



► QUADRO A1.a

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

05/04/2019

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

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

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

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

► QUADRO A1.b

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

05/05/2021

Allo scopo di promuovere l'interazione con il modo del lavoro, attraverso l'organizzazione di eventi, il rapporto diretto con le aziende del settore ed il coordinamento diretto con il Job Placement di Ateneo, la Struttura denominata 'St.I.Mo.La' si è fatta promotrice dell'organizzazione dei seguenti eventi:

- Ciclo di eventi di 'Pillole di Nutrafood' organizzati dal Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute Nutrafood dell'Università di Pisa che ha previsto la partecipazione di Andrea Serra e Monica Agnolucci nell'incontro 'Dalla scienza alla tavola: Pane, olio e formaggio' con il coinvolgimento degli studenti del corso di laurea magistrale BQA (https://www.unipi.it/components/com_rseventspro/assets/images/files/Programma%20PILLOLE%20DI%20NUTRAFOOD135.jpg);
- Ciclo di conferenze organizzate dalla scuola di agromanagement IHEDREA (Parigi) che ha visto la collaborazione di esperti provenienti da quattro Paesi europei (Francia, Italia, Romania, Svizzera). Questo ciclo di incontri, ha previsto la partecipazione di Alessandra Di Lauro e Andrea Serra con il coinvolgimento degli studenti del corso di laurea magistrale BQA (<https://www.ihedrea.org/conference-du-21-janvier-2021/>);
- Giornata di orientamento svolta il 9 Aprile 2021 alle ore 11.00, on line su piattaforma MICROSOFT TEAMS, finalizzato alla scelta della Laurea magistrale per gli studenti del III anno del CdS in Scienze Agrarie durante la quale sono state fornite utili indicazioni sui corsi di Laurea offerti dal Dipartimento tra cui quelli di BQA (<https://www.agr.unipi.it/orientamento-cosa-fare-dopo-la-laurea-in-scienze-agrarie/>);

- Presentazione dei corsi di studio nell'ambito dell'iniziativa 'Piacere UniPi; pensiamo al futuro' che si è tenuta su piattaforma Teams in diretta streaming i giorni 23 giugno 2020 e 7 luglio 2020 (<http://pensiamoilfuturo.unipi.it/piacere-unipi/scienze-agrarie-lauree-magistrali/>)

Tutti gli eventi sono stati pubblicizzati sulle pagine dei social network

(<https://www.facebook.com/BiotecnologieAgroAlimentariUnipi/>; <https://twitter.com/AgroBiotecUnipi>) dei Corsi di Laurea BQA e BVM.

	QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
---	--------------------	--

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

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in "Biosicurezza e Qualità degli Alimenti" svolgerà attività di controllo, consulenza e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, fino alla loro commercializzazione. Obiettivo fondamentale della sua attività è garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità, la qualità e la sicurezza d'uso degli alimenti, e a perseguire il costante miglioramento delle produzioni, tenendo in considerazione anche aspetti di sostenibilità, di eco compatibilità, nel quadro del contesto legislativo vigente.

competenze associate alla funzione:

Il laureato disporrà di una preparazione avanzata ed interdisciplinare, con spiccate caratteristiche di trasversalità che gli consentiranno di affrontare e gestire le diverse problematiche connesse alle produzioni alimentari, con particolare riguardo al controllo e alla salvaguardia della sicurezza e dei requisiti di qualità degli alimenti, al monitoraggio e alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, alla ideazione e allo sviluppo di nuovi alimenti, anche con caratteristiche nutrizionistiche 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 nutrizionistiche; 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.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

05/04/2019

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.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

Hanno accesso diretto alla verifica della personale preparazione i laureati in possesso della laurea della classe L2 (Biotecnologie), L25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), L13 (Scienze biologiche) e L29 (Scienze erboristiche) (D.M. 24 ottobre 2004 n. 270) o della Classe delle lauree 1 (Biotecnologie), 20 (Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali), 24 (Tecniche erboristiche), 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 altre classi, di diploma universitario di durata triennale, 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/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: 24 CFU AGR/01, IUS/03, IUS/04, IUS/14, M-FIL/02 e 03: 12 CFU

Da AGR/02 a AGR/04, da AGR/11 a AGR/13, da AGR/15 a AGR/20: 24 CFU. In caso di mancata rispondenza tra il curriculum presentato e i requisiti di ammissione, i debiti formativi relativi dovranno essere acquisiti dallo studente prima dell'iscrizione alla laurea magistrale. In ogni caso, il Consiglio di Corso di Studio verificherà l'adeguatezza della personale preparazione dello studente mediante una Commissione appositamente nominata che effettuerà un esame 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 della lingua inglese, 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 lingua inglese.

Al termine dell'esame la Commissione si esprimerà sull'ammissione o la non ammissione dello studente al corso di laurea magistrale. La non ammissione sarà adeguatamente motivata.

QUADRO A4.a | Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

05/04/2019

Il corso di laurea in Biosicurezza e qualità degli alimenti intende preparare professionisti che siano in grado di valutare se un alimento, di origine sia animale sia vegetale, presenti il prescritto livello di sicurezza d'uso, e quanto delle sue peculiari caratteristiche qualitative sia stato preservato nel corso della sua lavorazione, a partire dal processo produttivo primario fino a raggiungere la tavola del consumatore; nello specifico il laureato magistrale svolgerà attività di controllo consulenza e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione alla trasformazione dei prodotti alimentari, fino alla loro commercializzazione. Obiettivo fondamentale della sua attività è garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità, la qualità degli alimenti e la loro sicurezza d'uso, perseguendo approcci atti ad ottenere un costante miglioramento delle produzioni che tengano in considerazione anche aspetti di sostenibilità e di ecocompatibilità, inquadrandoli correttamente nell'ambito del contesto legislativo vigente.

