processi; sviluppo di nuovi prodotti e processi produttivi; commercio di prodotti agro-alimentari; alimentazione umana; ricerca di strategie economiche e socio-culturali per la valorizzazione e la promozione del prodotto alimentare e del Made in Italy. Inoltre, il laureato in Scienze degli Alimenti potrà proseguire gli studi in percorsi di laurea Magistrale e partecipare a Master di I livello.

Link: <http://>



QUADRO A1.a

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

07/01/2025

Nell'attuale contesto l'alimento ha assunto un ruolo determinante in relazione anche agli obiettivi dell'Agenda 2030, non solo in relazione alla produzione della materia prima ma anche in termini di qualità e sicurezza. I ricercatori del DiSAAA-a sono impegnati da molti anni in ricerche inerenti le scienze degli alimenti e molti di essi, per questo motivo, afferiscono al Centro Interdipartimentale di Ricerca in Alimentazione e Salute Nutrafood dell'Università di Pisa di cui il DiSAAA-a è Dipartimento fondatore. In questa ottica la ricerca svolta presenta un approccio OnEHealth, filosofia nell'ambito della quale è stato progettato il Corso di Studio in Scienze degli Alimenti. Il centro Nutrafood vede in coinvolgimento di altri 6 dipartimenti dell'Ateneo pisano con circa 170 ricercatori. Inoltre, attualmente l'Università di Pisa fa parte di un Partenariato Esteso (Research and Innovation for Sustainable Food and Nutrition; <https://www.onfoods.it/>) che raccoglie le eccellenze della ricerca italiana nel settore delle scienze degli alimenti. Attualmente nell'Università di Pisa non esiste un corso di laurea triennale che porti alla formazione di una figura esperta sulla tematica della scienza degli alimenti. Sono presenti invece due lauree magistrali (Biosicurezza e Qualità degli Alimenti, interclasse LM7 e LM70 erogata dal DiSAAA-a e Scienze della Nutrizione Umana, LM-61 erogata dal Dipartimento di Farmacia) le quali, con prospettive diverse, affrontano la tematica degli alimenti e, certamente, il laureato in Scienze degli Alimenti possiede il giusto profilo per accedere a questi corsi di laurea magistrali. In ambito regionale esiste una laurea triennale L26 (Tecnologie Alimentari) che con un indirizzo prettamente tecnologico affronta le tematiche relative alla trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari. Il corso di laurea proposto ha invece un taglio più specificatamente scientifico e legato alla caratterizzazione chimica e nutrizionale degli alimenti partendo dalla loro origine nelle diverse filiere di produzione.

Per colmare questa lacuna formativa nell'ambito del Coordinamento per la didattica del DiSAAA-a costituito dal Direttore, dal vice-direttore, dai Presidenti dei CdS triennali e dai Presidenti dei corsi di laurea magistrali erogati al DiSAAA-a, dal responsabile amministrativo, dal responsabile dell'Unità di didattica, dal referente per la qualità e dal delegato per la didattica si è ampiamente discusso dei presupposti per l'attivazione del presente CdS anche in relazione alle risorse in termini di docenti, personale TA e strutture. Da questa analisi è scaturita la necessità di colmare questa lacuna formativa e, contestualmente, di procedere ad una revisione dei regolamenti delle altre due triennali attualmente erogate dal DiSAAA-a (Scienze Agrarie, L-25 e Viticoltura e Enologia, L-26) le quali presentano, peraltro, alcune criticità in relazione ad alcuni indicatori usati per le SMA (bassa percentuale di CFU conseguiti al I anno che rappresenta un fattore di rallentamento nel conseguimento del titolo e di abbandono) (Allegato 1). Dall'analisi si è evinto che il personale docente, tecnico-amministrativo e le strutture sono sufficienti all'attivazione di una ulteriore laurea triennale.

Sono stati consultati, in prima battuta mediante un questionario, le parti interessate del mondo del lavoro rappresentati da aziende, enti, professionisti che operano nell'ambito del settore agro-alimentare. L'esito della consultazione ha evidenziato pareri pienamente favorevoli all'istituzione del CdS triennale in Scienze degli Alimenti, in quanto la laurea creerebbe competenze oggi non esistenti nel territorio e atte a coprire numerose esigenze professionali nel settore alimentare, con una forte interazione tra Università e mondo del lavoro.

In seguito, si è tenuto un incontro di consultazione (4 novembre 2024 alle ore 16.00 sulla Piattaforma Teams; Allegato 2) al quale erano presenti il Direttore del DiSAAA-a Prof.ssa Cristina Nali, il Prof. Marcello Mele, la Prof.ssa Lucia Guidi, il Prof. Andrea Serra e i rappresentanti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento [Angela Saba (Azienda Agricola Saba), Lara Ciardelli (Busti formaggi S.p.A.), Francesco Fenga (Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria), (Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi Agroalimentari), Gianni Salvadori (Confcommercio Provincia di Pisa), Valentina Pizzamiglio (Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano), Maria Sole Facioni (Ellefree s.r.l.), Monica Agnolucci (presidente del corso di laurea magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti), Paolo Vernieri (presidente del corso di laurea magistrale in Sistemi Agricoli Sostenibili)].

Dopo la premessa del Direttore del DiSAAA-a sulle motivazioni che hanno portato al nuovo CdS ed una breve

presentazione del piano di studi si è aperta un'ampia discussione alla quale hanno partecipato tutti i presenti. Durante l'incontro è stato proposto alle parti consultate un confronto su:

la denominazione del CdS
gli obiettivi formativi del CdS
il piano di studio

le figure professionali e gli sbocchi previsti

Si è rilevata un'ampia approvazione relativamente all'istituzione del CdS ed anche del piano di studi presentato. Le principali osservazioni emerse dalla discussione sono state le seguenti: ...

