



# Corso di Laurea Magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti

Il corso di BQA è un corso INTERDIPARTIMENTALE tra:

**Dipartimento di  
Scienze Agrarie, Alimentari  
e Agro-ambientali**



**Dipartimento di  
Scienze Veterinarie**

**DSV** DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE  
VETERINARIE

Il corso di BQA è un corso INTERCLASSE tra:

**LM-7**

Biotecnologie Agrarie

**LM-70**

Scienze e Tecnologie Alimentari

E consente l'accesso ai seguenti ordini professionali:

• **Biologo**



• **Agronomo**



*Ministero della Giustizia*

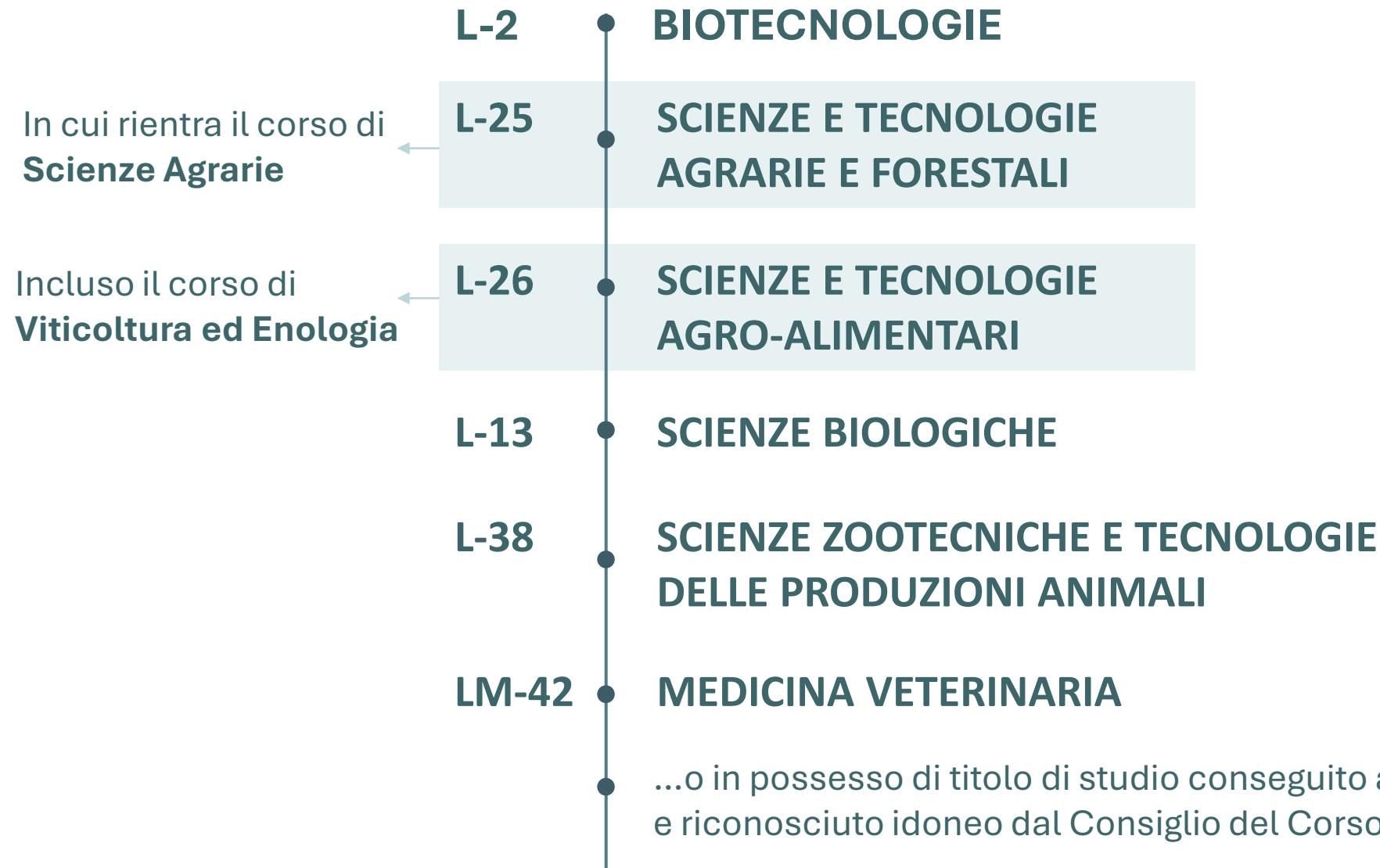
• **Tecnologo alimentare**



*Ministero della Giustizia*

• **Agronomo**

Hanno accesso diretto alla verifica della **personale preparazione** i laureati in possesso una di laurea in:



## Personale preparazione

Verifica del possesso di competenze personali in:

- Chimica generale e inorganica, chimica organica, biochimica;
- Matematica e fisica;
- Microbiologia;
- Biologia/genetica

Possono altresì accedere a BQA i laureati in possesso di una laurea triennale di classe diversa dalle suddette, di diploma universitario di durata triennale

- **Valutazione requisiti curriculari**

- **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

- **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

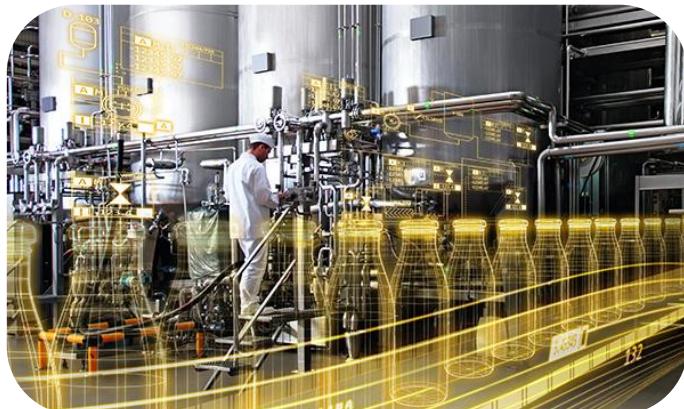
- **Valutazione personale preparazione**

- **Come precedentemente**

## Caratteristiche e finalità

Conoscenze e competenze specifiche per affrontare e gestire le questioni legate alle **produzioni alimentari**, con particolare riguardo a **controllo** e salvaguardia della **sicurezza** e della **qualità** degli alimenti, **monitoraggio, tracciabilità e rintracciabilità** nell'intera filiera alimentare.

Competenze nella formulazione, nei processi biotecnologici e nelle **tecnologie** per la trasformazione e la conservazione di prodotti alimentari, anche attraverso metodologie innovative, tenendo in considerazione aspetti di **sostenibilità, eco-compatibilità**, nel rispetto del contesto legislativo vigente.



Il corso in breve

# Cosa si studia?

Il percorso formativo prevede quattro aree di apprendimento:

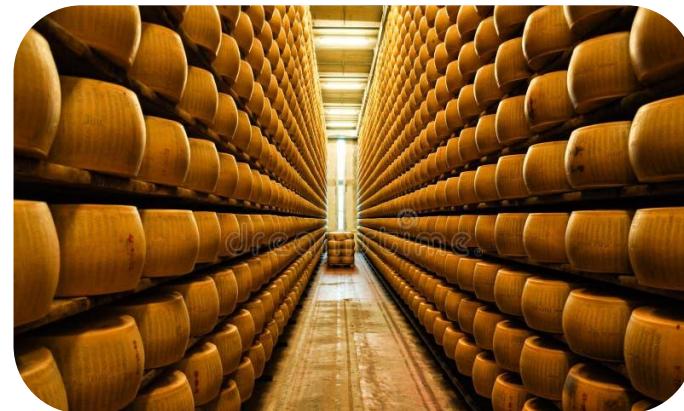
- **qualità degli alimenti**
- **tecnologie e biotecnologie alimentari**
- **sicurezza degli alimenti**
- **comunicazione**



Il corso in breve

# Ambiti occupazionali

- **Aziende alimentari** e loro affiliate coinvolte nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- **catene di distribuzione** organizzata;
- **enti pubblici e privati** impegnati in ricerca e controllo;
- **istituzioni** che conducono indagini scientifiche per proteggere e valorizzare le produzioni alimentari;
- **accesso agli esami di abilitazione** per l'esercizio della professione di **Tecnologo alimentare, Biologo e Agronomo.**



# PIANO DI STUDIO

1° anno

## 1 SEMESTRE

Alimenti e fisiologia della nutrizione nell'uomo (9 CFU)

Composti bioattivi e nutraceutica (9 CFU)

Composizione e analisi dei prodotti alimentari (6 CFU)

Operazioni unitarie nelle preparazioni alimentari (9 CFU)

## 2 SEMESTRE

Biotecnologie microbiche alimentari (9 CFU)

Diritto alimentare (6 CFU)

Microbiologia, immunologia e virologia molecolare (9 CFU)

Scelta libera (6 CFU)

## ESAMI A SCELTA LIBERA

Tossicologia (6 CFU)

Artificial cultivation of food and medicinal plants (6 CFU)

Acquacoltura ecosostenibile (6 CFU) (*disattivato*)

Alimenti di origine animale e impatto ambientale (6CFU)

Economia agro-alimentare (3 CFU)

# PIANO DI STUDIO

2° anno

## 1 SEMESTRE

Tecnologie alimentari dei prodotti di origine animale (6 CFU)

Zoonosi a trasmissione alimentare (6 CFU)

