

BQA | BVM EDITION

DEC 2025

Alumni

MAG



BQA | BVM: due magistrali
INFINITE POSSIBILITÀ

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE
ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI
UNIVERSITÀ DI PISA





Professoressa **Monica Agnolucci**, Presidente

Come Presidente e Vicepresidente dei Corsi di Laurea Magistrale in Biotecnologie Vegetali e Microbiche e in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti, siamo liete di presentare questo fascicolo dedicato alle **testimonianze di alcuni nostri ex studenti**. Abbiamo chiesto loro di condividere il proprio percorso professionale e le esperienze maturate dopo la laurea, affinché possano rappresentare **un punto di riferimento concreto per chi sta ancora costruendo il proprio futuro accademico e lavorativo**.

Riteniamo che conoscere le scelte, le opportunità e, talvolta, le difficoltà incontrate da chi ha già intrapreso la strada che voi vi apprestate a percorrere possa offrire **strumenti preziosi per orientarsi**. Le decisioni relative al **tirocinio**, alla **tesi** e alle **prime esperienze**



Professoressa **Chiara Sanmartin**, Vicepresidente

professionali sono passaggi fondamentali: il nostro obiettivo è aiutarvi a compierle con maggiore consapevolezza.

Ci auguriamo che queste testimonianze vi accompagnino nel vostro percorso, stimolandovi a esplorare possibilità, riconoscere le vostre inclinazioni e valorizzare le competenze acquisite.

Il vostro futuro professionale è un progetto in costruzione: **speriamo che le voci raccolte in queste pagine possano ispirarvi e sostenervi nel definirlo**.

A completamento del fascicolo, troverete infine **un vademecum contenente consigli pratici e suggerimenti utili** per affrontare al meglio le diverse fasi del vostro percorso universitario e professionale.

OLD ENOUGH

TO KNOW BETTER?

YOUNG ENOUGH

to DO IT ANYWAY

INDICE DEI CONTENUTI

Dentro lo stabilimento	07	Cassetta degli attrezzi per il mondo del lavoro	40
• Alessandro Borghi		BVM & BQA: due lauree, molte opportunità..	41
• Federica Scaringella		Economia circolare e valorizzazione degli scarti.....	43
• Francesca Villani		Dove informarsi su numeri e tendenze.....	44
• Giada Lenzi		Progettare l'ultimo anno	45
• Matilde Marchegiani		Quali competenze cercano le aziende.....	45
• Riccardo Vitillo		Curriculum Vitae: esperienze che pesano davvero.....	45
• Rosanna Covucci		LinkedIn: trasforma un profilo vuoto in un alleato.....	47
• Ida D'Angelo		Come usare questo Mag.....	47
• Ilaria Ferretti		Scrivere il primo messaggio	48
• Fatima Rando		Email, LinkedIn e contatti: scrivere da professionista.....	49
• Margherita Iavazzo		La sera prima del colloquio di lavoro: 30 minuti spesi bene.....	50
• Virginia Ciervo		Come gestire silenzi e rifiuti	51
• Cristina Coppi		Software che vale la pena saper usare.....	52
• Davide Martini		Servizi UniPi. Benessere, supporto, orientamento.....	53
• Eleonora Guidi		Formazione extra e competenze trasversali	53
• Sara Sopetti		Bibliografia e sitografia.....	55
• Roberta Mauceri			
• Greta Filippi			
• Niccolò Tortora			
Dall'aula al laboratorio	17		
• Antonella Calzone			
• Enrica May Hedgecock			
• Ettore Riccucci			
• Giulia Burini			
• Matteo Marchetti			
• Nelly Morrone			
• Greta Dinelli			
• Guido Bellomo			
• Benedetto Costa			
Consulenza, scuola, management e sostenibilità	27		
• Alice Fulceri			
• Anita Nari			
• Benedetta Pozzetto			
• Carmelo Palermo			
• Desi Ricci			
• Elena Abd El			
• Elia Bertini			
• Elisa Conforti			
• Francesca Di Steafano			
• Gianni Salvadori			
• Giulio Sabellini			
• Ilaria Colandrea			
• Lorenzo Lucchesini			
• Lorenzo Trombella			
• Margherita Cinci			
• Marzia Bianco			
• Maurizio Mottola			
• Michela Ansaldi			
• Vincenzo Carlino			
• Giuseppe Genova			



**Non c'è passione nel
giocare in piccolo, nel
vivere una vita che è
meno di quella che
potresti vivere.**

NELSON MANDELA

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza

DAL **PASTIFICIO** AL **CATERING**

AEROPORTUALE: LAVORARE NEL CUORE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE.