Dare spazio alle certificazioni volontarie e cioè le attestazioni volontarie ottenute mediante controlli da parte di Enti autorizzati, a cui le aziende debbono sottoporsi spontaneamente, e, anche se non indispensabili per legge al fine di operare nel proprio settore, certificano il modo di operare secondo standard specifici più elevati. In questo ambito anche la certificazione ESG, strumento indispensabile che consente alle aziende di dimostrare l'impegno di operare secondo criteri di trasparenza, responsabilità e buona governance, con lo scopo di ridurre notevolmente l'impatto ambientale.

Nell'ambito dell'insegnamento di Principi di diritto dare spazio nel programma a tutto ciò che concerne l'etichettatura dei prodotti alimentari ed anche alle normative dei prodotti ad identificazione garantita (IG).

Porre attenzione anche alla formazione necessaria per la consulenza a livello di piccole-medie imprese.

Disponibilità da parte degli stakeholder di istituire convenzioni per attività di formazione continua indirizzate anche agli studenti di questo CdS.

Il Direttore, al termine della riunione, sottolinea l'importanza dell'incontro e degli utili suggerimenti pervenuti dai partecipanti con la promessa che questo rappresenta un primo step ma che la consultazione avverrà nuovamente una volta appositamente costituito nel CdS il Comitato di Indirizzo.

La consultazione si è rivolta anche verso i ricercatori del Centro Nutrafood che si occupano di alimenti e nutrizione, i quali hanno espresso parere estremamente positivo sul CdS perché raccoglie in maniera organica le competenze delle scienze degli alimenti. La consultazione è stata effettuata direttamente dal Direttore del Centro Nutrafood che ha incontrato singolarmente tutti i docenti afferenti la cui ricerca verte principalmente sulle scienze degli alimenti. Gli esiti di questi colloqui si sono rivelati estremamente utili per la progettazione del CdS e per l'inserimento nelle materie caratterizzanti ma anche tra le affini o integrative di CFU legati, ad esempio, alla comunicazione alimentare, al Food Design, alle normative in campo alimentare alla rintracciabilità degli alimenti.



QUADRO A1.b

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnico dei prodotti alimentari

funzione in un contesto di lavoro:

Le principali funzioni del laureato in Scienze degli Alimenti sono: a) pianificazione e controllo delle linee di produzione degli alimenti, delle operazioni di approvvigionamento delle materie prime e dei materiali accessori e distribuzione dei prodotti finiti; b) utilizzo di idonei strumenti per la gestione della qualità e della rintracciabilità secondo le norme ISO e altri standard specifici per il settore alimentare; c) realizzazione di audit presso aziende coinvolte in diversi punti della filiera alimentare; gestione di situazioni di allerta, dei richiami e dei ritiri di prodotto dal mercato; d) definizione di standard di sicurezza e qualità per le materie prime e i prodotti finiti in conformità alle normative vigenti; e) analisi dei prodotti finiti, delle materie prime e dei materiali impiegati nel settore alimentare; f) elaborazione di dati e redazione di report tecnici; g) formazione del personale in materia di sicurezza alimentare; h) partecipazione a progetti di ricerca per lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare e per la pianificazione delle filiere agro-alimentari. Il laureato in Scienze degli Alimenti può essere inserito sia in piccole, medie e grandi imprese sia in Enti Pubblici con mansioni tecniche di produzione, analisi e consulenza, controllo di qualità, sostenibilità relativamente allo sviluppo e alla conduzione di processi di produzione e di conservazione di alimenti; il laureato può anche avere compiti tecnici di pianificazione e controllo in diversi punti della filiera alimentare, presso aziende che svolgono attività di trasformazione, conservazione, distribuzione di alimenti e bevande e in aziende collegate che forniscono servizi (laboratori di analisi o organismi di certificazione).

competenze associate alla funzione:

Il profilo del laureato in Scienze degli Alimenti è caratterizzato da competenze diverse in quanto integra le conoscenze di biologia, chimica, microbiologia, tecnologie alimentari, sicurezza e marketing nell'ambito del sistema agro-alimentare; per questo può ricoprire funzioni diverse nell'industria alimentare e nelle attività produttive correlate. Il laureato in Scienze degli Alimenti ha gli strumenti logici e conoscitivi per: a) intervenire nelle principali operazioni dell'industria alimentare e del binomio processo produttivo/qualità del prodotto; b) sviluppare metodi di indagine propri delle scienze alimentari, finalizzati allo sviluppo e al controllo delle filiere agro-alimentari e dei materiali correlati; c) applicare tecniche analitiche chimiche, microbiologiche e sensoriali in campo alimentare.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali del laureato triennale in Scienze degli Alimenti sono: a) in aziende che, a diversi livelli, si occupano di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari; b) in aziende agro-alimentari nelle diverse fasi della filiera; c) negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato può sostenere l'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo e Forestale iunior.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2.)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

Requisiti e conoscenze per l'accesso: Per essere ammessi al CdS in Scienze degli Alimenti occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo. E' richiesto, altresì, il possesso di una preparazione iniziale in scienze matematiche, fisiche, chimiche e biologiche come dettagliato nel Regolamento del Corso. La modalità per la verifica del possesso dei requisiti di accesso è specificata nel Regolamento didattico del Corso di studi, che indica anche gli eventuali obblighi formativi aggiuntivi (OFA) previsti nel caso in cui la verifica non sia positiva. Le conoscenze richieste per l'accesso e le modalità di verifica e di eventuale assolvimento degli OFA sono precisate nel Quadro SUA A3.b e nel Regolamento didattico.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

11/01/2025

Requisiti di accesso: possono accedere al corso di studio in Scienze degli Alimenti gli studenti in possesso di Diploma di Scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo ai sensi della legge vigente.

Conoscenze richieste: è richiesto il possesso o l'acquisizione di una adeguata preparazione iniziale in chimica e biologia e in scienze sperimentali come riportato nel link: http://www.cisiaonline.it/tematic_area_agri/il-test/syllabus/.

