

**Le proposte didattiche  
del Dipartimento di Scienze Agrarie  
Alimentari e Agro-ambientali  
(DiSAAA-a)  
dell'Università di Pisa**

- Laurea (3 anni)
- Laurea Magistrale (2 anni) } "3 + 2"
- Master di primo e/o secondo livello
- Dottorato di ricerca



**Corso di Laurea  
(I livello, 3 anni)**

Viticoltura  
ed Enologia

Scienze  
Agrarie

Biotecnologie

Scienze dei  
Prodotti Eboristici  
e della Salute

**Corso di Laurea Magistrale  
(II livello, 2 anni)**

Produzioni Agroalimentari e  
Gestione degli Agroecosistemi

Progettazione e Gestione  
del Verde Urbano  
e del Paesaggio

Biosicurezza e Qualità  
degli Alimenti

Biotecnologie Vegetali  
e Microbiche

Unità didattica:

Orario LU-VE 9.00/12.00, MA e GI 15.00/17.30

Tel. 050 2216082-83-85-86-91

email: didattica@agr.unipi.it

Ufficio Relazioni Internazionali

Orario MA, ME e GI 9.30/13.00

Tel. 050 2216084

email: erasmus@agr.unipi.it

Biblioteca:

Orario LU-VE 9.00/18.30

Tel. 050 2216080 - Fax: 050 2210641

email: info.agr@sba.unipi.it

Aula di Informatica - orario LU-VE 9.00/18.00

Il sito ospita i regolamenti didattici, i piani di studio, gli ordinamenti e i programmi degli insegnamenti di tutti i Corsi di Laurea e tutte le informazioni relative all'intera offerta formativa del Dipartimento.



[www.agr.unipi.it](http://www.agr.unipi.it)

Le offerte didattiche del DiSAAA-a prevedono il rilascio di titoli di primo (Laurea) e di secondo livello (Laurea Magistrale).

Il laureato ed il laureato magistrale potranno completare la propria formazione anche seguendo corsi di perfezionamento scientifico e di alta formazione permanente e ricorrente conseguendo rispettivamente il titolo di Master di primo o secondo livello o di Dottore di Ricerca.

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari  
e Agro-ambientali (DiSAAA-a)  
Via del Borghetto, 80 – 56124 Pisa  
Telefono: 050 2216090; Fax: 050 2210606  
email: disaaa@agr.unipi.it  
Pec: scienzeagrarie@pec.unipi.it



### **Profilo del laureato in Scienze Agrarie**

#### **(I livello, classe L-25):**

Il laureato in Scienze Agrarie possiede una adeguata conoscenza delle discipline formative di base e professionali per affrontare i molteplici problemi tecnici, gestionali, economici, organizzativi connessi all'attività agricola, per valutare l'impatto ambientale di piani ed opere proprie del settore agrario; conosce inoltre, quali sono le responsabilità professionali ed etiche.

**Sbocchi occupazionali:** tutte le attività connesse all'agricoltura presso:

- aziende agricole;
- imprese private di servizi e consulenza per la tutela e il controllo dell'ambiente;
- enti pubblici;
- libera professione per la consulenza e la progettazione.

### **Profilo del laureato in Produzioni Agroalimentari e Gestione degli Agroecosistemi (PAGA) (II livello, classe LM-69) Percorsi: Produzioni Agroalimentari; Agricoltura Biologica e Multifunzionale**

Il laureato in PAGA possiede una solida preparazione culturale in biologia, fisiologia, genetica, meccanica, al fine di operare il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni agrarie anche utilizzando tecnologie tradizionali o innovative. Mette a punto, gestisce e valuta progetti di filiera in ambito agrario.

**Sbocchi occupazionali:** Il laureato in PAGA potrà svolgere il proprio ruolo nei settori dell'agricoltura, convenzionale e biologica, dell'agroalimentare e dell'agroindustriale. Potrà trovare impiego presso aziende agricole, imprese di servizi e consulenza per la tutela e il controllo dell'ambiente, enti pubblici. Potrà inoltre svolgere la libera professione di agronomo.

### **Profilo del laureato in Progettazione e Gestione del Verde Urbano e del Paesaggio (II livello, classe LM-69)**

Il corso di Laurea Magistrale in Progettazione e Gestione del Verde Urbano e del Paesaggio è finalizzato alla formazione di una figura manageriale o imprenditoriale nel settore della progettazione e gestione ordinaria e straordinaria del verde ornamentale, ricreativo, sportivo e paesaggistico, in grado di esprimere specifiche conoscenze professionali, operative e gestionale.

**Sbocchi professionali:** progettazione, gestione del verde ornamentale e sportivo, pubblico e privato; produzione di piante ornamentali; valutazione di impatto ambientale; gestione della paesaggistica e della difesa dagli animali nocivi degli ambienti antropizzati; attività di monitoraggio di sistemi agricoli e di aree protette per una gestione sostenibile e di ripristino ambientale; libera professione per la consulenza e la progettazione.

### **Profilo del laureato in Viticoltura ed Enologia**

#### **(I Livello, classe L-26)**

Obiettivo principale del corso di laurea in "Viticoltura ed Enologia" è fornire allo studente quelle conoscenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola. Il comparto vitivinicolo nazionale, che appare tuttora in continua ascesa, necessita di giovani laureati triennali, dotati di competenze che coprano l'intera filiera produttiva a partire dalla materia prima, l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione, confezionamento e commercializzazione del vino finito.

