SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Presentazione

Informazioni generali

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (IdSua:1634628)
Nome del corso in inglese	Food Biosafety and Quality
Classe	LM-7 - Biotecnologie agrarie & LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Modalità di erogazione	a. Corso di studio convenzionale

Ulteriori informazioni generali

URL del corso	https://www.agr.unipi.it/biosicurezza-e-qualita-degli-alimenti/
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2013 · ✓ Interclasse

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sede del Corso

Sede	PISA VIA DEL BORGHETTO, 80 56100 (Cod.050026)
Codice interno all'Ateneo del Corso	WBQR-LM^2026^PDS0-2026^1059
Utenza sostenibile	21

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA	17/03/2026 13:25

Data Ultimo aggiornamento RAD	30/06/2025 00:00

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Referenti e Strutture

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) - ID: 14719
Altri dipartimenti	SCIENZE VETERINARIE

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	[redacted]	AGNOLUCCI	Monica	AGRI-08/A	07/AGRI-08	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
2.	[redacted]	FORZAN	Mario	MVET-03/A	07/MVET-03	PA - Professore Associato (L. 240/10)	0,5	
3.	[redacted]	NUVOLONI	Roberta	MVET-02/B	07/MVET-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	0,5	
4.	[redacted]	PEDONESE	Francesca	MVET-02/B	07/MVET-02	PA - Professore Associato (L. 240/10)	0,5	
5.	[redacted]	ROSSI	Federico	AGRI-08/A	07/AGRI-08	RD - Ricercatore a t.d.- t.pieno (L. 79/2022)	1	
6.	[redacted]	SANMARTIN	Chiara	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
7.	[redacted]	TURCHI	Barbara	MVET-03/A	07/MVET-03	PA - Professore Associato (L. 240/10)	0,5	

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
8.	[redacted]	ZINNAI	Angela	AGRI-07/A	07/AGRI-07	PA - Professore Associato confermato	1	

✔ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
SANMARTIN	Chiara		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Agnolucci	Monica
Fanti	Stefano
Forzan	Mario
Mascagni	Flavia
Pistelli	Laura
Polverini	Ester
Rossi	Federico
Sanmartin	Chiara

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
Polverini	Ester	e.polverini@studenti.unipi.it

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

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 Zheijang Ocean University (Cina).

Progettazione del CdS

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

Il CdLM in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti, di nuova istituzione ed interclasse, ha lo scopo di formare uno specialista con competenze nelle biotecnologie, classiche ed avanzate, applicate alla salvaguardia della qualità e della sicurezza degli alimenti sia di origine vegetale che animale; la proposta era già stata formulata dal Comitato di Indirizzo del CdS in Biotecnologie Industriali nel 2006 e risponde a esigenze del Paese con buone prospettive di inserimento dei laureati nel comparto biotech. La proposta di un corso interclasse è adeguatamente motivata. Sono da valutare positivamente: - ob. form. spec. coerenti con ob. apprend. (descr. Dublino) - il rispetto dei requisiti minimi di cui all'art 6 DM. 544/2007; - la sostenibilità del complesso dei CdS proposti dalla Facoltà in termini di docenza; - la coerenza dell'attività di ricerca svolta dai docenti del CdS con gli obiettivi formativi; - la compatibilità dell'offerta formativa con le strutture; - i criteri di accesso alla laurea magistrale. Il NVA esprime parere favorevole alla istituzione del CdLM in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti, per le motivazioni sopra esposte.

Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

Il corso di Laurea Magistrale in Biosicurezza e qualità degli alimenti è istituito come corso interclasse tra LM-7 Biotecnologie agrarie e LM-70 Scienze e tecnologie alimentari allo scopo di offrire un percorso formativo che prepari tecnici specializzati nelle attività connesse alla biosicurezza e alla qualità degli alimenti. Gli obiettivi formativi del corso in BQA soddisfano i requisiti sia della LM-7 che LM-70. L'unitarietà del percorso formativo consente allo studente di scegliere fino all'ultimo anno di corso in quale classe di laurea conseguire il titolo in funzione delle proprie aspirazioni professionali e/o attitudini personali. La figura professionale formata integra, infatti, le competenze del biotecnologo agrario e del tecnologo alimentare. All'interdisciplinarità del corso concorrono le competenze fornite dai Dipartimenti di 'Scienze Agrarie Alimentari ed Agro-ambientali' e di 'Scienze Veterinarie. Il laureato in Biosicurezza e qualità degli alimenti sarà in possesso delle conoscenze teoriche ed operative che gli consentono di intervenire, a livello di processo in tutte le fasi di conservazione e trasformazione degli alimenti, e nello sviluppo e nel controllo della sicurezza d'uso e della qualità composizionale e nutrizionale degli alimenti. Egli sarà in grado di valutare la corrispondenza delle caratteristiche microbiologiche, biochimiche, chimiche e genetiche del prodotto esaminato, nei confronti di quanto è prescritto dal quadro legislativo nazionale ed internazionale.

Parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato regionale di coordinamento delle Università toscane, viste le proposte dell'Università di Pisa, valutate le motivazioni addotte dal proponente esprime parere favorevole per l'istituzione del corso di studio.

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

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.

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

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. Questa 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/lle laureati/e favorirne l'ingresso nel mondo del lavoro, sia opportuno incentivare l'interazione tra Università e Aziende.

Pdf inserito: Convocazione CI BVM BQA 09122025_Monica Agnolucci 1.pdf

Istituzione di più corsi nella classe

Gruppo di affinità
Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Ordinamento didattico

Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino

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 svoloi 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.

Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

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.

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.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

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.