Verifica delle conoscenze: le conoscenze richieste sono verificate mediante un test di valutazione (TV) organizzato in collaborazione con il CISIA che consiste di una prova a risposta multipla con un numero complessivo di 40 domande, ciascuna con più risposte possibili di cui solo una esatta. Le informazioni sul test (data e luogo di svolgimento, modalità di iscrizione e risultati) sono rese pubbliche sul sito del DiSAAA-a e del CdS (<https://www.agr.unipi.it/test-di-valutazione/>).

Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA): gli studenti che non abbiano raggiunto il punteggio minimo previsto di 3 per la Chimica e la Biologia acquisiscono gli OFA. Per chi avrà ricevuto gli OFA verranno organizzate attività di supporto, seguite da una prova finale di accertamento che potrà essere sostenuta solo durante il primo anno. Gli studenti che si immatricolano in ritardo, entro il 31 Dicembre, possono sostenere il TV a febbraio dell'anno successivo. Anche per questi ultimi, il non superamento della Biologia e della Chimica prevede gli OFA nelle modalità sopradescritte.

Strumenti di supporto per la preparazione al test per agevolare il superamento degli OFA verranno messi a disposizione alcuni strumenti di supporto direttamente sul sito del CdS.

Accesso per trasferimento o per studenti già laureati: Gli studenti già iscritti a un corso di laurea dell'Università di Pisa, ad altro Ateneo o già laureati, possono essere esonerati dal test solo se ammessi ad anni successivi al primo. A tal fine deve essere presentata apposita richiesta di valutazione preventiva della carriera. Gli interessati dovranno dichiarare tutti gli esami sostenuti con relativi settori, crediti e voti e allegare i programmi dei corsi. Gli studenti ammessi al primo anno dovranno sostenere il test.

Esonero della verifica delle conoscenze: in caso di accoglimento di domanda di trasferimento o passaggio da altri CdS dell'Ateneo di Pisa o di altri Atenei, allo studente che non abbia sostenuto un test di valutazione nel corso di provenienza o che non sia ritenuto idoneo al passaggio a Scienze degli Alimenti e quindi non è esonerato dal superamento della prova, sono attribuiti direttamente gli OFA. Nel caso in cui lo studente abbia sostenuto un test di valutazione/ingresso nel CdS di origine, il Consiglio valuta l'attribuzione o meno degli OFA.

Link: <http://>

30/01/2025

Il CdS in Scienze degli Alimenti fornisce conoscenze e competenze per sviluppare capacità professionali che permettono di operare con competenza e capacità e di inserirsi nei settori della produzione, della conservazione e della distribuzione di alimenti e bevande e in settori ad essi connessi. La struttura del corso di laurea è funzionale a una solida preparazione alla professione del tecnico dei prodotti alimentari nel contesto nazionale e internazionale, riguardo le materie sia di base sia caratterizzanti. Le scienze degli alimenti comprendono una serie di conoscenze e competenze che riguardano la qualità, ma anche la sicurezza, la conservazione e la protezione degli alimenti. Il laureato in Scienze degli Alimenti è preparato per un'industria alimentare moderna, ovvero all'avanguardia in termini produttivi e, allo stesso tempo, consapevole dell'importanza della qualità degli alimenti. Il CdS prepara laureati con una professionalità idonea al mantenimento di un alto livello qualitativo delle attività delle piccole, medie e grandi aziende alimentari. L'attività professionale del laureato si svolge anche negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime inoltre la sua professionalità anche in aziende dell'intera filiera agro-alimentare.

Il percorso formativo si sviluppa trasversalmente tra i settori disciplinari di base, delle tecnologie alimentari, della sicurezza degli alimenti, nonché delle aree economico-giuridiche, e dell'alimentazione. Il piano di studi, incentrato sull'alimento, si articola dalla composizione chimico-fisica all'interazione e alla funzionalità nell'uomo; dalla produzione primaria (animale e vegetale) alle tecnologie di trasformazione fino alla commercializzazione; dalla sicurezza alimentare alle nozioni economico-legislative. IL percorso formativo è arricchito anche da insegnamenti inerenti alla comunicazione alimentare, alla fisiologia della post-raccolta e all'igiene e HACCP.

Il Corso prevede, inoltre, lo svolgimento di un ampio periodo di Tirocinio formativo che completa il processo di formazione e apprendimento e costituisce un'opportunità di conoscenza diretta del mondo del lavoro. Una parte del tirocinio formativo deve essere svolto presso le strutture dell'Università di Pisa e una parte presso Aziende o Enti che operano nel mondo degli alimenti sotto diversi aspetti, purché permettano lo sviluppo degli obiettivi formativi specifici previsti per il tirocinio curriculare e riconducibili ai seguenti ambiti applicativi: i) attività connesse all'HO.RE.CA.; ii) produzione di alimenti di origine sia animale che vegetale; iii) trasformazione degli alimenti; iv) sicurezza alimentare e controllo qualità; v) comunicazione alimentare. Il tirocinio può essere svolto anche presso strutture della UE e extra-UE chiaramente previa l'attivazione, qualora non esistano ancora, di apposite convenzioni.

Le attività formative nel loro complesso consentono agli studenti di sviluppare competenze e conoscenze funzionali ai bisogni del mondo professionale, concretamente spendibili in contesti lavorativi inerenti: gestione della qualità dei prodotti e dei processi; sviluppo di nuovi prodotti e processi produttivi; commercio di prodotti agro-alimentari; alimentazione umana; ricerca di strategie economiche e socio-culturali per la valorizzazione e la promozione del prodotto alimentare e del Made in Italy.