Il laureato disporrà di una preparazione avanzata ed interdisciplinare, con spiccate caratteristiche di trasversalità che gli consentiranno di affrontare e gestire le diverse problematiche connesse alle produzioni alimentari, con particolare riguardo al controllo e alla salvaguardia della sicurezza e dei requisiti di qualità degli alimenti, al monitoraggio e alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, alla ideazione e allo sviluppo di nuovi alimenti, anche con caratteristiche nutraceutiche migliorate, alla ottimizzazione dei processi produttivi, alla valorizzazione e salvaguardia dei prodotti tipici e dei prodotti Made in Italy.

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

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

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

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

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

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

Conoscenza e capacità di comprensione	<p>Il laureato in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti avrà le basi culturali, scientifiche e tecniche per conoscere e comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>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.</p> <p>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.</p>	
--	--	--

Capacità di applicare conoscenza e comprensione	<p>Il laureato in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti dispone di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine ed è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.

► QUADRO A4.b.2

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

Area della qualità degli alimenti

Conoscenza e comprensione

Questa area formativa, ha la finalità di far acquisire allo studente le conoscenze necessarie per determinare e garantire la qualità e salubrità degli alimenti vegetali ed animali. In particolare, il laureato conosce e comprende:

- gli aspetti relativi alla qualità tecnologica, nutrizionale e nutraceutica degli alimenti e i metodi analitici per la loro valutazione;
- la composizione chimica e nutrizionale e l'apporto energetico degli alimenti;
- il contenuto di metaboliti secondari nutraceutici;
- gli aspetti fisiologici, metabolici e patologici del processo digestivo dell'uomo;
- le normative di diritto nazionale, comunitario e internazionale con particolare attenzione alla tutela del consumatore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato dispone di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine per applicare metodologie, tecnologie e utilizzare strumentazioni (software compresi) ed è in grado di:

- valorizzare e salvaguardare gli alimenti di qualità e i prodotti tipici e certificati;
- applicare tecniche per la diagnostica e per la certificazione dei prodotti alimentari;
- predisporre protocolli di analisi e di controllo della qualità e della salubrità degli alimenti, adeguati alle vigenti normative;
- effettuare consulenze finalizzate al miglioramento dell'alimentazione umana.
- effettuare consulenze in ambito di etichettatura degli alimenti.

Per ogni singolo insegnamento i programmi sono riportati nel link

https://esami.unipi.it/esami2/programmi_insegnamenti.php, dove sono inoltre definite le modalità di verifiche dell'apprendimento (scritte o orali) in itinere e/o finali. In seguito alla emergenza COVID, da marzo 2020 gli esami vengono effettuati in modalità remota, sulla piattaforma indicate dall'Ateneo (Microsoft Teams) e riportate nel calendario di esame.

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:

001GF ALIMENTI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO (cfu 9)

299GG COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (cfu 6)

102GG COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA (cfu 9)

003NN DIRITTO ALIMENTARE (cfu 6)

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALIMENTI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO [url](#)

COMPOSIZIONE E ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

COMPOSTI BIOATTIVI E NUTRACEUTICA [url](#)

DIRITTO ALIMENTARE [url](#)

Area delle tecnologie e biotecnologie alimentari

Conoscenza e comprensione

Questa area formativa, ha la finalità di far acquisire allo studente le conoscenze per il miglioramento dei processi produttivi, tenendo conto anche della loro sostenibilità e eco-compatibilità, al fine di ottimizzare la qualità e la salubrità degli alimenti. In particolare, il laureato conosce e comprende:

- i processi biotecnologici per la trasformazione e conservazione di prodotti alimentari;
- le tecnologie per la trasformazione e conservazione di alimenti di origine animale;
- le tecnologie per la trasformazione e conservazione di alimenti di origine vegetale;
- i processi industriali per la produzione alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato dispone di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine per applicare metodologie, tecnologie e utilizzare strumentazioni (software compresi) ed è in grado di:

- ideare e sviluppare nuovi alimenti (alimenti funzionali, novel food etc.);
- selezionare microrganismi per il miglioramento della qualità e salubrità della sicurezza del prodotto alimentare;
- ottimizzare i processi produttivi in termini di eco-sostenibilità;
- di gestire il monitoraggio delle fasi produttive e la tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare per la tutela del consumatore;
- effettuare consulenze nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione alla commercializzazione di alimenti.

Per ogni singolo insegnamento i programmi sono riportati nel link

https://esami.unipi.it/esami2/programmi_insegnamenti.php, dove sono inoltre definite le modalità di verifiche dell'apprendimento (scritte o orali) in itinere e/o finali. In seguito alla emergenza COVID, da marzo 2020 gli esami vengono effettuati in modalità remota, sulla piattaforma indicate dall'Ateneo (Microsoft Teams) e riportate nel calendario di esame.

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:

083GG BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI (cfu 9)

300GG OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI (cfu 9)

200GG TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (cfu 6)

202GG TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (cfu 6)

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOTECNOLOGIE MICROBICHE ALIMENTARI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE [url](#)

TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

Area della sicurezza degli alimenti

Conoscenza e comprensione

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

In particolare, conosce e comprende:

- Le caratteristiche dei microrganismi responsabili di contaminazioni alimentari
- le problematiche relative alla contaminazione microbica degli alimenti;
- i metodi di analisi per l'esame della composizione microbiologica e virologica dei prodotti alimentari;
- i metodi per il controllo della sicurezza e dell'igiene dei prodotti alimentari;
- le normative di diritto nazionale, comunitario e internazionale con particolare attenzione alle regole della produzione, della commercializzazione e della sicurezza degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato dispone di una completa padronanza del metodo scientifico di indagine per applicare metodologie, tecnologie e utilizzare strumentazioni (software compresi), nel settore delle produzioni alimentari, ed è in grado:

- di gestire il monitoraggio delle fasi produttive e la tracciabilità nell'intera filiera dal punto di vista della sicurezza alimentare;
- di applicare tecniche per la diagnostica e per la certificazione dei prodotti alimentari;
- di predisporre protocolli di analisi e di controllo della qualità e sicurezza degli alimenti, adeguati alle vigenti normative.

Per ogni singolo insegnamento i programmi sono riportati nel link

https://esami.unipi.it/esami2/programmi_insegnamenti.php, dove sono inoltre definite le modalità di verifiche dell'apprendimento (scritte o orali) in itinere e/o finali. In seguito alla emergenza COVID, da marzo 2020 gli esami vengono effettuati in modalità remota, sulla piattaforma indicate dall'Ateneo (Microsoft Teams) e riportate nel calendario di esame.

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:

003NN DIRITTO ALIMENTARE (cfu 6)

199GG MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE (cfu 9)

479GG MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI (cfu 6)

085GG SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (cfu 6)

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIRITTO ALIMENTARE [url](#)

MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E VIROLOGIA MOLECOLARE [url](#)

MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI [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.

Per ogni singolo insegnamento i programmi sono riportati nel link

https://esami.unipi.it/esami2/programmi_insegnamenti.php, dove sono inoltre definite le modalità di verifiche dell'apprendimento (scritte o orali) in itinere e/o finali. In seguito alla emergenza COVID, da marzo 2020 gli esami vengono effettuati in modalità remota, sulla piattaforma indicate dall'Ateneo (Microsoft Teams) e riportate nel calendario

di esame.

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 ABILITA' INFORMATICHE 2 (cfu 2)

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ABILITA' INFORMATICHE 2 [url](#)

LINGUA STRANIERA DELL'UE (LIVELLO B2 O B1 DI ALTRA LINGUA DIVERSA DAL PRIMO LIVELLO) [url](#)

QUADRO A4.c		Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio		<p>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.</p> <p>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.</p>
Abilità comunicative		<p>Le abilità comunicative saranno perseguiti 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Capacità di apprendimento		<p>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</p>

sperimentalale di laurea, sotto la guida del relatore, sarà il momento privilegiato di insegnamento nonché di verifica delle capacità acquisite durante il processo di studio. Il laureato avrà sviluppato le capacità di apprendimento a lui necessarie per la prosecuzione degli studi nell'ambito dei Master di II livello e/o dei Corsi di Dottorato di Ricerca inerenti l'area culturale di pertinenza attivati presso l'Università di Pisa o altri Atenei in sede nazionale o internazionale e Scuole di Specializzazione.

► QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

27/03/2018

La laurea in Biosicurezza e qualità degli alimenti si consegna 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.

► QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

05/05/2021

In seguito alla emergenza COVID, da marzo 2020 la prova finale viene effettuata in modalità remota, sulla piattaforma indicata dall'Ateneo (Microsoft Teams) e comunicata alla commissione e ai laureandi.

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.



► QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

Link: <https://www.unipi.it/index.php/lauree/corso/10467>

► QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.agr.unipi.it/wp-content/uploads/2020/09/BiosicurezzaQualitaAlimenti.pdf>

► QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://esami.unipi.it/calendariodipcds.php?did=7&cid=108>

► QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

► QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/17	Anno AGR/17 di	ALIMENTI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE NELL'UOMO link	CECCARINI GIOVANNI	PA	9	24	

		corso							
		1							
		Anno							
2.	AGR/17	di	ALIMENTI E FISIOLOGIA DELLA	SERRA	PA	9	60		
	AGR/17	corso	NUTRIZIONE NELL'UOMO link	ANDREA					
		1							
		Anno							
3.	AGR/16	di	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE	AGNOLUCCI	PA	9	84		
	AGR/16	corso	ALIMENTARI link	MONICA					
		1							
		Anno							
4.	AGR/15	di	COMPOSIZIONE E ANALISI DEI	000000 00000		6	64		
	AGR/15	corso	PRODOTTI ALIMENTARI link						
		1							
		Anno							
5.	AGR/13	di	COMPOSTI BIOATTIVI E	RANIERI	PO	9	74		
	AGR/13	corso	NUTRACEUTICA link	ANNAMARIA					
		1							
		Anno							
6.	AGR/13	di	COMPOSTI BIOATTIVI E	CASTAGNA	PA	9	10		
	AGR/13	corso	NUTRACEUTICA link	ANTONELLA					
		1							
		Anno							
7.	IUS/03	di	DIRITTO ALIMENTARE link	DI LAURO	PO	6	64		
	IUS/03	corso		ALESSANDRA					
		1							
		Anno							
8.	VET/05	di	MICROBIOLOGIA , IMMUNOLOGIA E	FORZAN	PA	9	84		
	VET/05	corso	VIROLOGIA MOLECOLARE link	MARIO					
		1							
		Anno							
9.	AGR/15	di	OPERAZIONI UNITARIE NELLE	ZINNAI	PA	9	48		
	AGR/15	corso	PREPARAZIONI ALIMENTARI link	ANGELA					
		1							
		Anno							
10.	AGR/15	di	OPERAZIONI UNITARIE NELLE	000000 00000		9	36		
	AGR/15	corso	PREPARAZIONI ALIMENTARI link						
		1							
		Anno							
11.	LINGUA	di	LINGUA STRANIERA DELL'UE						
	LINGUA	corso	(LIVELLO B2 O B1 DI ALTRA LINGUA						
		2	DIVERSA DAL PRIMO LIVELLO) link				3		
		Anno							
12.	VET/05	di	MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE						
	VET/05	corso	PRODUZIONI ANIMALI link				6		
		2							