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.

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.

Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

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

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 utilmente dialogare con l’ingegneria di processo al fine di individuare nuove apparecchiature e linee di lavorazione.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
2.3.1.1.1	Biologi e professioni assimilate
2.3.1.2.2	Microbiologi
2.3.1.1.4	Biotecnologi
2.3.1.3.0	Agronomi e forestali

Conoscenze richieste per l'accesso

I requisiti curricolari 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.

Modalità di ammissione

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 PHYS-01/A (ex FIS/01) a PHYS-06/B (ex FIS/08), da MATH-01/A (ex MAT/01) a MATH-06/A (ex MAT/09), INFO-01/A (ex INF/01), STAT-01/A (ex SECS-S/01): 10 CFU; CHEM-03/A (ex CHIM/03), CHEM-05/A (ex CHIM/06): 10 CFU; BIOS-01/A (ex BIO/01), BIOS-01/C (ex BIO/03), BIOS-07/A (ex BIO/10), BIOS-08/A (ex BIO/11), BIOS-10/A (ex BIO/13), BIOS-14/A (ex BIO/18), BIOS-15/A (ex BIO/19): 10 CFU;
2) almeno 60 CFU nei seguenti settori scientifico-disciplinari: AGRI-06/A (ex AGR/07), da BIOS-01/B (ex BIO/02) a BIOS-05/A (ex BIO/07), da BIOS-06/A (ex BIO/09) a BIOS-08/A (ex BIO/11), BIOS-14/A (ex BIO/18), CHEM-05/A (ex CHIM/06), CHEM-07/C (ex CHIM/11), MEDS-24/B (ex MED/42), MVET-03/A (ex VET/05), MVET-02/B (ex VET/04): 24 CFU; AGRI-01/A (ex AGR/01), GIUR-03/B (ex IUS/03), GIUR-02/A (ex IUS/04), GIUR-10/A (ex IUS/14), PHIL-02/A (ex M-FIL/02) e PHIL-03/A (ex M-FIL/03): 12 CFU; Da AGRI-02/A (ex AGR/02) a AGRI-02/B (ex AGR/04), da AGRI-05/A (ex AGR/11) a AGRI-06/B (ex AGR/13), da AGRI-07/A (ex AGR/15) a AGRI-09/D (ex 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.), ed eventualmente tramite un colloquio.

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 della valutazione 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://

Caratteristiche della prova finale

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.

Modalità di svolgimento della prova finale

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://

Attività caratterizzanti

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
LM-7 Biotecnologie agrarie				
Discipline biotecnologiche generali	AGRI-06/A Genetica agraria AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico BIOS-08/A Biologia molecolare CHEM-05/A Chimica organica CHEM-07/B Chimica degli alimenti INFO-01/A Informatica STAT-01/B Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	15	30	-
Discipline biotecnologiche agrarie	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGRI-05/A Entomologia generale e applicata AGRI-05/B Patologia vegetale AGRI-06/B Chimica agraria AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-09/B Nutrizione e alimentazione animale AGRI-09/C Zootecnia speciale AGRI-09/D Zoocolture BIOS-02/A Fisiologia vegetale	24	33	-
Discipline giuridiche, gestionali ed etiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare	6	6	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 45)*:		-		
Totale per la classe		45 - 69		
LM-70 Scienze e tecnologie alimentari				
Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale	27	30	18
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGRI-06/A Genetica agraria AGRI-06/B Chimica agraria AGRI-09/B Nutrizione e alimentazione animale AGRI-09/C Zootecnia speciale AGRI-09/D Zoocolture BIOS-02/A Fisiologia vegetale GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare	12	18	-
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGRI-05/A Entomologia generale e applicata AGRI-05/B Patologia vegetale CHEM-05/A Chimica organica CHEM-07/B Chimica degli alimenti INFO-01/A Informatica MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale	12	24	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 48)*:		-		
Totale per la classe		51 - 72		

Totale Attività caratterizzanti	0 - 0

Attività affini

Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
LM-7 Biotecnologie agrarie				
Attività formative affini o integrative		24	27	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 12)*:		-		
Totale per la classe		24 - 27		
LM-70 Scienze e tecnologie alimentari				
Attività formative affini o integrative		18	24	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 12)*:		-		
Totale per la classe		18 - 24		

Totale Attività affini	0 - 0

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative

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'interdisciplinarità 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 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.

Altre attività

Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		9	12
Per la prova finale		15	30
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	2	4
	Tirocini formativi e di orientamento	9	15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		14	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			

Totale Altre attività	38 - 73

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività

Riepilogo settori / CFU

Gruppo	Settori	CFU	LM-7	LM-70
			Attività - ambito	Attività - ambito
7	AGRI-05/A, AGRI-05/B	0-6	*Carat* Discipline biotecnologiche agrarie	*Carat* Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti
8	AGRI-01/A, GIUR-03/B	6-6	*Carat* Discipline giuridiche, gestionali ed etiche	*Carat* Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare
4	AGRI-09/A, BIOS-08/A, STAT-01/B	6-9	*Carat* Discipline biotecnologiche generali	Attività formative affini o integrative
6	AGRI-02/A, AGRI-03/A, AGRI-06/B, AGRI-09/B, AGRI-09/C, AGRI-09/D, BIOS-02/A	6-6	*Carat* Discipline biotecnologiche agrarie	*Carat* Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare
9	MVET-02/B	12-12	Attività formative affini o integrative	*Carat* Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti
1	AGRI-08/A	9-9	*Carat* Discipline biotecnologiche generali	*Carat* Discipline delle tecnologie alimentari
2	AGRI-06/A	0-6	*Carat* Discipline biotecnologiche generali	*Carat* Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare
5	AGRI-07/A	18-21	*Carat* Discipline biotecnologiche agrarie	*Carat* Discipline delle tecnologie alimentari
3	CHEM-05/A, CHEM-07/B, INFO-01/A	0-6	*Carat* Discipline biotecnologiche generali	*Carat* Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti
10		12-15	Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative
Totale crediti		69 - 96		

LM-7 Biotecnologie agrarie		
Attività	Ambito	Crediti

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari		
Attività	Ambito	Crediti

Carat	Discipline biotecnologiche agrarie	24	33
Carat	Discipline biotecnologiche generali	15	30
Carat	Discipline giuridiche, gestionali ed etiche	6	6
Attività formative affini o integrative		24	27
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti **45** Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti **45**			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini **12** Somma crediti minimi ambiti affini **24**			
Totale		69	96

Carat	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	12	18
Carat	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	12	24
Carat	Discipline delle tecnologie alimentari	27	30
Attività formative affini o integrative		18	24
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti **48** Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti **51**			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini **12** Somma crediti minimi ambiti affini **18**			
Totale		69	96

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	24

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Non sono previsti curricula

Offerta Didattica Programmata

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline biotecnologiche generali *LM-7 Biotecnologie agrarie*	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl* AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico *COMPOSIZIONE E QUALITA' NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	15	15	15 - 30
Discipline biotecnologiche agrarie *LM-7 Biotecnologie agrarie*	AGRI-06/B Chimica agraria *COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - obbl* *OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	24	24	24 - 33
Discipline giuridiche, gestionali ed etiche *LM-7 Biotecnologie agrarie*	GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare *DIRITTO ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 45)**			
Totale per la classe *LM-7 Biotecnologie agrarie*		45	45	45 - 69
Discipline delle tecnologie alimentari *LM-70 Scienze e tecnologie alimentari*	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari *OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - obbl* *PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	27	27	27 - 30 **CFU min 18**

	AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale *BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl*			
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare *LM-70 Scienze e tecnologie alimentari*	AGRI-06/B Chimica agraria *COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare *DIRITTO ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	12	12	12 - 18
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti *LM-70 Scienze e tecnologie alimentari*	MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale *IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (2 anno) - 6 CFU - obbl* *GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl*	12	12	12 - 24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - **(minimo da D.M. 48)**				
Totale per la classe *LM-70 Scienze e tecnologie alimentari*		51	51	51 - 72

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative *LM-7 Biotecnologie agrarie*	MVET-02/B Ispezione degli alimenti di origine animale *IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (2 anno) - 6 CFU - obbl* *GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl* MVET-03/A Malattie infettive degli animali *ZOONOSI BATTERICHE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl* *ZOONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	24	24	24 - 27 **CFU min 12**
Totale attività Affini *LM-7 Biotecnologie agrarie*		24	24	24 - 27
Attività formative affini o integrative *LM-70 Scienze e tecnologie alimentari*	AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico *COMPOSIZIONE E QUALITA' NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* MVET-03/A Malattie infettive degli animali *ZOONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* *ZOONOSI BATTERICHE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - obbl*	18	18	18 - 24 **CFU min 12**
Totale attività Affini *LM-70 Scienze e tecnologie alimentari*		18	18	18 - 24

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	9 - 12

Per la prova finale		22	15 - 30
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	2	2 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	9	9 - 15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		14	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre attività		51	38 - 73

Regolamento Didattico del CdS

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

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Matrice di Tuning

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

Anno di corso 1 - ANIMAL FOOD QUALITY (cfu 6 - WBQR-LM - 242613335) url
Anno di corso 1 - BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (cfu 12 - WBQR-LM - 242613323) url
Anno di corso 1 - COMPOSIZIONE E QUALITA' NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (cfu 6 - WBQR-LM - 242613333) url
Anno di corso 1 - COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA (cfu 6 - WBQR-LM - 242613330) url
Anno di corso 1 - DIRITTO ALIMENTARE (cfu 6 - WBQR-LM - 242613327) url
Anno di corso 1 - FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE DELL'UOMO (LAVORO GUIDATO) (cfu 3 - WBQR-LM - 242613324) url
Anno di corso 1 - FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (cfu 6 - WBQR-LM - 242613334) url
Anno di corso 1 - MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY (cfu 6 - WBQR-LM - 242613331) url
Anno di corso 1 - PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (cfu 6 - WBQR-LM - 242613325) url
Anno di corso 1 - TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE (cfu 6 - WBQR-LM - 242613329) url

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:

Anno di corso 1 - ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE (cfu 6 - WBQR-LM - 242613336) url
Anno di corso 1 - BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (cfu 12 - WBQR-LM - 242613323) url
Anno di corso 1 - MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY (cfu 6 - WBQR-LM - 242613331) url
Anno di corso 1 - OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI (cfu 6 - WBQR-LM - 242613339) url
Anno di corso 2 - ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE (cfu 6 - WBQR-LM - 242705469) url
Anno di corso 2 - IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (cfu 6 - WBQR-LM - 242705484) url
Anno di corso 2 - TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (cfu 6 - WBQR-LM - 242705471) url

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 ZOONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA (6 CFU)
0070G ZOONOSI 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:

Anno di corso 1 - BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI (cfu 12 - WBQR-LM - 242613323) url
Anno di corso 1 - DIRITTO ALIMENTARE (cfu 6 - WBQR-LM - 242613327) url
Anno di corso 1 - TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE (cfu 6 - WBQR-LM - 242613329) url
Anno di corso 1 - TOSSICOLOGIA (cfu 6 - WBQR-LM - 242613326) url
Anno di corso 1 - ZOONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA (cfu 6 - WBQR-LM - 242613337) url
Anno di corso 2 - GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE (cfu 6 - WBQR-LM - 242705476) url
Anno di corso 2 - IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (cfu 6 - WBQR-LM - 242705484) url
Anno di corso 2 - ZOONOSI BATTERICHE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (cfu 6 - WBQR-LM - 242705481) url

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:

Anno di corso 2 - ABILITA' INFORMATICHE 2 (cfu 2 - WBQR-LM - 242705478) url
Anno di corso 2 - LINGUA STRANIERA DELL'UE (LIVELLO B2 O B1 DI ALTRA LINGUA DIVERSA DAL PRIMO LIVELLO) (cfu 3 - WBQR-LM - 242705473) url

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	050026	2026	242613338	**ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE** *semestrale*	AGRI-09/D	Baldassare FRONTE *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-09/D	56
2	050026	2026	242613336	**ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE** *semestrale*	AGRI-09/C	Giuseppe CONTE *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-09/A	40
3	050026	2026	242613336	**ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE** *semestrale*	AGRI-09/C	Marcello MELE *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-09/C	16
4	050026	2026	242613335	**ANIMAL FOOD QUALITY** *semestrale*	AGRI-09/A	Andrea SERRA *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-09/A	48
5	050026	2026	242613323	**BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI** *semestrale*	AGRI-08/A	*Docente di riferimento* Monica AGNOLUCCI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	58
6	050026	2026	242613323	**BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI** *semestrale*	AGRI-08/A	*Docente di riferimento* Federico ROSSI *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	AGRI-08/A	24
7	050026	2026	242613333	**COMPOSIZIONE E QUALITA' NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE** *semestrale*	AGRI-09/A	Andrea SERRA *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-09/A	58
8	050026	2026	242613330	**COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA** *semestrale*	AGRI-06/B	Antonella CASTAGNA *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-06/B	60
9	050026	2026	242613327	**DIRITTO ALIMENTARE** *semestrale*	GIUR-03/B	Alessandra DI LAURO *Professore Ordinario*	GIUR-03/B	56
10	050026	2026	242613324	**FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE DELL'UOMO (LAVORO GUIDATO)** *semestrale*	MEDS-08/A	Alessio BASOLO *Professore Associato (L. 240/10)*	MEDS-08/A	24

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
11	050026	2026	242613334	**FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS** *semestrale*	AGRI-07/A	*Docente di riferimento* Chiara SANMARTIN *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	48
12	050026	2026	242613331	**MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY** *semestrale*	AGRI-08/A	*Docente di riferimento* Monica AGNOLUCCI *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGRI-08/A	48
13	050026	2026	242613339	**OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI** *semestrale*	AGRI-07/A	Isabella TAGLIERI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	AGRI-07/A	48
14	050026	2026	242613325	**PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI** *semestrale*	AGRI-07/A	*Docente di riferimento* Chiara SANMARTIN *Professore Associato (L. 240/10)*	AGRI-07/A	54
15	050026	2026	242613329	**TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE** *semestrale*	AGRI-01/A	Gianluca BRUNORI *Professore Ordinario*	AGRI-01/A	54
16	050026	2026	242613326	**TOSSICOLOGIA** *semestrale*	MVET-04/A	Valentina MEUCCI *Professore Associato (L. 240/10)*	MVET-04/A	56
17	050026	2026	242613337	**ZOONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA** *semestrale*	MVET-03/A	*Docente di riferimento (peso .5)* Mario FORZAN *Professore Associato (L. 240/10)*	MVET-03/A	54
N.	**Sede**	**Coorte**	**CUIN**	**Insegnamento**	**Settori insegnamento**	**Docente**	**Settore docente**	**Ore di didattica assistita**
18	050026	2025	242604045	**GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE** *semestrale*	VET/04	*Docente di riferimento (peso .5)* Francesca PEDONESE *Professore Associato (L. 240/10)*	MVET-02/B	42
19	050026	2025	242604045	**GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE** *semestrale*	VET/04	Alice GIUSTI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	MVET-02/B	13

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
20	050026	2025	242604044	**IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** *semestrale*	VET/04	*Docente di riferimento (peso .5)* Roberta NUVOLONI *Professore Associato (L. 240/10)*	MVET-02/B	28
21	050026	2025	242604044	**IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** *semestrale*	VET/04	*Docente di riferimento (peso .5)* Francesca PEDONESE *Professore Associato (L. 240/10)*	MVET-02/B	20
22	050026	2025	242604059	**TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI** *semestrale*	AGR/15	*Docente di riferimento* Angela ZINNAI *Professore Associato confermato*	AGRI-07/A	54
23	050026	2025	242604048	**ZOONOSI BATTERICHE A TRASMISSIONE ALIMENTARE** *semestrale*	VET/05	*Docente di riferimento (peso .5)* Barbara TURCHI *Professore Associato (L. 240/10)*	MVET-03/A	51

Ore totali di didattica assistita: 1010

Didattica programmata per coorte

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.	AGRI-09/D AGRI-09/D	Anno di corso 1	ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE link	FRONTE BALDASSARE	PA	6	56	
2.	AGRI-09/C AGRI-09/C	Anno di corso 1	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE link	CONTE GIUSEPPE	PA	6	40	
3.	AGRI-09/C AGRI-09/C	Anno di corso 1	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE link	MELE MARCELLO	PO	6	16	
4.	AGRI-09/A AGRI-09/A	Anno di corso 1	ANIMAL FOOD QUALITY link	SERRA ANDREA	PA	6	48	
5.	AGRI-08/A AGRI-08/A	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI link	ROSSI FEDERICO	RD	12	24	✔

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
6.	AGRI-08/A AGRI-08/A	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE E INDICATORI MICROBICI ALIMENTARI link	AGNOLUCCI MONICA	PO	12	58	✔
7.	AGRI-09/A AGRI-09/A	Anno di corso 1	COMPOSIZIONE E QUALITA' NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE link	SERRA ANDREA	PA	6	58	
8.	AGRI-06/B AGRI-06/B	Anno di corso 1	COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA link	CASTAGNA ANTONELLA	PA	6	60	
9.	GIUR-03/B GIUR-03/B	Anno di corso 1	DIRITTO ALIMENTARE link	DI LAURO ALESSANDRA	PO	6	56	
10.	MEDS-08/A MEDS-08/A	Anno di corso 1	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE DELL'UOMO (LAVORO GUIDATO) link	BASOLO ALESSIO	PA	3	24	
11.	AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 1	FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS link	SANMARTIN CHIARA	PA	6	48	✔
12.	AGRI-08/A AGRI-08/A	Anno di corso 1	MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY link	AGNOLUCCI MONICA	PO	6	48	✔
13.	AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 1	OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI link	TAGLIERI ISABELLA	RD	6	48	
14.	AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 1	PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link	SANMARTIN CHIARA	PA	6	54	✔
15.	AGRI-01/A AGRI-01/A	Anno di corso 1	TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE link	BRUNORI GIANLUCA	PO	6	54	
16.	MVET-04/A MVET-04/A	Anno di corso 1	TOSSICOLOGIA link	MEUCCI VALENTINA	PA	6	56	
17.	MVET-03/A MVET-03/A	Anno di corso 1	ZOONOSI, MALATTIE VIRALI A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PRINCIPI DI IMMUNOLOGIA link	FORZAN MARIO	PA	6	54	✔

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
18.	NN NN	Anno di corso 2	ABILITA' INFORMATICHE 2 link			2		
19.	AGRI-09/D AGRI-09/D	Anno di corso 2	ACQUACOLTURA ECOSOSTENIBILE link			6		
20.	AGRI-09/C AGRI-09/C	Anno di corso 2	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE link			6		
21.	NN NN	Anno di corso 2	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE link			3		
22.	MVET-02/B MVET-02/B	Anno di corso 2	GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NELL'AZIENDA ALIMENTARE link			6		
23.	MVET-02/B MVET-02/B	Anno di corso 2	IGIENE E TECNOLOGIE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE link			6		
24.	NN NN	Anno di corso 2	INTRODUZIONE ALLA COMUNICAZIONE DIGITALE - SAI@UNIPI.IT link			2		
25.	NN NN	Anno di corso 2	INTRODUZIONE ALLE BASI DI DATI - SAI@UNIPI.I link			2		
26.	NN NN	Anno di corso 2	LINGUA STRANIERA DELL'UE (LIVELLO B2 O B1 DI ALTRA LINGUA DIVERSA DAL PRIMO LIVELLO) link			3		
27.	NN NN	Anno di corso 2	LINGUA STRANIERA DELL'UE (LIVELLO C1) link			3		
28.	PROFIN_S PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link			22		
29.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 1 link			1		
30.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 2 link			1		
31.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 3 link			1		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
32.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 4 link			1		
33.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 5 link			1		
34.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 6 link			1		
35.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 7 link			1		
36.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 8 link			1		
37.	NN NN	Anno di corso 2	TIROCINIO 9 link			1		
38.	AGRI-07/A AGRI-07/A	Anno di corso 2	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link			6		
39.	AGRI-06/B AGRI-06/B	Anno di corso 2	USO E RICICLO DELLE BIOMASSE link			6		
40.	AGRI-01/A AGRI-01/A	Anno di corso 2	WASTE REDUCTION STRATEGIES IN AGRICULTURAL SYSTEMS link			3		
41.	MVET-03/A MVET-03/A	Anno di corso 2	ZOONOSI BATTERICHE A TRASMISSIONE ALIMENTARE link			6		

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative	https://www.agr.unipi.it/orario-lezioni/
Calendario degli esami di profitto	https://esami.unipi.it/calendariodipcds.php?did=7&cid=397
Calendario sessioni della Prova finale	https://www.agr.unipi.it/calendario-di-laurea/
Data di inizio dell'attività didattica	25/09/2026

Infrastrutture

Aule

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

Pdf inserito: Scienze Agrarie_2026_aule_didattiche.pdf

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: Scienze Agrarie_2026_laboratori.pdf

Sale Studio

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

Biblioteche

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

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

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

Pdf inserito: Orientamento in ingresso

Tutorato

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

Pdf inserito: Tutorato

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

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

Pdf inserito: Assistenza per periodi di formazione all'esterno

Accompagnamento al lavoro

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

Pdf inserito: Accompagnamento al lavoro

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: BQA Altre iniziative_Monica Agnolucci.pdf

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Pdf inserito: Accordi per mobilità internazionale