Conoscenza e capacità di comprensione

I risultati formativi attesi saranno acquisiti tramite un percorso che, partendo dalle materie di base, prosegue poi con quelle caratterizzanti e affini, attraverso modalità diversificate: lezioni frontali, esercitazioni in aula, esercitazioni in

laboratorio, uscite didattiche, partecipazione a seminari e attività formative interdisciplinari che utilizzano metodologie didattiche centrate sullo studente ed esperti esterni. Il laureato in Scienze degli Alimenti sarà in grado di conoscere e comprendere:

- aspetti biologici, chimici, biochimici e fisici coinvolti nei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti, anche utilizzando le competenze di fisica e di matematica acquisite;
- principali materie prime di origine animale e vegetale in relazione al loro ruolo in campo alimentare;
- principali aspetti del metabolismo cellulare e delle modalità della sua regolazione, anche in riferimento al loro significato per la nutrizione umana;
- ruolo dei microrganismi nell'industria agro-alimentare;
- valutazione dell'igiene e della qualità microbiologica lungo la filiera produttiva e distributiva degli alimenti;
- ruolo degli agenti e delle cause di infezione/infestazione delle derrate alimentari e delle modalità necessarie per l'applicazione di un controllo integrato;
- principali metodi di analisi degli alimenti e dei relativi riferimenti normativi;
- metodi di valutazione sensoriale degli alimenti;
- concetti di qualità, analisi del rischio, garanzia e certificazione e dei relativi riferimenti normativi;
- metodi di base di gestione dei processi alimentari e di rintracciabilità dei prodotti;
- principi di marketing legati alle imprese alimentari.

I risultati attesi di conoscenza e comprensione sono conseguiti e verificati grazie allo svolgimento delle attività formative di base (ambiti disciplinari delle scienze matematiche, fisiche, chimiche e biologiche) e delle attività formative caratterizzanti (ambiti disciplinari delle tecnologie alimentari, della produzione agro-alimentare, della sicurezza e della valutazione degli alimenti e delle discipline economiche e giuridiche), nonché delle attività formative affini e integrative

**Capacità di
applicare
conoscenza e
comprensione**

Il laureato in Scienze degli Alimenti sarà in grado di analizzare e risolvere problemi pratici legati alla produzione di alimenti di qualità, in relazione agli ingredienti e ai processi tecnologici applicati nell'intera filiera agro-alimentare, dalla trasformazione delle materie prime ottenute dalla produzione primaria fino alla distribuzione dei prodotti finiti. Sarà inoltre in grado di collaborare a progetti di innovazione e sviluppo degli alimenti in risposta alle sfide poste dagli obiettivi dello sviluppo sostenibile. Il laureato in Scienze degli Alimenti è in grado di applicare le sue conoscenze ad aspetti pratici delle scienze alimentari anche grazie all'approccio interdisciplinare del CdS; in particolare, sono presenti corsi sia teorici che pratici forniti da docenti provenienti da diverse aree disciplinari basati sul cosiddetto object-based learning (OBL), particolarmente adatto al settore alimentare, che si basano sulla proposta di materie prime alimentari e prodotti della loro trasformazione visti come 'oggetti' da analizzare e studiare sotto diversi punti di vista (chimico, biochimico, microbiologico, tecnologico, economico). Lo studente sviluppa inoltre la capacità di applicare conoscenze e comprensione anche attraverso il periodo di tirocinio nei laboratori dell'Università o presso aziende agro-alimentari, enti, laboratori pubblici o privati specializzati. La verifica della capacità di applicare conoscenza e comprensione sarà valutata sulla base di prove pratiche svolte nei laboratori, in corsi che prevedono lo studio e la risoluzione di problemi pratici specifici e generali (problem solving), nella

valutazione del percorso formativo di tirocinio e nell'ambito della discussione dell'elaborato finale.

▶ **QUADRO**
A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Conoscenza e comprensione

Area propedeutica centralizzata principalmente al I anno del CdS, ha la finalità di far acquisire allo studente le conoscenze di base di carattere matematico, chimico, fisico, biologico che rappresentano una solida preparazione propedeutica alle successive aree formative più caratterizzanti ed affini alle scienze degli alimenti. Un importante obiettivo delle discipline qui inserite è la comprensione della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, la composizione molecolare degli alimenti, nonché le relazioni che sussistono con le loro proprietà chimico-fisiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine di fase della formazione lo studente dovrà essere in grado di applicare le conoscenze scientifiche di base acquisite per la comprensione e soluzione per affrontare le successive fasi di studio.

Modalità di conseguimento: lezioni frontali, esercitazioni, laboratori, lavori guidati.

Strumenti didattici di verifica: esami orali, eventualmente preceduti da esami scritti o prove in itinere.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

CHIMICA DELLE SOSTANZE ORGANICHE [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

ELEMENTI DI CALCOLO E DI FISICA TECNICA [url](#)

PRINCIPI DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA [url](#)

AREA DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Conoscenze di microbiologia generale e microbiologia alimentare ma anche la comprensione tra proprietà degli alimenti e processi di trasformazione e conservazione con particolare attenzione all'integrità delle loro proprietà organolettiche. Conoscenze dei principali metodi di analisi microbiologica e tecnologica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di interpretare i complessi fenomeni di utilizzo dei microrganismi per la produzione di alimenti; capacità di individuare le corrette procedure di trasformazione, stabilizzazione di un alimento in relazione alle sue caratteristiche compositive.

Modalità di conseguimento: lezioni frontali, esercitazioni, laboratori, lavori guidati.