13.	VET/04 VET/04	Anno di corso 2	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI link	6				
14.	VET/04 VET/04	Anno di corso 2	TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE link	6				
15.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	6				
16.	NN NN	Tutti	ABILITA' INFORMATICHE 2 link	2				
17.	AGR/19 AGR/19	Tutti	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE link	MELE MARCELLO	PO	6	32	
18.	AGR/19 AGR/19	Tutti	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E IMPATTO AMBIENTALE link	CONTE GIUSEPPE	PA	6	32	
19.	AGR/17 AGR/17	Tutti	ANIMAL FOOD QUALITY link	SERRA ANDREA	PA	6	64	
20.	AGR/04 AGR/04	Tutti	ARTIFICIAL CULTIVATION OF FOOD AND MEDICINAL PLANTS link			6		
21.	NN NN	Tutti	ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE link	BRUNORI GIANLUCA	PO	3	32	
22.	AGR/15 AGR/15	Tutti	FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS link	ZINNAI ANGELA	PA	6	64	
23.	AGR/16 AGR/16	Tutti	MICROBIAL FOOD BIOTECHNOLOGY link	AGNOLUCCI MONICA	PA	6	64	
24.	AGR/01 AGR/01	Tutti	TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE link			6		
25.	VET/07 VET/07	Tutti	TOSSICOLOGIA link	MEUCCI VALENTINA	PA	6	64	

► QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Sistema informatico di gestione aule UNIPI (Gestione Aule Poli - GAP)

Link inserito: <http://gap.adm.unipi.it/GAP-SI/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari Agro-Ambientali

► QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari Agro-Ambientali - Laboratori e aule informatiche

► QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/1300-sale-studio>

► QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria

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

► QUADRO B5

Orientamento in ingresso

04/05/2021

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

Link inserito: <https://orientamento.unipi.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

05/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere

► QUADRO B5

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

05/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sui Tirocini

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/tirocini-e-job-placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi di formazione all'esterno

► QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale degli studenti

Descrizione link: Mobilità internazionale degli studenti

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/internazionale>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Haute Ecole Charlemagne He Ch	27824-EPP-1-2014-1-	24/03/2021	solo

			BE-EPPKA3-ECHE		italiano
2	Belgio	Universite De Liege	28133-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
3	Belgio	Universiteit Gent	27910-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
4	Bulgaria	Trakiyski Universitet	80213-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
5	Cina	Zhejiang Ocean University		11/05/2017	doppio
6	Cipro	Technologiko Panepistimio Kyprou	245583-EPP-1-2014-1-CY-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
7	Croazia	Sveuciliste U Zagrebu	255154-EPP-1-2014-1-HR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
8	Croazia	Visoko Gospodarsko Uciliste U Krizevcima	255228-EPP-1-2014-1-HR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
9	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	28260-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
10	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	216598-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
11	Francia	Institut Supérieur Des Sciences Agronomiques, Agroalimentaires, Horticoles Et Du Paysage	253624-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
12	Francia	Universite De Bordeaux	269860-EPP-1-2015-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
13	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	27436-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
14	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	29861-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
15	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	28261-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
16	Germania	Hochschule Geisenheim	265869-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
17	Germania	Justus-Liebig-Universitaet Giessen	29801-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
18	Grecia	Agricultural University Of Athens	29121-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
19	Grecia	Panepistimio Thessalias	29090-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
20	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	29099-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
21	Lettonia	Latvijas Lauksaimniecibas Universitate	66005-EPP-1-2014-1-LV-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano

22	Lituania	Lietuvos Sveikatos Mokslu Universitetas	261092-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
23	Lituania	Vilniaus Kolegija	63246-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
24	Polonia	Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego	44518-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
25	Polonia	Uniwersytet Jagielloński	46741-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
26	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	219943-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
27	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	48148-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
28	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie	69604-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
29	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wrocławiu	43404-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
30	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	29249-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
31	Portogallo	Instituto Politécnico De Bragança	29339-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
32	Portogallo	Universidade De Evora	29151-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
33	Portogallo	Universidade De Lisboa	269558-EPP-1-2015-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
34	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	29231-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
35	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	43207-EPP-1-2014-1-CZ-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
36	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	43207-EPP-1-2014-1-CZ-EPPKA3-ECHE	30/09/2020	doppio
37	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	85956-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
38	Romania	Universitatea De Stiinte Agronomice Si Medicina Veterinara Din Bucuresti	45813-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
39	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	76544-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
40	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	49045-EPP-1-2014-1-SK-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
41	Slovenia	Univerza V Ljubljani	65996-EPP-1-2014-1-SI-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano

42	Spagna	Fundacion Universidad Catolica De Valencia San Vicente Martir	223857-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
43	Spagna	Universidad Alfonso X El Sabio	30244-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
44	Spagna	Universidad De Almeria	29569-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
45	Spagna	Universidad De Cadiz	28564-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
46	Spagna	Universidad De Cordoba	28689-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
47	Spagna	Universidad De Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
48	Spagna	Universidad De Huelva	29456-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
49	Spagna	Universidad De Jaen	29540-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
50	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
51	Spagna	Universidad De Las Palmas De Gran Canaria	29547-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
52	Spagna	Universidad De Leon	29505-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
53	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
54	Spagna	Universidad De Murcia	29491-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
55	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
56	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
57	Spagna	Universitat Autonoma De Barcelona	29438-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
58	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	29526-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
59	Turchia	Afyon Kocatepe Universitesi	220522-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
60	Turchia	Ege University	221398-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
61	Turchia	Isparta Uygulamali Bilimler Universitesi		24/03/2021	solo italiano

62	Turchia	Mustafa Kemal University	222219-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
63	Turchia	Uludag Universitesi	220820-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
64	Turchia	University Of Usak	249839-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
65	Turchia	Yıldız İnci Yıllı Üniversitesi	224060-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
66	Ungheria	Debreceni Egyetem	50608-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
67	Ungheria	Szent Istvan University	49639-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano

► QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

05/04/2019

Descrizione link: Il servizio di Career Service

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/career-service>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro

► QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

05/05/2021

Orientamento in ingresso

La Commissione Didattica del CdS pianifica attività di orientamento in ingresso, anche partecipando con un proprio membro o con un delegato alle giornate di incontro con studenti delle lauree triennali organizzate dalla Commissione Aggiornamento Professionale del Dipartimento.