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

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
1	Belgio	Haute Ecole Charlemagne He Ch	B LIEGE43	10/03/2026	solo italiano
2	Belgio	Universiteit Gent	B GENT01	10/03/2026	solo italiano
3	Cina	Zhejiang Ocean University -ZHOU UNIPI Marine Graduate School		10/01/2018	doppio
4	Cipro	Cyprus University of Technology		10/03/2026	solo italiano
5	Croazia	Krizevci College of Agriculture Milislava Demerca		10/03/2026	solo italiano
6	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	F ANGERS08	10/03/2026	solo italiano
7	Francia	Association D'Enseignement Agricole De Purpan - Ei Purpan	F TOULOUS15	10/03/2026	solo italiano
8	Francia	Institut Des Sciences Et Industries Du Vivant Et De L'Environnement - Agro Paris Tech	F PARIS077	10/03/2026	solo italiano
9	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	F BEAUVAI02	10/03/2026	solo italiano
10	Francia	L'Institut Agro		10/03/2026	solo italiano
11	Francia	Universite De Corse Pascal Paoli	F CORTE01	10/03/2026	solo italiano
12	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	F REIMS01	10/03/2026	solo italiano
13	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	D TUBINGE01	10/03/2026	solo italiano
14	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	D HANNOVE01	10/03/2026	solo italiano
15	Germania	Hochschule Geisenheim	D WIESBAD04	10/03/2026	solo italiano
16	Grecia	Agricultural University Of Athens	G ATHINE03	10/03/2026	solo italiano
17	Grecia	Panepistimio Thessalias	G VOLOS01	10/03/2026	solo italiano
18	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	G KRITIS04	10/03/2026	solo italiano
19	Lituania	Aleksandras Stulginskis University		10/03/2026	solo italiano
20	Lituania	Vilniaus Kolegija/ University of Applied Sciences, Faculty of Agrotechnologies		10/03/2026	solo italiano
21	Polonia	JAN KOCHANOWSKI UNIVERSITY IN KIELCE		10/03/2026	solo italiano
22	Polonia	PEDAGOGICAL UNIVERSITY OF CRACOW		10/03/2026	solo italiano
23	Polonia	UNIWERSYTET JAGIELLONSKY		10/03/2026	solo italiano

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
24	Polonia	UNIWERSYTET PRZVRODNICZY W LUBLINIE		10/03/2026	solo italiano
25	Polonia	Warsaw University of Life Sciences- SGGW		10/03/2026	solo italiano
26	Polonia	Wroclaw University of Environmental and Life Sciences		10/03/2026	solo italiano
27	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	P BEJA01	10/03/2026	solo italiano
28	Portogallo	Instituto Politécnico De Bragança	P BRAGANC01	10/03/2026	solo italiano
29	Portogallo	Universidade De Evora	P EVORA01	10/03/2026	solo italiano
30	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	10/03/2026	solo italiano
31	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	P VILA-RE01	10/03/2026	solo italiano
32	Repubblica Ceca	CESKA ZEMEDELSKA UNIVERZITA V PRAZE		10/03/2026	solo italiano
33	Repubblica Ceca	Czech University of Life Sciences Prague		30/09/2020	doppio
34	Romania	Aurel Vlaicu University of Arad		10/03/2026	solo italiano
35	Romania	OVIDIUS UNIVERSITY OF CONSTANTA		10/03/2026	solo italiano
36	Slovacchia	Slovensk pol'nohospod rska univerzita v Nitre / Slovak University of Agriculture in Nitra		10/03/2026	solo italiano
37	Spagna	Universidad De Almeria	E ALMERIA01	10/03/2026	solo italiano
38	Spagna	Universidad De Cadiz	E CADIZ01	10/03/2026	solo italiano
39	Spagna	Universidad De Cordoba	E CORDOBA01	10/03/2026	solo italiano
40	Spagna	Universidad De Huelva	E HUELVA01	10/03/2026	solo italiano
41	Spagna	Universidad De Jaen	E JAEN01	10/03/2026	solo italiano
42	Spagna	Universidad De La Rioja	E LOGRONO01	10/03/2026	solo italiano
43	Spagna	Universidad De Lleida	E LLEIDA01	10/03/2026	solo italiano
44	Spagna	Universidad De Valladolid	E VALLADO01	10/03/2026	solo italiano
45	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	E MADRID05	10/03/2026	solo italiano
46	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	E VALENCI02	10/03/2026	solo italiano
47	Turchia	EGE UNIVERSITY		10/03/2026	solo italiano
48	Turchia	Isparta University of applied Sciences		10/03/2026	solo italiano
49	Turchia	Mustafa Kemal University		10/03/2026	solo italiano

N.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Tipo Titolo
50	Turchia	Usak University		10/03/2026	solo italiano
51	Ungheria	"Szent Istv n University - Faculty of Horticultural Science"		10/03/2026	solo italiano
52	Ungheria	University of Debrecen		10/03/2026	solo italiano

