



Informazioni generali sul Corso di Studio

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI (<i>IdSua:1543221</i>)
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
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agr.unipi.it
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SERRA Andrea
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI
Eventuali strutture didattiche coinvolte	SCIENZE VETERINARIE

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANDRICH	Gianpaolo	AGR/15	PO	.5	Caratterizzante
2.	BERNI	Paolo	AGR/20	RU	1	Caratterizzante
3.	CERRI	Domenico	VET/05	PO	.5	Affine
4.	GUIDI	Alessandra	VET/04	PO	1	Affine

5.	NUVOLONI	Roberta	VET/04	RU	.5	Affine
6.	RANIERI	Annamaria	AGR/13	PO	1	Caratterizzante
7.	AGNOLUCCI	Monica	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
8.	SANMARTIN	Chiara	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
9.	SERRA	Andrea	AGR/17	PA	1	Caratterizzante
10.	ZINNAI	Angela	AGR/15	PA	.5	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

MARESCOTTI FRANCESCA f.marescotti@studenti.unipi.it
 AMARIE ROXANA ELENA r.amarie@studenti.unipi.it
 PAPPALETTERE LIVIA l.pappalettere@studenti.unipi.it

Gruppo di gestione AQ

MONICA AGNOLUCCI
 ROXANA ELENA AMARIE
 RODOLFO BERNARDI
 STEFANO FANTI
 MARIO FORZAN
 FRANCESCA MARESCOTTI
 LIVIA PAPPALETTERE
 LAURA PISTELLI
 CHIARA SANMARTIN
 ANDREA SERRA

Tutor

Chiara SANMARTIN

Il Corso di Studio in breve

24/05/2018

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 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 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, perseguitando approcci atti ad ottenere un costante miglioramento delle produzioni che tengano in considerazione anche aspetti di sostenibilità, di eco compatibilità, 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, alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. Il laureato 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 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.

Il percorso formativo è articolato in una prima parte (primo anno) intesa a fornire una preparazione specialistica sui sistemi produttivi animali, vegetali e microbici e, in una seconda parte coincidente con il secondo anno, in cui tali conoscenze saranno applicate nell'ambito di corsi professionalizzanti.

La parte pratica di laboratorio avrà un peso rilevante in quanto la filosofia e lo scopo stesso del corso è quello di fornire al laureato una preparazione aggiornata e adeguata che lo 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, darà agli studenti iscritti al CdS afferenti al Dipartimento la possibilità di fare esperienze lavorative. Il laureato 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.



Riepilogo settori / CFU

Gruppo	Settori	CFU	LM-7	LM-70
			Attività - ambito	Attività - ambito
1	AGR/16 , CHIM/06 , CHIM/10 , INF/01	9-12	Carat Discipline biotecnologiche generali	Carat Discipline delle tecnologie alimentari
2	AGR/02 , AGR/03 , AGR/04 , AGR/13 , AGR/18 , AGR/19 , AGR/20 , BIO/04	12-24	Carat Discipline biotecnologiche agrarie	Carat Discipline della produzione e gestione.
3	AGR/01 , IUS/03	6-12	Carat Discipline gestionali ed etiche	Carat Discipline della produzione e gestione.
4	AGR/15	21-27	Carat Discipline biotecnologiche agrarie	Carat Discipline delle tecnologie alimentari
5	AGR/17 , BIO/11 , SECS-S/02	0-6	Carat Discipline biotecnologiche generali	Attività formative affini o integrative
6	ING-IND/25 , MED/13 , VET/04 , VET/05	18-30	Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative
Totale crediti		66 - 111		

LM-7 Biotecnologie agrarie

Attività	Ambito	Crediti	
Carat	Discipline biotecnologiche agrarie	33	51
Carat	Discipline biotecnologiche generali	9	18
Carat	Discipline gestionali ed etiche	6	12
Attività formative affini o integrative		18	30

Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti **45**

Minimo crediti assegnati dall'ateneo per le attività caratterizzanti **48**

Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti **48**

Minimo CFU da D.M. per le attività affini **12**

Minimo crediti assegnati dall'ateneo per le attività affini **18**

Somma crediti minimi ambiti affini **18**

Totali	66	111
--------	----	-----

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

Attività	Ambito	Crediti	
Carat	Discipline della produzione e gestione.	18	36
Carat	Discipline delle tecnologie alimentari	30	39
Attività formative affini o integrative		18	36
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti 45			
Minimo crediti assegnati dall'ateneo per le attività caratterizzanti 48			
Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti 48			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini 12			
Minimo crediti assegnati dall'ateneo per le attività affini 18			
Somma crediti minimi ambiti affini 18			
Totale		66	111

Attività caratterizzanti

R&D

LM-7 Biotecnologie agrarie

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline biotecnologiche generali	AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico BIO/11 Biologia molecolare CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti INF/01 Informatica SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	9 - 18
Discipline biotecnologiche agrarie	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale	33 - 51

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti INF/01 Informatica	30 - 39
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/13 Chimica agraria AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale AGR/20 Zoocolture	18 - 36

Discipline gestionali ed etiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario	6 - 12	Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45)	48
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45)		48	Totale per la classe	48 - 75
Totale per la classe			48 - 81	

Attività affini

R&D

LM-7 Biotecnologie agrarie

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU		ambito disciplinare	settore	CFU	
		min	max			min	max
Attività formative affini o integrative	ING-IND/25 - Impianti chimici MED/13 - Endocrinologia VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	18	30	Attività formative affini o integrative	AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico BIO/11 - Biologia molecolare ING-IND/25 - Impianti chimici MED/13 - Endocrinologia SECS-S/02 - Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	18	36
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle attività affini 18 (minimo da D.M. 12)				Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle attività affini 18 (minimo da D.M. 12)			

Altre attività

R&D

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		9	12
Per la prova finale		15	30
	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	2	4
	Tirocini formativi e di orientamento	6	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		11	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		35 - 64	

Riepilogo CFU

RD

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

LM-7 Biotecnologie agrarie: CFU totali del corso 101 - 175

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari: CFU totali del corso 101 - 175

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

RD

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R&D

Note relative alle attività di base

R&D

Note relative alle altre attività

R&D

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

o Note attività affini

R&D

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

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

Note relative alle attività caratterizzanti

R&D