Strumenti didattici di verifica: esami orali, eventualmente preceduti da esami scritti o prove in itinere.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE E ALIMENTARE [url](#)

POST-RACCOLTA E TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI [url](#)

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI [url](#)

AREA DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Il fine di questa area è fornire allo studente un quadro complessivo delle filiere agricole di produzione delle principali categorie di alimenti di origine animale e vegetale. Per ogni categoria di alimento saranno descritte le principali caratteristiche strutturali delle filiere di produzione agricola relative agli alimenti più rappresentativi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di comprendere il percorso produttivo che è alla base della derrata di origine animale o vegetale e che ne determina le caratteristiche qualitative finali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FILIERE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE DELLA SICUREZZA E DELLA VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Analisi e valutazione delle componenti chimiche degli alimenti. Conoscenze funzionali per garantire le condizioni di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti di origine vegetale e animale con particolare riferimento a infezioni/infestazioni da organismi nocivi e contaminazioni chimiche. Inoltre, lo studente acquisirà le nozioni inerenti la degenerazione naturale degli alimenti durante la conservazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze relative all'analisi del rischio e al controllo dei punti critici identificati nel processo di produzioni delle derrate alimentari attraverso metodiche chimiche e molecolari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI [url](#)

IGIENE E HACCP [url](#)

SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO [url](#)

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICHE E GIURIDICHE

Conoscenza e comprensione

Nozioni di base di economia, di marketing e di legislazione alimentare. Capacità di interpretare i fatti economici delle imprese e le principali relazioni fra la domanda, la struttura del mercato, gli obiettivi dell'impresa e le strategie di marketing nonché le problematiche inerenti le normative che regolano la produzione, la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso le discipline di quest'area, lo studente sviluppa specifiche capacità di uso e interpretazione delle principali norme di legge, nazionali e anche internazionali, che trovano applicazione nel settore commerciale e alimentare. Tutto ciò, al fine di sostenere la possibilità di progettare e sviluppare specifiche azioni di promozione di prodotti agro-alimentari.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E MARKETING DEGLI ALIMENTI [url](#)

PRINCIPI DI DIRITTO ALIMENTARE [url](#)

SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO [url](#)

AREA DELLE COMPETENZE PER LA COMUNICAZIONE

Conoscenza e comprensione

In questa area ci si aspetta che lo studente acquisisca la capacità di comunicare una lingua straniera della Comunità Europea, 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 aspetti innovativi specifici del settore.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

EDITORIA DIGITALE - SAI@UNIFI.IT [url](#)

LINGUA STRANIERA DELLA UE (LIVELLO B1) [url](#)

PATENTE ECDL START [url](#)

TECNICHE E STRUMENTI PER LA COMUNICAZIONE DIGITALE - SAI@UNIFI.IT [url](#)

TECNICHE E STRUMENTI PER LA GESTIONE E L'ANALISI DEI DATI - SAI@UNIFI.IT [url](#)

AREA PRATICO-APPLICATIVA

Conoscenza e comprensione

In questa area sono presenti attività formative che trattano argomenti teorici e tecnici più specializzati utili professionalmente e rappresentati da laboratori che stimolino il saper fare. Le attività sono svolte in laboratorio, ma anche in aula e le conoscenze acquisite nelle altre aree vengono applicate alla soluzione di problemi tecnici specifici del settore degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le attività erogate nell'ambito di questa area permetteranno allo studente di valutare la sua attitudine al problem solving ma anche di acquisire competenze utili ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LABORATORIO DI ANALISI ALIMENTARE [url](#)

LABORATORIO DI BIGDATA E IoT [url](#)

LABORATORIO DI SICUREZZA ALIMENTARE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine del percorso formativo il laureato possiede la consapevolezza e l'autonomia di giudizio che gli permettono di acquisire le informazioni necessarie per attuare interventi atti a migliorare la qualità, l'efficienza e la sostenibilità della produzione alimentare. Per garantire l'acquisizione dell'autonomia di giudizio saranno utilizzati strumenti diversi che comprendono il coinvolgimento attivo degli studenti durante lo svolgimento delle lezioni utilizzando approcci tradizionali e di blended learning. L'autonomia di giudizio sarà verificata nel corso delle lezioni mediante lo svolgimento delle attività teorico-pratiche, valutando la capacità di organizzare attività sperimentali, analisi di laboratorio, raccolta ed elaborazione di risultati ottenuti, report scientifici e dibattiti tematici su problematiche di attualità nell'ambito delle tecnologie alimentari. Analogamente, gli stessi criteri verranno utilizzati per valutare l'autonomia di giudizio durante lo svolgimento delle attività di tirocinio.

Abilità comunicative

Il CdS fornisce al laureato la capacità di operare in gruppi interdisciplinari e utilizzare un lessico tecnico-scientifico idoneo ai settori della produzione alimentare, in grado quindi di comunicare aspetti relativi al proprio lavoro a specialisti e non-specialisti, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese. La presenza di laboratori interdisciplinari permette lo sviluppo di abilità comunicative in grado di spaziare nei diversi ambiti delle discipline essenziali delle scienze alimentari. I laureati in Scienze degli Alimenti sviluppano anche competenze specifiche per preparare relazioni e documenti tecnici in modo appropriato. Le abilità comunicative vengono acquisite sia attraverso le attività previste dalle singole discipline (elaborati, relazioni, presentazioni) che durante il percorso di tirocinio. L'abilità comunicativa viene in prima istanza verificata durante lo svolgimento degli esami di profitto dei diversi insegnamenti del CdS e, successivamente, durante la prova finale valutando la capacità di utilizzo dei corretti strumenti di comunicazione scientifica.

Capacità di

apprendimento	Il corso di studio fornisce gli strumenti cognitivi indispensabili per un approccio critico, creativo, comunicativo e collaborativo alla risoluzione dei problemi e all'aggiornamento continuo delle conoscenze nei diversi comparti delle scienze degli alimenti. Tale approccio viene conseguito attraverso l'analisi di casi studio e problematiche reali nel settore delle scienze degli alimenti. La verifica della capacità di apprendimento viene effettuata valutando come lo studente è in grado di approfondire e aggiornare le conoscenze acquisite durante il corso degli studi, anche attraverso la consultazione di materiale bibliografico, banche dati e altri strumenti conoscitivi di base, quando posto di fronte a problematiche da risolvere. Tale verifica avviene sia durante le lezioni frontali e le esercitazioni, quando gli studenti sono invitati ad approfondimenti su tematiche specifiche, che durante lo svolgimento delle attività di tirocinio.	
----------------------	--	--

QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

02/01/2025

Nella costruzione del percorso formativo è previsto l'inserimento di insegnamenti di particolare interesse per il completamento della figura del laureato in Scienze degli Alimenti nell'ambito dei quali gli studenti possono scegliere per integrare il proprio percorso in funzione dei propri interessi.