**Sbocchi occupazionali:** (D.L.4/11/1966 in accordo con la legge 129 del 10/04/91): tutte le attività connesse alla produzione vitivinicola presso:

- aziende vitiviniche;
- enoteche, wine bar;
- consorzi di tutela e camere di commercio;
- libera professione in qualità di Enologo consulente (titolo automaticamente riconosciuto ai laureati pisani dall'Associazione Nazionale degli Enologi).

### **Profilo del laureato in Biotecnologie (I livello, classe L-2)**

#### **CdS Interdipartimentale DiSAAA-a/Dip. di Biologia, Dip. di Farmacia e i Dipartimenti di Medicina:**

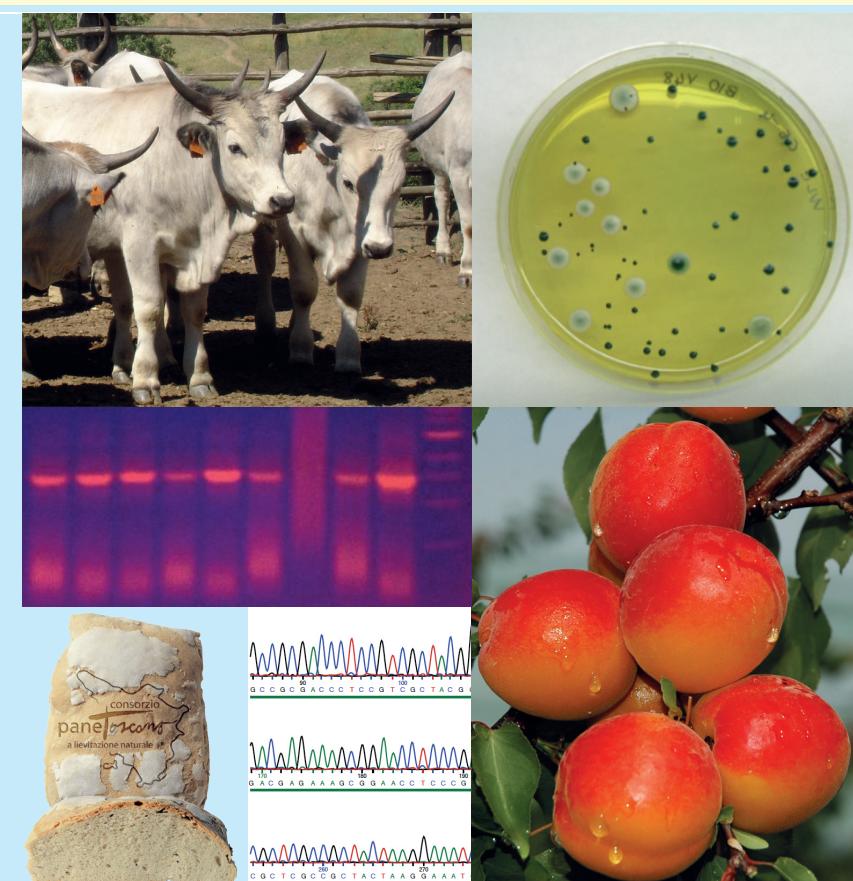
Il Corso di Laurea in Biotecnologie offre una solida preparazione biologica di base a livello molecolare, cellulare e di sistemi. Vengono forniti gli strumenti per l'induzione/manipolazione e selezione di organismi mono e/o pluricellulari atti alla ricerca scientifica oppure alla produzione di sostanze utili per l'industria, la medicina, l'agricoltura, o per il recupero ambientale tenendo conto delle problematiche deontologiche, bioetiche e di biosicurezza. La preparazione sarà integrata da fondamenti sulla comunicazione dell'informazione scientifica, normative che regolano la brevettabilità dei processi biotecnologici, la gestione di imprese e progetti di innovazione.

**Sbocchi occupazionali:** utilizzo delle biotecnologie a livello di imprese private e di enti pubblici mirati alla ricerca scientifica, alla messa a punto di sistemi biotecnologici di interesse industriale, diagnostico, farmaceutico, agrario.

### **Profilo del laureato in Biotecnologie Vegetali e Microbiche (II livello, classe LM-7):**

Il laureato in Biotecnologie Vegetali e Microbiche possiede competenze nell'ambito dei sistemi biologici vegetali e microbici, in grado di applicare le tecniche sperimentali multidisciplinari, attraverso la genomica, la proteomica, la nutrigenomica e la bioinformatica, che caratterizzano l'operatività biotecnologica per la produzione di beni e di servizi.

**Sbocchi occupazionali:** il laureato potrà utilizzare le biotecnologie in piante e microrganismi presso: imprese pubbliche e private; centri di produzione di piante di interesse alimentare o florovivaistico; imprese di servizi e consulenza per la tutela e il controllo dell'ambiente, per la produzione e il controllo di alimenti e mangimi; imprese coinvolte nella produzione di molecole di origine vegetale e microbica di alto valore nutrizionale e nutraceutico.



### **Profilo del laureato in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti (BQA) (II livello, interclasse LM-7/LM-70) CdL Interdipartimentale DiSAAA-a/Dip. Sc. Veterinarie**

Il laureato in BQA dispone di una preparazione avanzata che gli consente di gestire: il controllo della sicurezza e della qualità dei prodotti lungo l'intera filiera alimentare, la trasformazione e conservazione degli alimenti, l'ottimizzazione dei processi produttivi, la valorizzazione e salvaguardia di prodotti tipici mediante il miglioramento delle produzioni, tenendo in considerazione aspetti di sostenibilità e eco-compatibilità.

**Sbocchi occupazionali:** centri di ricerca e enti pubblici e privati preposti ai controlli relativi alla sicurezza, qualità e tracciabilità degli alimenti; industrie della produzione, trasformazione, conservazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti.