



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università di PISA
<b>Nome del corso in italiano</b>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI ( <i>IdSua:1618950</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	FOOD SCIENCE
<b>Classe</b>	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	-
<b>Tasse</b>	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

**Presidente (o Referente o Coordinatore)  
del CdS**

**Organo Collegiale di gestione del corso  
di studio**

**Struttura didattica di riferimento** SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI  
(Dipartimento Legge 240)

**Docenti di Riferimento**

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CANALE	Angelo		PO	1	
2.	DI LAURO	Alessandra		PO	1	

3.	GUIDI	Lucia	PO	1
4.	MELE	Marcello	PO	1
5.	NALI	Cristina	PO	1
6.	OPERAMOLLA	Alessandra	PA	0,5
7.	PARDOSSI	Alberto	PO	1
8.	PRATESI	Alessandro	RD	0,5
9.	SANMARTIN	Chiara	PA	1
10.	ZINNAI	Angela	PA	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Rappresentanti degli studenti non indicati
--------------------------------	--

<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Nessun nominativo attualmente inserito
------------------------------	--

<b>Tutor</b>	Nessun nominativo attualmente inserito
--------------	--



## Il Corso di Studio in breve

02/01/2025

Il Corso di Studio (CdS) in Scienze degli Alimenti (classe L-26) ha durata triennale e prevede l'acquisizione di 180 CFU. Il percorso è offerto dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa ed è erogato in lingua italiana. L'accesso al percorso formativo è libero anche se è prevista la verifica del possesso della preparazione iniziale mediante un test, non vincolante per l'immatricolazione, erogato dal CISIA e svolto mediante la piattaforma TOLC-AV (Test OnLine CISIA - Agraria Veterinaria, AV); il test è erogato da diversi Atenei e la sede del test non è vincolante per la successiva iscrizione.

Il CdS in Scienze degli Alimenti prevede un percorso formativo ampio, in grado di sviluppare conoscenze e competenze tecnico-scientifiche pertinenti le scienze degli alimenti e le conoscenze e competenze teorico-pratiche inerenti il mondo del comparto agro-alimentare.

Il Corso si propone di formare una figura professionale qualificata e polivalente in grado di poter operare a tutto tondo nell'ampio mondo del food.

Il percorso formativo si sviluppa trasversalmente tra i settori disciplinari di base, delle tecnologie alimentari, della sicurezza degli alimenti, nonché delle aree economico-giuridiche, e dell'alimentazione. Il piano di studi, incentrato sull'alimento, si articola dalla composizione chimico-fisica all'interazione e alla funzionalità nell'uomo; dalla produzione primaria (animale e vegetale) alle tecnologie di trasformazione fino alla commercializzazione; dalla sicurezza alimentare alle nozioni economico-legislative.

Il Corso prevede, inoltre, lo svolgimento di un ampio periodo di Tirocinio formativo che completa il processo di formazione e apprendimento e costituisce un'opportunità di conoscenza diretta del mondo del lavoro. Una parte del tirocinio formativo deve essere svolto presso le strutture dell'Università di Pisa e una parte presso Aziende o Enti che operano nel mondo degli alimenti sotto diversi aspetti, purché permettano lo sviluppo degli obiettivi formativi specifici previsti per il tirocinio curriculare e riconducibili ai seguenti ambiti applicativi: i) attività connesse all'HO.RE.CA.; ii) produzione di alimenti di origine sia animale che vegetale; iii) trasformazione degli alimenti; iv) sicurezza alimentare e controllo qualità; v) comunicazione alimentare. Il tirocinio può essere svolto anche presso strutture della UE e extra-UE chiaramente previa l'attivazione, qualora non esistano ancora, di apposite convenzioni.

Le attività formative nel loro complesso consentono agli studenti di sviluppare competenze e conoscenze funzionali ai

bisogni del mondo professionale, concretamente spendibili in contesti lavorativi inerenti: gestione della qualità dei prodotti e dei processi; sviluppo di nuovi prodotti e processi produttivi; commercio di prodotti agro-alimentari; alimentazione umana; ricerca di strategie economiche e socio-culturali per la valorizzazione e la promozione del prodotto alimentare e del Made in Italy. Inoltre, il laureato in Scienze degli Alimenti potrà proseguire gli studi in percorsi di laurea Magistrale e partecipare a Master di I livello.

Link: <http://>



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>2</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	INF/01 Informatica			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	8	10	8
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
	MAT/03 Geometria			
	MAT/04 Matematiche complementari			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	MAT/07 Fisica matematica			
	MAT/08 Analisi numerica			
	MAT/09 Ricerca operativa			
SECS-S/01 Statistica				
Discipline chimiche	AGR/13 Chimica agraria	12	20	
	CHIM/01 Chimica analitica			8
	CHIM/02 Chimica fisica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica			

Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	BIO/01 Botanica generale			
	BIO/02 Botanica sistematica			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
	BIO/05 Zoologia	8	16	8
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/11 Biologia molecolare			
BIO/13 Biologia applicata				
BIO/18 Genetica				
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:</b>		30		
<b>Totale Attività di Base</b>		30 - 46		

▶ **Attività caratterizzanti**  
R<sup>2</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	20	30	20
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	10	18	5
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			

	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/07 Fondamenti chimici delle tecnologie			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni			
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale	18	26	15
	ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali			
	ING-IND/25 Impianti chimici			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	VET/01 Anatomia degli animali domestici			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	IUS/03 Diritto agrario			
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
Discipline economiche e giuridiche	SECS-P/01 Economia politica			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	12	18	5
	SECS-P/10 Organizzazione aziendale			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>		<b>60</b>		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		<b>60 - 92</b>		



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	30	18
<b>Totale Attività Affini</b>			18 - 30

 **Altre attività**  
R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	18	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	6		
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	0
	Abilità informatiche e telematiche	0	3
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	12	24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	24		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	12	12	
<b>Totale Altre Attività</b>			54 - 77



## Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

Range CFU totali del corso

162 - 245



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D

L'offerta formativa del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali, prevede l'attivazione di un'altra laurea triennale, afferente alla classe L-26, 'Viticoltura ed enologia', il cui obiettivo principale è fornire le conoscenze e le competenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola.

Il CdS in Scienze degli Alimenti, invece, prevede lo sviluppo di conoscenze e competenze tecnico-scientifiche pertinenti alle scienze degli alimenti e conoscenze e competenze teorico-pratiche inerenti al mondo del comparto agro-alimentare nel suo complesso.



## Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D



Note relative alle altre attività

R&D