Precisamente sono stati previsti insegnamenti relativi ai seguenti argomenti:

- la comunicazione alimentare che permette al laureato di saper utilizzare opportuni strumenti di comunicazione per diffondere, divulgare e gestire l'informazione in ambito alimentare;
- la fisiologia della post-raccolta che permette al laureato di conoscere i principali sistemi di stoccaggio di prodotti agro-alimentari e saper ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare e la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti che permette al laureato, oltre ai processi con la conservazione delle materie prime anche di identificare la provenienza degli alimenti, gestire efficacemente i rischi di contaminazione e assicurare una risposta tempestiva in caso di necessità di rischio;
- l'Igiene e HACCP, che permette al laureato di conoscere gli strumenti idonei a monitorare tutta la filiera che si occupa della produzione e della distribuzione di alimenti e bevande per tutelare la salute dei consumatori.

QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

02/01/2025

Dopo il conseguimento dei CFU previsti per accedere alla prova finale, la laurea in Scienze degli Alimenti si consegue con la presentazione di un elaborato scritto rappresentato da approfondimento di un argomento tecnico-scientifico relativo a uno di quelli trattati nelle attività formative del corso di studio, comprese le attività svolte nei laboratori, nelle esercitazioni o nei lavori guidati o nel tirocinio. La prova finale ha infatti il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio che consentono un efficace inserimento nel mondo del lavoro o la prosecuzione verso i successivi livelli di formazione. A questo fine l'argomento, seppur concordato con un

docente relatore, deve essere svolto autonomamente dallo studente.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

02/01/2025

Il conseguimento della laurea in Scienze degli Alimenti avviene con il superamento di una prova finale consistente nella presentazione e discussione approfondita di un argomento tecnico-scientifico relativo a uno di quelli trattati nelle attività formative del CdS ovvero di una

relazione di tirocinio indirizzata a favorire l'acquisizione di competenze pratico-applicative nei diversi ambiti delle scienze alimentari, svolto all'interno dell'Università di Pisa o presso istituzioni pubbliche o private italiane o estere con le quali siano state stipulate apposite convenzioni. La prova finale ha infatti il compito di completare il percorso formativo svolto dallo studente consentendo di perfezionare le sue competenze in termini di conoscenze, capacità di applicare le conoscenze, sviluppo di capacità relazionali, abilità comunicative e autonomia di giudizio che consentono un efficace inserimento nel mondo del lavoro o la prosecuzione verso i successivi livelli di formazione. A questo fine l'argomento, seppur concordato con un docente relatore, deve essere svolto autonomamente dallo studente.

La valutazione della prova finale consiste nella discussione, di fronte a una commissione di docenti del CdS, dell'elaborato scritto, che lo studente espone oralmente anche con l'ausilio di strumenti informatici e/o multimediali. La commissione di laurea esprime la propria valutazione sulla qualità dell'elaborato scritto, sulle capacità comunicative e suo grado di autonomia dello studente.

Link: <http://>

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo corso di Laurea in Scienze degli Alimenti (SAL-L)

**QUADRO B2.a****Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative****QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto****QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale****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.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA DELLE SOSTANZE ORGANICHE link	OPERAMOLLA ALESSANDRA	PA	6	52	
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE link	PRATESI ALESSANDRO	RD	6	52	

3.	INF/01	Anno di corso 1	EDITORIA DIGITALE - SAI@UNIFI.IT link			3		
4.	FIS/01 MAT/05	Anno di corso 1	ELEMENTI DI CALCOLO E DI FISICA TECNICA link			8	72	
5.	AGR/19	Anno di corso 1	FILIERE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI link	PARDOSSI ALBERTO	PO	12	16	
6.	AGR/19	Anno di corso 1	FILIERE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI link	CARUSO GIOVANNI	PA	12	16	
7.	AGR/19	Anno di corso 1	FILIERE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI link	MELE MARCELLO	PO	12	52	
8.	AGR/19	Anno di corso 1	FILIERE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI link	CATUREGLI LISA	RD	12	16	
9.	NN	Anno di corso 1	LABORATORIO DI BIGDATA E IoT link	LOMONACO VINCENZO	RD	3	36	
10.	NN	Anno di corso 1	LINGUA STRANIERA DELLA UE (LIVELLO B1) link			3		
11.	NN	Anno di corso 1	PATENTE ECDL START link			3		
12.	AGR/11 BIO/10	Anno di corso 1	PRINCIPI DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA link	BENELLI GIOVANNI	PA	8	8	
13.	AGR/11 BIO/10	Anno di corso 1	PRINCIPI DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA link	GIACOMELLI CHIARA	PA	8	48	
14.	AGR/11 BIO/10	Anno di	PRINCIPI DI BIOLOGIA E BIOCHIMICA link	LOMBARDI TIZIANA	PA	8	8	

		corso 1						
15.	BIO/09	Anno di corso 1	PRINCIPI DI NUTRIZIONE UMANA link	ASTERITI SABRINA	RD	6	48	
16.	NN	Anno di corso 1	SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO link	INCROCCI LUCA	PA	3	36	
17.	NN	Anno di corso 1	TECNICHE E STRUMENTI PER LA COMUNICAZIONE DIGITALE - SAI@UNIFI.IT link			3		
18.	NN	Anno di corso 1	TECNICHE E STRUMENTI PER LA GESTIONE E L'ANALISI DEI DATI - SAI@UNIFI.IT link			3		
19.	CHIM/01	Anno di corso 2	ANALISI CHIMICA DEGLI ALIMENTI link	LA NASA JACOPO	RD	6	52	
20.	AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA E MARKETING DEGLI ALIMENTI link	BRUNORI GIANLUCA	PO	6	48	
21.	AGR/15	Anno di corso 2	INDUSTRIE AGRARIE link	ZINNAI ANGELA	PA	6	56	
22.	NN	Anno di corso 2	LABORATORIO DI ANALISI ALIMENTARE link	SERRA ANDREA	PA	3	36	
23.	NN	Anno di corso 2	LABORATORIO DI SICUREZZA ALIMENTARE link	CANALE ANGELO	PO	4	24	
24.	NN	Anno di corso 2	LABORATORIO DI SICUREZZA ALIMENTARE link	PISUTTU CLAUDIA	RD	4	24	
25.	NN	Anno di corso 2	METODOLOGIE INTERDISCIPLINARI PER GLI ALIMENTI link	SANMARTIN CHIARA	PA	2	12	

26.	NN	Anno di corso 2	METODOLOGIE INTERDISCIPLINARI PER GLI ALIMENTI link	AGNOLUCCI MONICA	PO	2	12	
27.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE E ALIMENTARE link	AGNOLUCCI MONICA	PO	8	40	
28.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE E ALIMENTARE link	ROSSI FEDERICO	RD	8	32	
29.	AGR/07 BIO/04	Anno di corso 2	POST-RACCOLTA E TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI link	VANGELISTI ALBERTO	RD	6	28	
30.	AGR/07 BIO/04	Anno di corso 2	POST-RACCOLTA E TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI link	PISTELLI LAURA	PA	6	28	
31.	IUS/03	Anno di corso 2	PRINCIPI DI DIRITTO ALIMENTARE link	DI LAURO ALESSANDRA	PO	6	48	✓
32.	AGR/12	Anno di corso 2	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI link	NALI CRISTINA	PO	6	24	✓
33.	AGR/12	Anno di corso 2	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI link	CANALE ANGELO	PO	6	24	
34.	AGR/13	Anno di corso 2	VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI link	SERRA ANDREA	PA	6	24	
35.	AGR/13	Anno di corso 2	VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI link	GUIDI LUCIA	PO	6	24	✓
36.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI link	SANMARTIN CHIARA	PA	6	32	✓
37.	AGR/15	Anno di	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI link	VENTURI FRANCESCA	PA	6	28	

		corso 3						
38.	IUS/03	Anno di corso 3	COMUNICAZIONE ALIMENTARE link	BRUNORI GIANLUCA	PO	6	24	
39.	IUS/03	Anno di corso 3	COMUNICAZIONE ALIMENTARE link	DI LAURO ALESSANDRA	PO	6	24	
40.	NN	Anno di corso 3	FOOD DESIGN link	MASSARI SONIA	RD	3	36	
41.	VET/04	Anno di corso 3	IGIENE E HACCP link	ARMANI ANDREA	PO	6	56	
42.	PROFIN_S	Anno di corso 3	PROVA FINALE SAL-L link			4		
43.	NN	Anno di corso 3	SEMINARI SAL-L link			2		
44.	NN	Anno di corso 3	TIROCINIO ESTERNO/INTERNAZIONALE link			12		
45.	NN	Anno di corso 3	TIROCINIO INTERNO STRUTTURE UNIPI link			12		



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

L'orientamento e il tutorato sono attività imprescindibili di servizio agli studenti e mirano a favorire l'accesso agli studi universitari e a contenerne l'abbandono. Il CdS in Scienze degli Alimenti utilizzerà le attività di orientamento e tutorato organizzate dall'Ateneo e dal DiSAAA-a. Queste attività, con particolare riferimento ai nuovi iscritti hanno l'obiettivo di fornire informazioni di base sull'organizzazione dei servizi, sul percorso formativo nonché sui possibili sbocchi professionali previsti in uscita dal Corso di Studio. A questo fine, in aggiunta alle attività espletate dall'Ateneo (<https://orientamento.unipi.it/>; <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento>) si affiancheranno quelle attuate dalla Commissione Orientamento del DiSAAA-a (Orientamento e Tutorato – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (unipi.it)).

14/05/2025

Descrizione link: Pagina web dell'orientamento in ingresso

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso

10/02/2025

Si prevede in questo modo di assicurare diverse forme di supporto tra le quali

- Tutorato di Orientamento: servizio di tutorato rivolto agli studenti in ingresso e in itinere che si sono immatricolati al CdS. Prevede il supporto nella ricerca, raccolta e diffusione di informazioni relative al CdS e alle attività didattiche, l'affiancamento nella comprensione dei diversi aspetti della vita universitaria, l'assistenza nel disbrigo di pratiche amministrative, l'assistenza per l'organizzazione dello studio e del piano degli esami, la partecipazione agli eventi orientativi e informativi promossi dall'Ateneo.
- Tutorato per studenti DSA: servizio di supporto per studenti con disabilità o con disturbi specifici di apprendimento (DSA) il cui scopo è ridurre o eliminare gli ostacoli per garantire un adeguato inserimento nell'ambiente universitario (accompagnamento a lezione, recupero di appunti, intermediazione con i docenti, affiancamento allo studio, disbrigo pratiche amministrative e di segreteria e servizi di counselling psicologico).
- Supporto alla Didattica: servizio didattico rivolto agli studenti iscritti al CdS e prevede interventi soprattutto di carattere didattico, utili a fronteggiare difficoltà specifiche che lo studente incontra rispetto a determinati insegnamenti o laboratori del CdS.

Per quanto concerne l'accompagnamento al lavoro il CdS utilizzerà i servizi offerti dall'Ateneo di Pisa per incrementare le opportunità d'inserimento professionale di laureandi e laureati e che riguardano (<https://www.unipi.it/index.php/career-service>):

- accompagnamento nella definizione dell'obiettivo professionale;
- consulenza per la stesura e la revisione del curriculum vitae e della lettera di presentazione;
- supporto alla preparazione dei colloqui di selezione.

In aggiunta il CdS nell'ambito del DiSAAA-a attuerà le seguenti attività:

- attraverso il sito web del DiSAAA-a alla voce Laureati (Laureati – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (unipi.it) dove vengono riportate le offerte di lavoro;
- attraverso giornate d'incontro con le imprese;
- attraverso i tirocini extracurricolari: entro i dodici mesi dal conseguimento del titolo di studio, i laureati possono attivare i tirocini formativi e di orientamento, in convenzione con l'ateneo;
- career day d'ateneo: la principale occasione d'incontro tra i laureati dell'Università di Pisa e le imprese
- contamination Lab dell'Università di Pisa: con un approccio Design Thinking, offre un ambiente che favorisce la risoluzione pratica e creativa dei problemi e permette ai CLabber, provenienti da diversi ambiti disciplinari, di conoscersi e lavorare insieme, acquisendo strumenti e capacità progettuali, organizzative, di comunicazione e competenze trasversali (Soft Skills) che caratterizzano i professionisti di successo (<https://contaminationlab.unipi.it/>).

Descrizione link: Pagina web del tutorato

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/9872-servizio-di-tutorato-alla-pari>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Tutorato in itinere

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](#)



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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: Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Descrizione link: Pagina web per opportunità di internazionalizzazione

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

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	Croazia	Visoko Gospodarsko Uciliste U Krizevcima	HR KRIZEVC01	23/04/2025	solo italiano
3	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	F ANGERS08	23/04/2025	solo italiano
4	Francia	Association D'Enseignement Agricole De Purpan - Ei Purpan	F TOULOUS15	23/04/2025	solo italiano
5	Francia	Institut Des Sciences Et Industries Du Vivant Et De L'Environnement - Agro Paris Tech	F PARIS077	23/04/2025	solo italiano
6	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	F BEAUVAI02	23/04/2025	solo italiano
7	Francia	Universite De Corse Pascal Paoli	F CORTE01	23/04/2025	solo italiano
8	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	F REIMS01	23/04/2025	solo

					italiano
9	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	D TUBINGE01	23/04/2025	solo italiano
10	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	D HANNOVE01	23/04/2025	solo italiano
11	Germania	Hochschule Geisenheim	D WIESBAD04	23/04/2025	solo italiano
12	Grecia	Agricultural University Of Athens	G ATHINE03	23/04/2025	solo italiano
13	Grecia	Panepistimio Thessalias	G VOLOS01	23/04/2025	solo italiano
14	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	G KRITIS04	23/04/2025	solo italiano
15	Lituania	Aleksandro Stulginskio Universitetas	LT KAUNAS05	23/04/2025	solo italiano
16	Lituania	Vilniaus Kolegija	LT VILNIUS10	23/04/2025	solo italiano
17	Polonia	Panstwowa Wyzsza Szkola Zawodowa Im. Jana Grodka W Sanoku	PL SANOK01	23/04/2025	solo italiano
18	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	PL WARSZAW05	23/04/2025	solo italiano
19	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	PL KRAKOW01	23/04/2025	solo italiano
20	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	PL KIELCE02	23/04/2025	solo italiano
21	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	PL KRAKOW05	23/04/2025	solo italiano
22	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie	PL LUBLIN04	23/04/2025	solo italiano
23	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	PL WROCLAW04	23/04/2025	solo italiano
24	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	P BEJA01	23/04/2025	solo italiano
25	Portogallo	Instituto Polit�cnico De Bragan�a	P BRAGANC01	23/04/2025	solo italiano
26	Portogallo	Universidade De Evora	P EVORA01	23/04/2025	solo italiano
27	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	23/04/2025	solo italiano
28	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	P VILA-RE01	23/04/2025	solo

					italiano
29	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	CZ PRAHA02	23/04/2025	solo italiano
30	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	RO ARAD01	23/04/2025	solo italiano
31	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	RO CONSTAN02	23/04/2025	solo italiano
32	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	RO CONSTAN02	23/04/2025	solo italiano
33	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	SK NITRA02	23/04/2025	solo italiano
34	Spagna	Universidad De Almeria	E ALMERIA01	23/04/2025	solo italiano
35	Spagna	Universidad De Cadiz	E CADIZ01	23/04/2025	solo italiano
36	Spagna	Universidad De Cordoba	E CORDOBA01	23/04/2025	solo italiano
37	Spagna	Universidad De Huelva	E HUELVA01	23/04/2025	solo italiano
38	Spagna	Universidad De Jaen	E JAEN01	23/04/2025	solo italiano
39	Spagna	Universidad De La Rioja	E LOGRONO01	23/04/2025	solo italiano
40	Spagna	Universidad De Leon	E LEON01	23/04/2025	solo italiano
41	Spagna	Universidad De Lleida	E LLEIDA01	23/04/2025	solo italiano
42	Spagna	Universidad De Valladolid	E VALLADO01	23/04/2025	solo italiano
43	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	E MADRID05	23/04/2025	solo italiano
44	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	E VALENCI02	23/04/2025	solo italiano
45	Turchia	Ege University	TR IZMIR02	23/04/2025	solo italiano
46	Turchia	ISPARTA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES		23/04/2025	solo italiano
47	Turchia	Mustafa Kemal University	TR HATAY01	23/04/2025	solo italiano
48	Turchia	University Of Usak	TR USAK01	23/04/2025	solo

					italiano
49	Ungheria	Debreceni Egyetem	HU DEBRECE01	23/04/2025	solo italiano
50	Ungheria	Szent Istvan University	HU GODOLLO01	23/04/2025	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

14/05/2025

Descrizione link: Pagina web del career service di Ateneo

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



QUADRO B6

Opinioni studenti



QUADRO B7

Opinioni dei laureati



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita



QUADRO C2

Efficacia Esterna



QUADRO C3

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