Sicurezza degli alimenti (6 CFU)

Trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari (6 CFU)

## 2 SEMESTRE

Lingua straniera dell'UE (livello B2 o B1 altra lingua rispetto alla laurea triennale) (3 CFU)

Abilità informatiche (2 CFU)

Tirocinio (9 CFU)

Scelta libera (3 CFU)

Prova finale (16 CFU)

# PIANO DI STUDIO

In breve:

**120 CFU totali**, divisi in:

- **9 CFU** tirocinio
- **16 CFU** prova finale
- **95 CFU** didattica, di cui

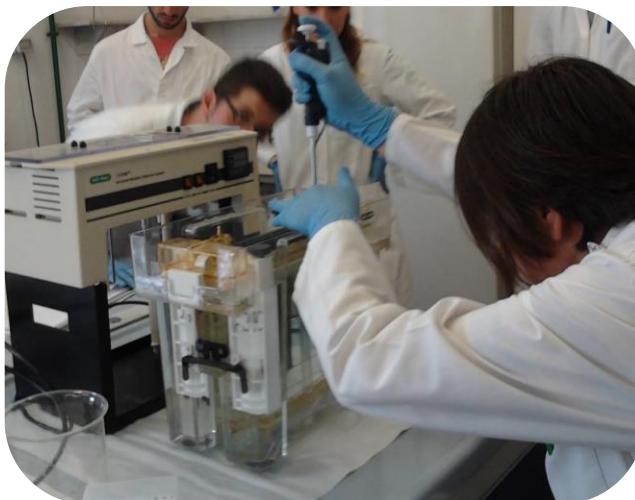
- **3 CFU** esame di lingua straniera
- **9 CFU** a scelta libera\*

  - **6 CFU** esame a scelta libera
  - **3 CFU** liberi (esame, estensione di laboratorio, *career lab*, periodi in azienda/enti esterni,

\*

# Non solo lezioni frontali!

Laboratori didattici...



# Non solo lezioni frontali!

...Lezioni fuorisede...



# Non solo lezioni frontali!

...Progetti Speciali per la didattica



# Non solo lezioni frontali!

...e Tirocinio

Il tirocinio (da 9 CFU, corrispondenti a 225 ore) può essere svolto in **laboratori di ricerca, centri di ricerca, aziende**, ecc.



## In ITALIA

presso strutture **INTERNE** o **ESTERNE** a UNIPI



## All'ESTERO

Sia in **UE** che in Paesi **extra UE**

Possibilità di applicare per il **bando ERASMUS!**

---

Un docente del proprio CdL deve fungere da **tutor Accademico**;  
La struttura, se esterna a UNIPI, deve essere **convenzionata** con il  
Dipartimento (altrimenti va fatta la richiesta la convenzione)

# I DOUBLE DEGREE

Biosicurezza e Qualità degli Alimenti e Sustainable Agriculture and Food Security (BFQ-SAFS)



In collaborazione con



**Czech University of Life Science**  
Praga (Rep. Ceca)

2° semestre del 2° anno (6 mesi) in cui lo studente dovrà:

- Seguire e superare almeno 2 esami curriculari in inglese presso l'Università di Praga
- Svolgere l'attività di tesi presso l'Università di Praga

La tesi sarà discussa a Pisa, in lingua inglese, davanti ad una commissione dedicata (commissari di Pisa e di Praga) e includerà i due relatori/tutori.



# I DOUBLE DEGREE

Biosicurezza e qualità degli alimenti e Food Processing and Safety Specialty (ZJOU-UNIPI)

In collaborazione con



**Zhejiang Ocean University**  
(Cina)

2° anno da svolgersi a Zhejiang (12 mesi), in cui si svolgeranno:

- Esami del secondo anno
- Attività di tesi

<http://en.zjou.edu.cn/>



# Volete saperne di più? Seguiteci!

- <https://www.agr.unipi.it/biosicurezza-e-qualita-degli-alimenti/>
- <https://www.facebook.com/biotecnologieagroalimentariunipi/>
- <https://twitter.com/agrobiotecunipi>
- [https://www.instagram.com/bvm\\_e\\_bqa\\_unipi/?hl=it](https://www.instagram.com/bvm_e_bqa_unipi/?hl=it)

## Contatti utili

Presidente: Monica Agnolucci [monica.agnolucci@unipi.lt](mailto:monica.agnolucci@unipi.lt)

Vicepresidente: Andrea Serra [andrea.serra@unipi.lt](mailto:andrea.serra@unipi.lt)

Responsabile Unità Didattica: Stefano Fanti [stefano.fanti@unipi.lt](mailto:stefano.fanti@unipi.lt)

Tutor Collettivo: Chiara Sanmartin [chiara.sanmartin@unipi.lt](mailto:chiara.sanmartin@unipi.lt)