

Laurea Magistrale in Scienze biologiche



Classe: LM-6 Biologia

Nuovi curricula a.a. 2026/27

Curriculum

Biosicurezza, qualità e tutela della salute



Biosicurezza, qualità e tutela della salute

Nell'attuale mondo del lavoro è aumentata la necessità di una figura del biologo con competenze scientifiche e metodologiche nella valutazione, prevenzione e gestione dei rischi, in grado di contribuire alla valutazione dell'esposizione a rischi biologici, chimici e fisici, a supportare in modo particolare aziende, imprese e industrie farmaceutiche nella corretta gestione dei protocolli di sicurezza e igiene, a promuovere la cultura della prevenzione e tutela della salute. Il Curriculum prevede discipline grazie alle quali i discenti potranno acquisire competenze teoriche e pratiche mirate all'intervento professionale negli ambiti dell'Igiene Pubblica, della Sicurezza del Lavoro e della Sicurezza del Prodotto, sia esso alimentare, cosmetico, integratore etc. Mediante l'integrazione tra gli insegnamenti teorici impartiti in lezioni frontali e il percorso professionalizzante del tirocinio, il curriculum mette i laureati nelle condizioni di comprendere i diversi problemi dell'Igiene pubblica e del lavoro e della sicurezza del prodotto e di saper condurre idonei interventi di analisi, per definire azioni di controllo e di programmazione correttiva e migliorativa.

Biosicurezza, qualità e tutela della salute

Obiettivi

- Capacità di controllare la qualità degli alimenti e delle bevande destinati all'alimentazione umana e animale.
- Capacità di controllare la qualità dei prodotti industriali (es: farmacologici, nutraceutici, cosmetici).
- Conoscenza degli elementi metodologici fondamentali dell'epidemiologia.
- Mediazione ed interfaccia fra azienda ed organismi ministeriali che esaminano la documentazione (AIFA o Ministero della salute).
- Revisione di integratori alimentari in conformità alle normative vigenti.
- Conoscenza delle problematiche legate all'ergonomia delle postazioni di lavoro, con particolare riguardo ai rapporti tra lavoro e visione.
- Conoscenza dei cicli tecnologici nelle più comuni attività produttive ed erogatrici di servizi.



Curriculum

Biosicurezza, qualità e tutela della salute

Esami

I ANNO



Denominazione	CFU	Semestre
Tracciabilità molecolare dei vegetali	6	1
Zoologia sinantropica	8	1
Patologie umane da cause professionali e da inquinanti	6	1
Laboratorio di lingua inglese 2	4	1
Igiene e gestione del rischio nelle imprese	8	2
Microbiologia applicata alla biosicurezza	6	2
Genetica molecolare applicata alla sicurezza, alla salute e alla prevenzione	6	2
Attività a scelta	6	2
Tirocinio	6	2

Biosicurezza, qualità e tutela della salute

Esami

II ANNO



Denominazione	CFU	Semestre
Basi biochimiche della tossicologia	8	1
Ecotossicologia	8	1
Attività a scelta	6	1
Attività di tesi	36	2*

Insegnamenti tra cui scegliere nel semestre 1
(1 da scegliere su 2)

Biosicurezza per la salute umana e animale	6	1
Fisiologia del benessere negli ambienti di lavoro	6	1

*Il semestre 2 del secondo anno non ci sono esami, ed è dedicato all'attività di tesi.

Biosicurezza, qualità e tutela della salute

Sbocchi occupazionali

Sanità e salute pubblica. Tecnico o collaboratore nei servizi di prevenzione e controllo delle infezioni. Supporto alle attività di biosicurezza in ospedali, laboratori e strutture sanitarie. Collaborazione con dipartimenti di igiene e prevenzione delle aziende sanitarie. Laboratori di analisi e ricerca. Tecnico di laboratorio biologico, microbiologico o ambientale. Addetto al controllo qualità microbiologico. Collaborazione in centri di ricerca pubblici e privati. Industria alimentare. Addetto ai sistemi di qualità e sicurezza alimentare. Responsabile o assistente per procedure HACCP. Controllo qualità nelle aziende agroalimentari (es. Barilla, Ferrero). Industria farmaceutica e biomedicale. Addetto e controllo qualità. Gestione della conformità normativa e delle procedure di biosicurezza. Consulente per la gestione dei rischi biologici nei luoghi di lavoro. Supporto alle attività di valutazione del rischio e conformità normativa. Enti pubblici, aziende sanitarie e organismi di controllo. Attività di controllo e vigilanza in materia di salute, ambiente e sicurezza alimentare. Consulente per certificazioni ISO (ad esempio qualità, sicurezza alimentare, ambiente).