L'attività svolta è mirata ad illustrare il percorso formativo e le finalità del corso di studio in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti.

L'Ateneo ha un servizio per studenti con disabilità (<https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/itemlist/category/818>) ed uno per studenti con dislessia e DSA (<https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/1174>)

Il Corso di Studio, oltre ad avere una pagina web nella quale sono reperibili le informazioni aggiornate relative alle modalità di accesso, ai calendari e ai piani didattici, fornisce attività di orientamento ai potenziali interessati attraverso gli studenti Consiglieri (selezionati tramite bando per le attività di tutoraggio) tra le cui attività vi è anche il tutorato di prima accoglienza.

L'Università di Pisa organizza degli incontri on line di orientamento per presentare i propri corsi di studio, i servizi agli

studenti e le opportunità di sostegno offerte.

In questi incontri gli studenti e le loro famiglie possono ascoltare dal vivo, con la possibilità di interagire, il racconto degli studi universitari e di quanto l'Ateneo e la città di Pisa mettono a loro disposizione per accoglierli e farli crescere sentendosi a casa loro. Tra questi è presente anche il corso di studio in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti (<http://pensiamoilfuturo.unipi.it/piacere-unipi/scienze-agrarie-lauree-magistrali/>).

È stata organizzata:

- Giornata di orientamento svolta il 9 Aprile 2021 alle ore 11.00, on line su piattaforma MICROSOFT TEAMS, finalizzato alla scelta della Laurea magistrale per gli studenti del III anno del CdS in Scienze Agrarie durante la quale sono state fornite utili indicazioni sui corsi di Laurea offerti dal Dipartimento tra cui quelli di BQA (<https://www.agr.unipi.it/orientamento-cosa-fare-dopo-la-laurea-in-scienze-agrarie/>);

Al seguente link sono indicati gli studenti Consiglieri (<http://www.agr.unipi.it/studenti-consiglieri/>).

Orientamento e tutorato in itinere

La Commissione Didattica ha il compito di raccogliere e vagliare le proposte degli studenti per l'attività a scelta libera.

Inoltre, in accordo con la Commissione tirocinio ha il compito di indirizzare gli studenti nella scelta delle attività di tirocinio e eventuali attività di tesi svolte esternamente al dipartimento.

Gli studenti si interfacciano con i singoli componenti della Commissione nell'ambito dell'orario prestabilito di ricevimento dei docenti riportato su la pagina unimap di ciascuno. Per ogni esigenza di orientamento o tutorato è disponibile il tutor accademico, Prof.ssa Monica Agnolucci, indicato dal CdS e il Presidente del CdS, Prof. Andrea Serra, la Segreteria studenti e gli Studenti Consiglieri selezionati tramite bando per le attività di tutoraggio.

Per l'attività formativa del tirocinio è previsto un tutor accademico la cui funzione è quella di affiancare lo studente nelle diverse fasi dello svolgimento dell'attività formativa (convenzione con azienda/ente, progetto formativo, valutazione).

Considerando lo stato di emergenza determinato dalla diffusione del Coronavirus i Corsi di Laurea Magistrale BQA e BVM hanno istituito il 'Question Time', uno sportello a distanza mediante piattaforma MICROSOFT TEAMS a cadenza settimanale accessibile dalla home page del sito del corso di laurea (<https://www.agr.unipi.it/biosicurezza-e-qualita-degli-alimenti/>), al fine di far fronte alle problematiche degli studenti (verbale del CdLM BVM BQA numero 3 del 8 Maggio 2020).

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

L'Università di Pisa promuove i tirocini per consentire l'acquisizione di competenze professionalizzanti attraverso la realizzazione di attività pratiche, per completare la formazione teorico-pratica dello studente e per orientare e favorire le scelte professionali mediante una conoscenza diretta del mondo del lavoro (<https://www.unipi.it/index.php/tirocini-e-job-placement>).

Le strutture interessate a ospitare tirocinanti possono collaborare con l'Ateneo individuando offerte di tirocinio coerenti con i percorsi formativi, per entrare in contatto con gli studenti e i laureati dell'Università Pagina iniziale tirocini (unipi.it)

Nell'ambito del CdS esiste una commissione Tirocinio finalizzata alla regolamentazione, organizzazione e valutazione dell'attività di tirocinio. Le informazioni sullo svolgimento del tirocinio sono riportate nella pagina web del sito di Corso di Studio <http://www.agr.unipi.it/tirocinio-bqa-bvm/>.

Per periodi di formazione all'estero e per la mobilità internazionale degli studenti il corso di studio si avvale della collaborazione dell'Ufficio International Relations Office del DiSAAA-a (<http://www.agr.unipi.it/teaching-staff-mobility-sta/>).

I principali compiti dell'ufficio sono:

- supporto all'attività del Coordinatore Erasmus del DiSAAA-a;
- punto di riferimento per gli studenti di scambio outgoing e incoming;
- supporto strutturato ai docenti impegnati nelle attività di internazionalizzazione e supporto all'organizzazione di attività didattiche internazionali;
- gestione delle procedure relative ai bandi per le borse di studio all'estero;
- supporto alle procedure di gestione delle convenzioni e accordi stipulati dall'Ateneo con partner stranieri ed extraeuropei per favorire l'arricchimento dell'offerta formativa.

Per far fronte al periodo dell'emergenza COVID-19 il Consiglio di CdL ha istituito delle attività di tirocinio alternative, a carattere di eccezionalità, ciò al fine di permettere agli studenti di poter completare il loro percorso formativo nonostante il periodo di emergenza sanitaria (<https://www.agr.unipi.it/tirocinio-alternativo-covid-19/>).