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

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. Quest'anno sono presenti due gruppi di dati: uno relativo agli insegnamenti del primo anno (nuovo ordinamento LM-7 R & LM-70 R), e uno relativo agli insegnamenti del secondo anno (vecchio ordinamento LM-7 & LM-70). In entrambi si individuano due gruppi di rispondenti, A e B. A è costituito dai frequentanti l'a.a. 2025-26 e B dai frequentanti di anni precedenti ma con il docente attuale. Nel periodo di osservazione (da novembre 2025 a luglio 2026) sono stati compilati 280 questionari del gruppo A e 26 del gruppo B, per un totale di 306 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 (LM 7/LM 70), ha riportato il punteggio di 2,1. In generale, i gruppi hanno assegnato valutazioni simili.
Complessivamente, delle 17 domande, 12 risultano con giudizio molto positivo nel range uguale e maggiore a 3,4 (B04, B05, B05_AF, B06, B07, B08, B09, B10, B11, F3, BS01 e BS02) per il gruppo A e a 4 per il gruppo B (B05, B09, B10 e F3).
Complessivamente, il gruppo A si è espresso in maniera estremamente positiva (punteggio uguale e maggiore a 3,6) in 7 domande: le modalità di esame sono state definite in modo chiaro? (B04), gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? (B05), le aule in cui si sono svolte le lezioni sono risultate adeguate? (si vede, si sente, si trova posto) (B05_AF), le attività didattiche integrative - esercitazioni, tutorati, laboratori (compresi quelli linguistici) - sono utili all'apprendimento della materia? (B08), l'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul Course Catalogue? (B09), il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? (B10), le attività di supporto (tutorato, tutorato alla pari) ma anche sostegno alla attività didattica (tutor di matematica, fisica, chimica ecc.) forniscono un aiuto significativo? (F3). Per quanto riguarda il gruppo B si è espresso in maniera estremamente positiva in 1 domanda (F3). In generale, i dati relativi agli insegnamenti del primo anno (nuovo ordinamento LM-7 R & LM-70 R) sono risultati più alti.
Il 75% dei rispondenti del gruppo A ha dichiarato una frequenza alle lezioni superiori al 50%. Le ragioni degli studenti/delle studentesse che hanno frequentato scarsamente le lezioni sono state: motivi di lavoro (43 per A e 34 per B), altri motivi non dichiarati (18 per A e 7 per B), frequenza con altri insegnamenti (2 per A e 2 per B), poca utilità della frequenza alle lezioni (1 per A e 6 per B).
Riguardo i suggerimenti forniti dagli studenti/dalle studentesse per il miglioramento della didattica, emergono i suggerimenti di inserire prove d'esame intermedie (52 per A e 2 per B), alleggerire il carico didattico complessivo (35 per A e 7 per B), migliorare la qualità del materiale didattico (29 per A e 8 per B), fornire più conoscenze di base (23 per A e 3 per B).
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.
I docenti che hanno ricevuto nel periodo di osservazione cinque o più valutazioni sono stati 17 distribuiti su 14 insegnamenti. In generale, quasi tutti gli insegnamenti hanno ricevuto punteggi uguali e/o maggiori a 2,5 in tutti i quesiti compreso la domanda BS2 riguardante il giudizio complessivo dell'insegnamento. Due insegnamenti hanno ottenuto un punteggio inferiore a 2,5: Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari per i quesiti B2 "Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?" (2,4 gruppo A) e BP "La mia presenza alle lezioni è stata…." (2,3 gruppo B; Fisiologia della nutrizione dell'uomo (Lavoro Guidato) per il quesito BP "La mia presenza alle lezioni è stata…." (2,3 gruppo A). Complessivamente si osserva una diminuzione delle criticità rispetto agli anni precedenti.
Anche quest'anno l'Ateneo ha fornito le risposte del questionario web sull'organizzazione/servizi, relativo al periodo di osservazione aprile – luglio 2026 (II semestre). Quest'anno sono presenti due gruppi di dati: uno relativo agli insegnamenti del primo anno (nuovo ordinamento LM-7 R & LM-70 R), e uno relativo agli insegnamenti del secondo anno (vecchio ordinamento LM-7 & LM-70). Complessivamente 46 studenti/studentesse hanno risposto al questionario. Le 17 domande hanno ottenuto un giudizio estremamente positivo (≥3) con l'eccezione dei quesiti SF1 (Quanto reputi facile reperire le informazioni all'interno del sito del Dipartimento?) e SF2 (Le attività di tutorato (che siano tutorati alla pari, di accoglienza, o altri) sono utili ed efficaci?) che sono risultati pari a 2,2 e 2,9, 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).
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 2025/2026 (periodo di osservazione aprile-luglio 2026) su cui è specificato che "il presente report è sperimentale". Quest'anno sono presenti due gruppi di dati: uno relativo agli insegnamenti del primo anno (nuovo ordinamento LM-7 R & LM-70 R), e uno relativo agli insegnamenti del secondo anno (vecchio ordinamento LM-7 & LM-70). Il questionario è stato compilato da 46 studenti/studentesse di cui solo 6 hanno riportato di averlo svolto totalmente e 2 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 ≥ 3,0.
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.

Opinioni dei laureati

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 2025. Hanno risposto al questionario il 56% dei laureati/delle laureate. Di questi, riguardo al quadro 4 (riuscita negli studi universitari), il 55% ha risposto che le motivazioni molto importanti nella scelta del corso di laurea Magistrale 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 0,1 anni, con un indice di ritardo di 0,04. Questi dati sono in netto miglioramento rispetto a quelli dello scorso anno (0,2 e 0,1 rispettivamente).
Per il quadro 5 (condizioni di studio), il 70% degli studenti/delle studentesse ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti, il 25% tra il 50 e il 75%. Il 18% dei laureati/delle laureate ha usufruito di borse di studio. Durante il biennio della magistrale l'88% ha svolto tirocini formativi curriculari o lavoro riconosciuti dal CdLM, di cui il 75% al di fuori di Università. Il 15% ha dichiarato di aver svolto un periodo di studio all'estero UE. Tale dato è in crescita rispetto a quello dello scorso anno (10%).

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 93% dei laureati/delle laureate (contro il 95% riscontrato nel 2024) e il 90% è soddisfatto dei rapporti con i docenti in generale.
L'84% ritiene che le aule siano adeguate; sono estremamente soddisfatti del rapporto con il tutor (100%) - elevata soddisfazione per il servizio bibliotecario (90%, ma il 22% non lo ha utilizzato). Si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso dell'Ateneo l'85% contro l'80% dello scorso anno. Sulla domanda 9 (prospettive di studio) il 25% intende proseguire gli studi, l'8% mediante dottorato di ricerca, il 13% tramite master e il 3% tramite tirocinio.

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 31 maggio 2026. Nel 2025-26 il numero di iscritti al primo anno di corso risulta 22 in calo rispetto allo scorso anno (61). Per il 2025-26 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 40% da Scienze e Tecnologie alimentari (L-26), per il 25% da Scienze biologiche (L-13), per il 15% da Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25), per il 15% da Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali (L-38) e infine per il 5% da Scienze e tecnologie farmaceutiche (L-29).
La provenienza per Ateneo vede la prevalenza dell'Università di Pisa 60%, seguita da altri 7 Atenei di varie zone Italiane (Firenze 10%, Basilicata, Catania, Milano, Napoli, Catanzaro, Telematica e-Campus 5%). Per quanto riguarda la provenienza, il 27% degli immatricolati proviene dal bacino locale (LI-PI-LU), mentre il 9% ha cittadinanza straniera. Tuttavia, da questo dato non tiene conto degli iscritti al DD con la Cina che mediamente per ogni anno sono circa 30 studenti.
Nel periodo di osservazione 4,8% degli studenti/delle studentesse ha rinunciato agli studi, contro l'1,8% dell'anno precedente. Nel periodo di osservazione, 20 studenti/studentesse della coorte 2025 (95%) sono stati attivi, ed hanno acquisito mediamente 21 CFU (con deviazione standard 11,7), con voto medio per esame di 27,4 (con deviazione standard =3,3).

Efficacia Esterna

Le statistiche di ingresso dei laureati/delle laureate nel mondo del lavoro sono fornite dall'Ateneo e elaborati 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 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo.
I dati relativi agli sbocchi occupazionali dei laureati/delle laureate del 2024, intervistati a 1 anno dal conseguimento del titolo, sono forniti dall'Ateneo e elaborati dal consorzio interuniversitario Almalaurea (anno di indagine 2025).
Dei 92 laureati/laureate hanno risposto all'intervista 44, riportando una media di voto di laurea (110mi) pari a 108, con una durata media degli studi di 2,2 anni, indice di ritardo 0,12. Per quanto riguarda la formazione post-laurea: il 57% 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 (2%) e di secondo livello (2%), da altri tipi di master (2%) e infine da attività sostenuta da borsa di studio (7%) e dottorato (7%). Il tasso di occupazione è 89%. Riguardo l'efficacia della laurea per l'attuale lavoro, risulta molto/abbastanza efficace la preparazione raggiunta per il 100%. La soddisfazione per l'attuale lavoro svolto è 8 su 10. Inoltre, il 75% 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 2022, intervistati a 3 anni dal conseguimento del titolo, sono forniti dall'Ateneo e elaborati dal consorzio interuniversitario Almalaurea (anno di indagine 2025). Dei 60 laureati/laureate hanno risposto all'intervista 28, riportando una media di voto di laurea (110mi) pari a 108, con una durata media degli studi di 2,6 anni, indice di ritardo 0,3. 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 (36%), da master universitario di primo (4%) e di secondo livello (7%), da altri tipi di master (11%) e infine da attività sostenuta da borsa di studio (11%) e dottorato (4%). Il tasso di occupazione è 89%.
Riguardo l'efficacia della laurea per l'attuale lavoro, risulta molto/abbastanza efficace la preparazione raggiunta per il 92%. La soddisfazione per l'attuale lavoro svolto è 8 su 10. Inoltre, il 50% 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 2020, intervistati a 5 anni dal conseguimento del titolo, sono forniti dall'Ateneo e elaborati dal consorzio interuniversitario Almalaurea (anno di indagine 2025). Dei 39 laureati/laureate hanno risposto all'intervista 20, riportando una media di voto di laurea (110mi) pari a 109, con una durata media degli studi di 2,8 anni, indice di ritardo 0,4.
Per quanto riguarda la formazione post-laurea: l'85% dei laureati/delle laureate dichiara di aver partecipato ad almeno un'attività di formazione post-laurea, costituita da uno stage in azienda (45%), da master universitario di primo (20%), da altri tipi di master (30%) e infine da attività sostenuta da borsa di studio (20%) e dottorato (5%). Il tasso di occupazione è 100%. Riguardo l'efficacia della laurea per l'attuale lavoro, risulta molto/abbastanza efficace la preparazione raggiunta per l'85%. La soddisfazione per l'attuale lavoro svolto è 8 su 10.

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-bqa-bvm/. Secondo i dati raccolti dalla Commissione Tirocinio del CdLM relativamente al periodo dal 2 settembre 2025 al 2 settembre 2026 gli studenti/le studentesse che hanno effettuato un tirocinio sono stati in totale 31. 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 il 96% degli studenti/delle studentesse ha ottenuto un giudizio ottimo, il 4% un giudizio sufficiente. 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 (19%), ottima (81%).
- Le competenze che potrebbero essere migliorate risultano: competenze teoriche (15%), competenze pratiche (38%), capacità organizzativa (19%), problem solving (23%), capacità di lavorare in autonomia (23%), capacità di lavorare in gruppo (12%), nessuna (19%).
- Le aziende hanno individuato come punti di forza: competenze teoriche (58%), competenze pratiche (35%), capacità organizzativa (46%), problem solving (38%), capacità di lavorare in autonomia (62%), capacità di lavorare in gruppo (69%).

SUACDS
Organizzazione e Gestione del corso di studio

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Pdf inserito: Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio e Pianificazione

Riesame annuale

Pdf inserito: Riesame annuale e ciclico

Documenti di Assicurazione della Qualità