Accompagnamento al mondo del lavoro

ST.I.Mo.La., in sinergia con i servizi di orientamento e job placement dell'Ateneo di Pisa fornisce a laureandi e laureati supporto, strumenti e assistenza nella delicata fase di candidatura ed inserimento nel mercato del lavoro (<https://www.unipi.it/index.php/career-service>),

Le attività riguardano:

- seminari per il sostegno all'imprenditorialità,
- laboratori per migliorare le competenze necessarie alla stesura del Curriculum Vitae, alla gestione dei colloqui di lavoro, alle tecniche di ricerca attiva del lavoro; la partecipazione viene incentivata con il riconoscimento di 3 CFU come attività a libera scelta;
- promozione di tirocini formativi e di orientamento e di alto apprendistato;
- presentazioni aziendali;
- eventi di conoscenza dell'offerta di lavoro (es. Career Day).

Le attività di orientamento al lavoro e placement sono realizzate con particolare attenzione alla messa in relazione dei profili culturali e professionali disegnati dai Corsi di Studio con le esigenze occupazionali, gli ambiti di inserimento professionale dei potenziali datori di lavoro, partner del servizio Job Placement, e i risultati del monitoraggio e delle prospettive occupazionali condotte a livello nazionale ed internazionale.

Il Corso di Studio attua iniziative volte a favorire l'accompagnamento degli studenti nel mondo del lavoro attraverso l'organizzazione di diverse attività, come ad esempio gli eventi della Commissione Aggiornamenti Professionali del DiSAAA-a (<http://www.agr.unipi.it/seminari-di-aggiornamento-professionale/>) e numerose lezioni fuori sede organizzate dai diversi docenti che rappresentano degli importanti momenti di collegamento con il mondo del lavoro.

Infine, il DiSAAA-a riporta sul sito web una sezione dedicata ai laureati (<http://www.agr.unipi.it/laureati-2/>) dove vengono riportate importanti informazioni nonché opportunità di lavoro.

Altre iniziative

Il DiSAAA-a aderisce al progetto Polo Penitenziario dell'Università di Pisa supportando lo studio ed il completamento del percorso formativo per gli studenti sottoposti a regime carcerario (<https://www.unipi.it/index.php/cultura-e-associazioni/item/2235-eventi-e-festival>).

► QUADRO B6

Opinioni studenti

11/09/2021

I dati relativi alla valutazione sulla qualità dell'attività didattica dei CdS sono stati elaborati dall'Ateneo, e forniti aggregati con stratificazione a dettaglio crescente, dal livello di Dipartimento, a quello di CdS, e infine per abbinamento univoco modulo-docente che lo eroga. Nel resoconto si individuano due gruppi di rispondenti, A e B. A è costituito dai frequentanti l'a.a. 2020-21 e B dai frequentanti di anni precedenti ma con il docente attuale. Nel periodo di osservazione (da novembre 2020 a luglio 2021) sono stati compilati 641 questionari del gruppo A, e 126 del gruppo B per un totale di 767 questionari. Di seguito sono descritti i risultati relativi ai questionari compilati dal primo gruppo (A) di studenti, che rappresentano il 84% del totale, in confronto con quelli del gruppo B (studenti appartenenti ad altre coorti) che rappresentano il restante 16%. Per quanto riguarda le valutazioni medie riportate nelle singole domande, sono state tutte positive, con punteggi uguali o superiori a 3,0, tranne la domanda BP (frequenza alle lezioni) che ha riportato il punteggio di 2,6 per gruppo B, e B2 (il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati) che ha riportato il punteggio di 2,6 e 2,5, rispettivamente per gruppo A e B. È importante È comunque da considerare che per tale domanda la scala di valutazione non crescente in quanto il carico didattico adeguato corrisponde al valore di 3. Pertanto, valori che sono uguali o vicini a 3, come indicato dagli studenti del gruppo A e B, rappresentano un carico di studio adeguato. Nel complesso le altre domande hanno ottenuto punteggi variabili: sia per il gruppo A che B il range è 3,0 -3,6. In particolare, le risposte alle domande: attività didattiche integrative (B8) e rispetto orari attività didattiche, docente reperibile, efficacia esercitazioni (B5, B10, F1), hanno raggiunto il punteggio di 3,5; 3,6; 3,6 e 3,3 rispettivamente. Delle 15 domande rivolte agli studenti, risultano con giudizio molto positivo nel range 3,3 - 3,5 ben 12 (B4, B5, B5_AF, B5_AV, B6, B7, B8, B9, B10, F1, BS1 e BS2) per il gruppo A e 9 per il gruppo B (B4, B5, B5_AV, B6, B8, B9, B10, F1, BS1). Il gruppo A si è espresso in maniera

più che positiva (punteggio $\geq 3,5$) in 7 domande: sul rispetto degli orari delle lezioni e delle esercitazioni da parte dei docenti (B05), sull'adeguatezza delle aule virtuali (B5_AV) sull'utilità delle attività didattiche integrative per l'apprendimento della materia (B8), sulla reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni (B10), definizione chiara della modalità di esame (B4), interesse agli argomenti trattati (BS1). Il 73% dei rispondenti del gruppo A ha dichiarato una frequenza alle lezioni superiori al 50% (il 49% ha frequentato il corso in maniera completa). Le ragioni degli studenti che hanno frequentato scarsamente le lezioni (182 dichiarazioni per il gruppo A e 57 dichiarazioni per il gruppo B) sono state: altri motivi non dichiarati (altri ragioni, 42% per A 56% per B), per motivi di lavoro (29% per A e 18% per B), frequenza con altri insegnamenti (24% gruppo A, 19% per B) mentre poca utilità della frequenza alle lezioni (4% per A e 7% per B). Riguardo i suggerimenti forniti dagli studenti per il miglioramento della didattica, sono riportate un totale di 796 indicazioni per il gruppo A, mentre sono 161 per il gruppo B. Per il gruppo A i suggerimenti di inserire prove d'esame intermedie, alleggerire il carico didattico complessivo, fornire anticipatamente il materiale didattico e migliorare la qualità del materiale didattico, rappresentano il 23, 18, 14 e 12% rispettivamente.

I moduli di insegnamento che hanno ricevuto nel periodo di osservazione cinque o più valutazioni sono stati 27, di cui 18 per il gruppo A (630 valutazioni) e 9 per il gruppo B (103 valutazioni). Di questi, 16 insegnamenti per il gruppo A e 7 per il gruppo B hanno ricevuto valutazioni con punteggio elevato (≥ 3) sulla domanda BS2 riguardante il giudizio complessivo dell'insegnamento.

In generale gli studenti del gruppo A hanno espresso valutazioni positive (punteggio $\geq 2,5$) sulla maggioranza delle domande e degli insegnamenti. Sono emerse alcune criticità su un numero limitato di corsi riguardo ad alcune specifiche domande. In particolare, solo 2 corsi hanno ricevuto un punteggio inferiore a 2,5 sul quesito BS2 (giudizio complessivo dell'insegnamento).

Per quanto riguarda le risposte del gruppo di rispondenti che hanno frequentato in anni accademici precedenti (B), gli studenti si sono espressi solo su 9 insegnamenti, valutazioni medie abbastanza simili rispetto a quelle del gruppo A. Quest'anno l'ateneo ha fornito le risposte del questionario web sull'organizzazione/servizi, relativo al periodo di osservazione maggio ♦ luglio 2021 (II semestre). In totale 40 studenti hanno risposto al questionario tutti appartenenti al gruppo (UM) che hanno dichiarato di aver utilizzato più strutture (aula lezioni, laboratori, biblioteche, sale studio) nel corso dell'a.a. corrente. Le risposte ai quesiti hanno ottenuto un giudizio complessivo, tenuto anche conto delle modalità di erogazione della didattica a distanza (S12) pari 3,0, evidenziando quindi l'adeguatezza dei servizi offerti anche nella situazione di emergenza determinata dalla pandemia.

Tutte le domande hanno ricevuto un punteggio $\geq 2,7$ confermando quindi l'assenza di criticità. Le domande che hanno ricevuto il punteggio più alto sono state le domande SF3 (adeguatezza delle aule virtuali in cui si sono svolte le lezioni a distanza) con un punteggio di 3,6, SF2 (efficacia dei servizi di assistenza tecnico-informatica) con un punteggio di 3,4, SF1 (chiarezza ed efficacia delle informazioni sulle modalità di fruizione della didattica a distanza e sui servizi via web) con un punteggio di 3,3.

Sono stati inoltre valutati positivamente, il servizio di informazione/orientamento per gli studenti (domanda S8=3,2), l'adeguatezza delle aule studio (domanda S5=3,1) e dei laboratori (domanda S7=3,1), il servizio dell'unità didattica (domanda S9=3,0), le attività di tutorato svolte dai docenti tutors (domanda S10=3,0) e l'adeguatezza delle aule di lezione (domanda S4=3,0). È stata apprezzata inoltre l'accessibilità e adeguatezza delle biblioteche (domanda S6=2,9) e la sostenibilità del carico di studio (domanda S1=2,8).

Link inserito: <http://>

► QUADRO B7

Opinioni dei laureati

11/09/2021

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 nell'anno solare 2020. Hanno risposto al questionario proposto 37 dei 39 laureati. Di questi, riguardo al quadro 4 (riuscita negli studi universitari), le motivazioni molto importanti nella scelta del corso di laurea magistrale, il 70,3 % ha risposto che i fattori risultano essere sia culturali che professionalizzanti. La votazione di laurea media è stata 109,2 (migliore in confronto a quello del 2019 che era di 108,5), con una media ottenuta in esami di 27. Il ritardo alla laurea è di 0,8 anni, con un indice di ritardo di 0,39. Per il quadro 5 (condizioni di studio), il 67,6% degli studenti hanno frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti, il 24,3% tra il 50 e il 75%.

Il 29,7% dei laureati ha usufruito di borse di studio. Durante il biennio della magistrale l'81,1% ha svolto tirocini/stage, di cui il 48,6% al di fuori di Università. Per quanto riguarda il quesito n.7 (giudizio sull'esperienza universitaria) si evince che la maggioranza dei laureati è soddisfatta della loro esperienza, valutandola nello specifico: - complessivamente sono soddisfatti del corso effettuato (89,2 % dei laureati), l'89,1% sono soddisfatti dei rapporti con i docenti in generale. Il 18,9% ritiene che le aule siano raramente adeguate - le postazioni informatiche soddisfano il 38,1% dei laureati (il 40,5% non le ha utilizzate) - elevata soddisfazione per il servizio bibliotecario (96,6%, ma il 18,9% non le ha utilizzate). Si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso dell'Ateneo l'81% dei laureati. Sulla domanda 9 (prospettive di studio) solo il 27% intende proseguire gli studi, l'8,1% mediante dottorato di ricerca ed il 5,4% tramite master o altra laurea magistrale biennale (2,7%).

Link inserito: <http://>



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

11/09/2021

I dati utilizzati sono tratti dal report reso disponibile dall'Ateneo sul portale UnipiStat e sono aggiornati al 31 maggio 2021. Nel 2020-21 il numero di iscritti al primo anno di corso risulta 125 (più del doppio rispetto all'anno precedente). Per il 2020-21 sono disponibili i dati di provenienza degli studenti, per classe di laurea e per ateneo. I 125 studenti iscritti al primo anno provengono per la maggior parte da Scienze e Tecnologie alimentari (L-26) e da Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25) (entrambe con una percentuale del 35,5%) seguite da scienze e zootechie delle produzioni animali (L-38) con il 13,2%. I restanti iscritti provengono il 6,6 % da Scienze biologiche (L-13), il 3,9% da Biotecnologie (L-2) ed infine il 2,6% rispettivamente da Scienze biologiche (12) e Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (20).

La provenienza per Ateneo vede la prevalenza dell'Università di Pisa 38,3%, seguita da Università di Firenze (9,9%) ed infine da altri 20 Atenei di varie zone Italiane (Parma, Bari, Bologna, Milano, Teramo, Perugia, Piacenza, Catania, Salerno, Torino, Foggia, Napoli, Udine, Palermo, Roma "Tor Vergata", Siena) con un range di 4,9-1,2%.

Per quanto riguarda la provenienza, il 16% degli immatricolati proviene dal bacino locale (LI-PI-LU), mentre il 40% ha cittadinanza straniera; su questo dato incidono però in maniera sostanziale gli iscritti di cittadinanza cinese al double degree Food Processing and Safety Specialty con la Zhenjiang-Ocean University (Cina).

Nel periodo di osservazione il 2,4% degli studenti ha rinunciato agli studi. Nel periodo di osservazione, 59 studenti della coorte 2020 (47,6%) sono stati attivi, ed hanno acquisito mediamente 15,7 CFU (con deviazione standard 7,8), con voto medio per esame di 26,1 (con deviazione standard =2,9), mentre 66 studenti non avevano ancora acquisito CFU. Questo dato, apparentemente in disaccordo con i dati degli anni precedenti, può essere almeno in parte giustificato dalla finestra temporale considerata (31 maggio 2021 rispetto al 30 settembre 2020). Nel report generato il primo giugno ed aggiornato fino al 31 maggio 2021 risultano 22 laureati nella coorte 2013, 20 in quella 2014, 20 nella coorte 2015, 37 laureati nella coorte 2016, 28 laureati della coorte 2017, 22 laureati nella coorte 2018.

Link inserito: <http://>

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

11/09/2021

I dati relativi agli sbocchi occupazionali dei laureati del 2019, intervistati a 12 mesi dal conseguimento del titolo, sono forniti dall'Ateneo e elaborati dal consorzio interuniversitario Almalaurea (report 2021 anno di indagine 2020). Dei 32 laureati hanno risposto all'intervista 21, riportando una media di voto di laurea (110mi) pari a 108,5, con una durata media degli studi di 2,8 anni. Per quanto riguarda la formazione post-laurea: Il 52,4% dei laureati dichiara di aver partecipato ad almeno un'attività di formazione post-laurea, costituita da uno stage in azienda (33,3%), da master universitario di secondo livello (9,5%) e infine da altri tipi di master, attività sostenuta da borsa di studio, dottorato di ricerca (ciascuno 4,8%). Un dato molto positivo si rileva relativamente alla condizione occupazionale: la quota che lavora è passata dal 42,9% dello scorso anno al 47,6%. Inoltre, la quota che non lavora ma cerca è stabile al 38,1%. Globalmente, quindi, il tasso di occupazione (def. Istat Forse di lavoro) totale è pari al 61,9%. Una dovuta osservazione riguarda la marcata differenza del tasso di occupazione tra uomini e donne (il 100% per gli uomini rispetto al 52,9% per le donne) e la differenza nella retribuzione mensile netta (1.376 per gli uomini rispetto a 1.209 per le donne). Questi dati sono ancor più eclatanti considerando che le donne rappresentano l'84,4% dei laureati a un anno intervistati. Riguardo l'efficacia della laurea per l'attuale lavoro, risulta molto/abbastanza efficace la preparazione raggiunta per la totalità degli intervistati. La soddisfazione per l'attuale lavoro svolto raggiunge un valore di 7,9 su 10 (massimo).

Link inserito: <http://>

11/09/2021

Il Corso di studio si avvale di un regolamento per il tirocinio consultabile alla pagina web <https://www.agr.unipi.it/tirocinio-bqa-bvm/> e modificato per l'emergenza COVID nel seguente <https://www.agr.unipi.it/tirocinio-alternativo-covid-19/>. Quest'anno per il corso di studio è disponibile il Report questionario tirocini 2020/2021 (periodo di osservazione maggio-luglio 2021) su cui è specificato che "il presente report è sperimentale". I risultati sono stratificati su 2 gruppi di rispondenti (gruppi TC e TP): il primo è composto dagli studenti che hanno dichiarato di aver completato le attività di tirocinio previste per l'a.a., il secondo da coloro che ne hanno svolto più della metà. In particolare, risultano 5 studenti di cui 3 TC e 2 TP. Tutti e 3 gli studenti TC hanno dato un giudizio totalmente positivo, corrispondente a 4 a tutte le domande: T1 (adeguatezza della/e struttura/e), T2 (adeguatezza del grado di presenza e disponibilità dei tutors), 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 sostanzialmente il programma preventivato?). I due TP hanno dato un giudizio positivo, corrispondente a 3, alle domande T2, T3, T4 e un giudizio corrispondente a 2.5 alla domanda T1. Un'osservazione importante da fare è che dal report risulta che pochi studenti hanno completato il tirocinio, mentre secondo i dati raccolti dalla commissione tirocinio del Corso i numeri risultano diversi. In particolare, i dati raccolti relativamente al periodo 1/10/20 al 06/9/21 evidenziano che gli studenti che hanno effettuato un tirocinio sono stati in totale 53; di cui 52 riferibili ad iscritti dopo il 2018 e 1 studente iscritto prima del 2018. 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 92% degli studenti ha ottenuto un giudizio ottimo e l'8% un giudizio buono. Sulla base di questi risultati si evince l'adeguatezza delle conoscenze acquisite durante il percorso universitario per l'efficace svolgimento del tirocinio. Il gruppo di riesame propone di implementare le voci del format, compilato dall'azienda al termine dell'esperienza del tirocinio, includendo anche la valutazione della preparazione teorica e/o pratica ai fini dello svolgimento dell'attività (punti di forza e di debolezza).

Link inserito: <http://>