Qui trovi chi, ogni giorno, vive dentro gli stabilimenti: tra linee che non si fermano mai, analisi, certificazioni e problemi da risolvere al volo.

Sono le persone che **controllano materie prime, impasti, cotture, packaging e documenti**, per fare in modo che quello che arriva sullo scaffale sia sicuro, buono e sempre conforme alle aspettative.

Se immagini il lavoro "in azienda alimentare", molto probabilmente stai pensando proprio a ruoli come i loro.

- Alessandro Borghi
- Federica Scaringella
- Francesca Villani
- Giada Lenzi
- Matilde Marchegiani
- Riccardo Vitillo
- Rosanna Covucci
- Ida D'Angelo
- Ilaria Ferretti
- Fatima Rando
- Margherita Iavazzo
- Virginia Ciervo
- Cristina Coppi
- Davide Martini
- Eleonora Guidi
- Sara Sopetti
- Roberta Mauceri
- Greta Filippi
- Niccolò Tortora



Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



Alessandro Borghi

TECNOLOGO DI PROCESSO IN SALUMIFICIO

Cosa fa oggi

Segue i processi produttivi in uno **stabilimento di salumi**: dalla lavorazione delle materie prime alle fasi critiche di trasformazione e stagionatura, fino al prodotto finito. Il suo lavoro è capire come funziona davvero l'impianto e intervenire quando qualcosa non rispetta quanto previsto.

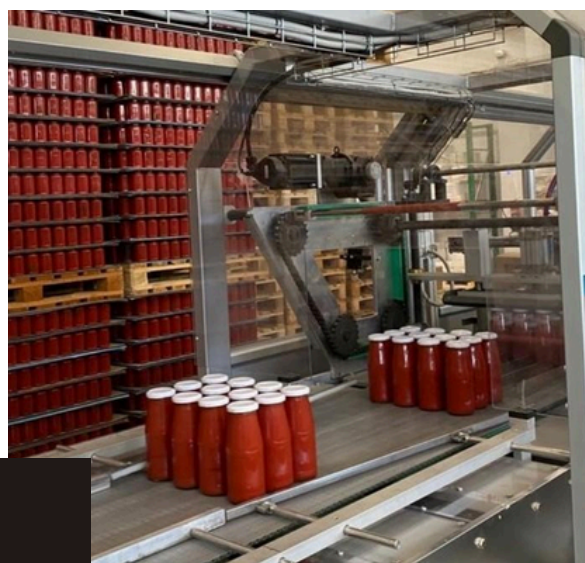
LinkedIn: [@alessandro-borghi-b3823a177](https://www.linkedin.com/in/alessandro-borghi-b3823a177)

La magistrale, a cosa è servita

La laurea gli ha dato un quadro completo degli alimenti e dei processi, che oggi gli permette di "leggere" tutta la filiera e di essere elastico in un contesto aziendale complesso.

"Continua a studiare mentre cerchi lavoro"

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



La Dispensa di Campagna

Matilde Marchegiani

ASSICURAZIONE E CONTROLLO QUALITÀ

Cosa fa oggi

Controlla il processo produttivo sul campo, segue la qualifica fornitori, si occupa dei requisiti per certificazioni come BRCGS e IFS (anche per l'export USA), gestisce reclami e partecipa allo sviluppo di nuove salse.

La magistrale, a cosa è servita

Le ha dato una base teorica ampia e la capacità di analizzare e risolvere problemi, competenza fondamentale quando devi prendere decisioni su prodotto, processo e certificazioni.

“Quando entri in un’azienda, tutto quello che hai studiato mettilo momentaneamente da parte, per qualche mese... la pratica è diversa dalla teoria”

Email: m.marchegiani99@gmail.com

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



Bauli

Greta Filippi

QUALITY ASSURANCE SPECIALIST

Cosa fa oggi

La giornata inizia assaggiando i prodotti confezionati il giorno prima: giudizio visivo, olfattivo, gustativo e verifica dei parametri registrati in linea. Poi controlli sulle linee, aggiornamento della documentazione, supporto durante audit e visite ispettive.

LinkedIn:

[@greta-filippi-ba7a79164](#)

Email:

filippi.greta@tiscali.it



La magistrale, a cosa è servita

Le ha dato una visione completa dell'intero processo produttivo, sia dal punto di vista tecnologico che della sicurezza alimentare. Questo le permette di affrontare in modo pratico le criticità che emergono ogni giorno.

"Fai molte esperienze pratiche, come i tirocini in azienda: aiutano a capire cosa ti piace davvero. E ricorda che non è necessario essere esperti di tutto: si impara pian piano sul campo"

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



Rosanna Covucci

CONTROLLO QUALITÀ

Cosa fa oggi

Segue il controllo qualità dalle materie prime in ingresso fino al prodotto finito, occupandosi anche di risolvere problemi di qualità sulle linee di produzione e di fare audit interni.

La magistrale, a cosa è servita

Le permesso di sviluppare un pensiero critico, che usa quotidianamente per analizzare i problemi, capire la loro origine e trovare soluzioni sostenibili per la produzione.

“Pensare in modo critico non è un “optional”: è lo strumento che ti permette di collegare laboratorio, linea e normativa”

LinkedIn:

[@rosanna-covucci-b06b8121b/](https://www.linkedin.com/in/rosanna-covucci-b06b8121b/)

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



Dnata



Roberta Mauceri

RESPONSABILE DEL MONITORAGGIO E MANTENIMENTO
DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Cosa fa oggi

Garantisce che tutte le attività operative del reparto catering rispettino requisiti normativi, procedure interne e standard richiesti dalle compagnie aeree. Il suo lavoro è incastrare insieme controlli, reparti diversi e tempi strettissimi.

La magistrale, a cosa è servita

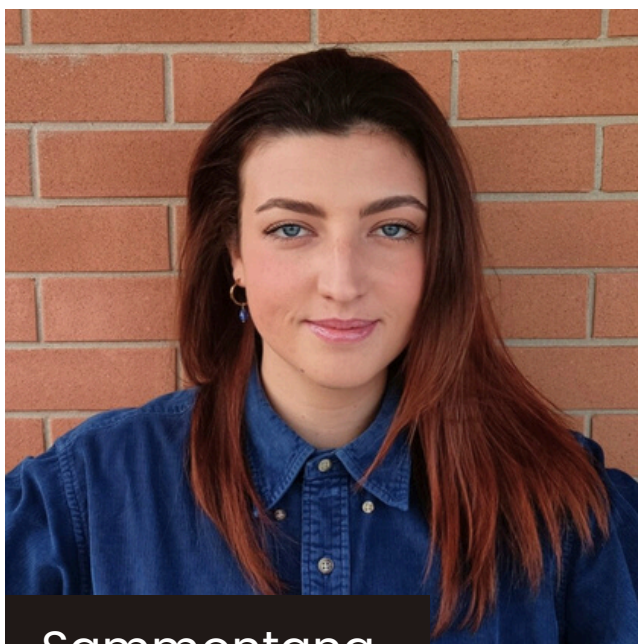
Ha imparato a ragionare in modo sistemico: non vede i singoli controlli come pezzi isolati, ma come parti di un unico sistema qualità/sicurezza basato su prevenzione ed evidenze.

*"Fuori dall'università c'è bisogno di
pazienza e buone capacità
comunicative"*

LinkedIn:

[@roberta-mauceri-5021b924a](https://www.linkedin.com/in/roberta-mauceri-5021b924a)

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



Sammontana

Eleonora Guidi

GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Cosa fa oggi

Gestisce il processo produttivo di krapfen e croissant surgelati: dal controllo degli impasti al confezionamento del prodotto finito.

La magistrale le è servita per osservare l'alimento da più prospettive, grazie a materie diverse ma complementari, e sviluppare un forte approccio analitico.

"Con queste lauree puoi fare tantissimi lavori diversi. All'inizio vedi solo puntini, col tempo si collega la linea"

LinkedIn: [@guidieleonora](#)

Email: guidi.eleonora97@gmail.com



Riccardo Vitillo

CONTROLLO QUALITÀ

Cosa fa oggi

Controlla materie prime, gestisce non conformità in linea, verifica le linee dopo la pulizia, controlla il prodotto finito e segue analisi sensoriali e reologiche sugli impasti.

La magistrale gli è servita per capire come e perché si sviluppa il processo produttivo, e per avere le basi tecniche utili per risolvere problemi.

"Continuare a studiare e a formarsi, conciliando crescita professionale e desiderio di indipendenza economica"

LinkedIn: [@riccardo-vitillo-8a40741b0/](#)

Email: vitillo96@gmail.com

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



Federica Scaringella

Controllo qualità, Gruppo Milo

Controlla e monitora materie prime (NIR, glutomatik, falling number), prodotto finito e linee produttive, gestendo quarantene e non conformità. **La magistrale le è servita per** leggere la situazione in modo analitico e organizzare il lavoro in modo efficace.

Il suo consiglio: ***"Mettere ordine tra dati, controlli e problemi è una competenza che fa la differenza"***

LinkedIn: [@federica-scaringella-9266681b6](#) Email: federica.scaringella1996@gmail.com

Francesca Villani

Controllo qualità alimentare, Mulan Group

Monitora il processo produttivo, verifica i CCP, gestisce documenti, certificazioni e non conformità, con contatto diretto con i fornitori; in passato anche R&D. **La magistrale le è servita per** avere una visione completa di prodotti e processi e sentirsi più sicura grazie ai laboratori e alle esperienze sul campo. Il suo consiglio: ***"Sul campo impari a ragionare e a trovare le risposte: tutto diventa più semplice"***.

LinkedIn: [@francesca-villani-959737213](#) Email: francesca.villani7@gmail.com



Giada Lenzi

Addetta al controllo qualità, Aldino Srl

Segue i controlli lungo la filiera e le analisi di laboratorio su materie prime e prodotti finiti senza glutine.

La magistrale le è servita per applicare metodo scientifico e analisi critica per individuare rapidamente le non conformità.

Il suo consiglio: ***"Non preoccuparti troppo per il futuro: il percorso si costruisce passo dopo passo."***

LinkedIn: [@giada-lenzi-1539a61ba](#)

Email: giada.lenzi.98@gmail.com

Ida D'Angelo

Senior Controllo Qualità, Pastificio Pallante

Gestisce il laboratorio analisi sulle materie prime e le certificazioni di qualità volontarie dell'azienda. **La magistrale le è servita per** mettere in pratica le nozioni teoriche e le esperienze di laboratorio, aumentando sicurezza e autonomia nel lavoro.

Il suo consiglio: ***"Il mondo del lavoro è una giungla, scegli che animale vuoi essere!"***

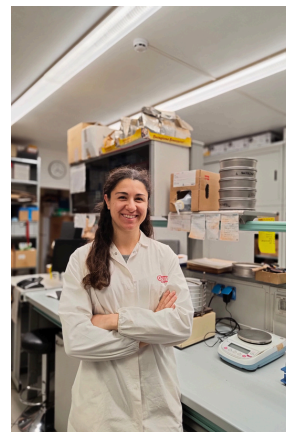


Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza

Ilaria Ferretti

Controllo qualità, Crastan S.p.A.

Segue analisi interne ed esterne, i contratti con i laboratori esterni e i piani analitici sui prodotti. **La magistrale le è servita per** operare su trasformazione, conservazione e composizione degli alimenti per leggere lo stato del prodotto e correggerne gli attributi. Il suo consiglio: ***"Considera il tirocinio un'opportunità, non un obbligo: è spesso il primo vero ponte verso il lavoro."***



Fatima Rando

Controllo qualità (team QC)

Lavora nel team di controllo qualità, seguendo controlli lungo la filiera e la stesura di manuali e procedure. **La magistrale le è servita per** avere basi solide applicabili a diversi settori agroalimentari, non solo a un tipo di prodotto.

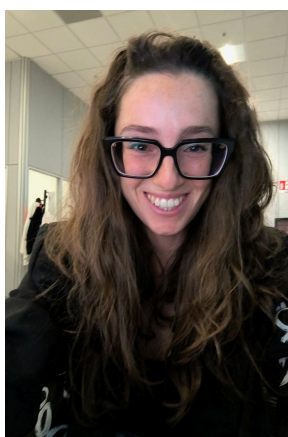
Il suo consiglio: ***"Incontri e giornate con professionisti aiutano a capire davvero la professione"***.

Email: fatima.rando@hotmail.com

Margherita Iavazzo

Addetta al controllo qualità, Attianese Spa

Esegue analisi bromatologiche su conserve alimentari, con particolare attenzione ai trattamenti termici. **La magistrale le è servita per** capire a fondo i processi alimentari e i punti critici di controllo che garantiscono sicurezza, qualità e conservazione del prodotto. Il suo consiglio: ***"Studiare bene processi e normativa: è ciò che ti rende spendibile" al colloquio e veloce nell'applicazione pratica."***



Virginia Ciervo

Quality System & Certification, Nutkao

Si occupa di assicurazione qualità, gestione certificazioni e audit con clienti italiani e internazionali, oltre a controlli di processo e analisi.

La magistrale le è servita per allenare dinamicità, approfondimento delle tematiche e uso di strumentazioni analitiche.

Il suo consiglio: ***"Formati sui gestionali: strumenti che oggi sono centrali nel lavoro quotidiano."***

Email: virginiaciervo93@gmail.com

Dentro lo stabilimento: qualità, processo, sicurezza



Cristina Coppi

Plant Quality Process Analyst, Gruppo Lactalis

Lavora in assicurazione qualità in uno stabilimento che produce Grana Padano e paste filate. **La magistrale le è servita per** costruire una base teorica multidisciplinare e un approccio pratico orientato alla risoluzione dei problemi. Il suo consiglio: ***"La realtà lavorativa è più complessa di quella che immagini all'università: non scoraggiarti, continua a metterti in gioco e a imparare"***

Email: scoppi94@gmail.com

Davide Martini

Quality Specialist, Lactalis Italia

Esegue analisi chimiche e microbiologiche su prodotti finiti e intermedi e supporta il Quality Manager negli audit di prima, seconda e terza parte. **La magistrale gli ha dato** la *forma mentis* per analizzare ogni fase del processo e risalire alle cause di eventuali non conformità. Il suo consiglio: ***"Fai più tirocini possibili, anche extracurricolari: ti danno una visione reale dell'azienda."***

LinkedIn: [@martinidavide](https://www.linkedin.com/in/@martinidavide)

Email: davide.martini@it.lactalis.com



Sara Sopetti

Ufficio Qualità, Arc En Ciel Soc. Agricola Coop.

Segue tracciabilità e rintracciabilità, qualifica fornitori, analisi interne ed esterne, formazione del personale, tarature di laboratorio, raggi X. **La magistrale le è servita per** lavorare meglio in team e valorizzare le competenze su sicurezza e qualità degli alimenti. Il suo consiglio: ***"Imparerai più in un giorno in azienda che in un anno di università. Buttati: la fortuna aiuta gli audaci."***

LinkedIn: [@sara-sopetti-636400307/](https://www.linkedin.com/in/@sara-sopetti-636400307/)

Email: sara.sopetti@libero.it

Niccolò Tortora

Analista di laboratorio & Controllo qualità, Salov

Esegue analisi di qualità su oli di diverse specie botaniche, dai parametri "mobili" ai parametri più stabili, lungo tutte le fasi dell'imbottigliamento.

La magistrale gli è servita per sviluppare uno sguardo critico sui dati e una visione ampia su materia prima e processi produttivi. Il suo consiglio: ***"Cercare di fare un'esperienza all'estero: apre la mente e arricchisce il curriculum"***

LinkedIn: [@niccolò-tortora-9ab678222/](https://www.linkedin.com/in/@niccolò-tortora-9ab678222/)

Email: tortora.niccolo@gmail.com



Dall'aula al laboratorio Ricerca, ambiente, salute

DOTTORATI, ENTI DI RICERCA, SANITÀ PUBBLICA, AMBIENTE, PHARMA: NON ESISTE SOLO LA RICERCA UNIVERSITARIA!

Qui trovi chi ha scelto la strada della **ricerca** e dei **laboratori "avanzati"**: università, scuole superiori, centri di eccellenza, istituti di sanità, laboratori ambientali e aziende farmaceutiche. Alcuni hanno fatto un **dottorato in Italia o all'estero**, altri lavorano in **enti pubblici o privati** dove i dati guidano decisioni su ambiente, alimenti, suoli, cambiamento climatico, salute.

- Antonella Calzone
- Enrica May Hedgecock
- Ettore Riccucci
- Giulia Burini
- Matteo Marchetti
- Nelly Morrone
- Greta Dinelli
- Guido Bellomo
- Benedetto Costa





CREA-IT



Antonella Calzone

COLLABORATORE TECNICO

Cosa fa oggi

Si occupa di ricerca nel settore agro-alimentare. Lavora sulla caratterizzazione biochimica di matrici vegetali (ortofrutta fresca, conservata e trasformata) usando tecniche come spettrofotometria e cromatografia, per studiarne proprietà nutraceutiche, organolettiche e risposta a condizioni di stress.

LinkedIn:

[@antonella-calzone-6a089895](#)

Email:

a.calzone92@gmail.com

La magistrale, a cosa è servita

Il fatto di aver studiato discipline diverse ma complementari le ha dato un'ampia visione sui risultati sperimentali e la capacità di leggerli da più prospettive. Questo ha alimentato una curiosità che continua a usare nel lavoro quotidiano.

"Chiarisciti presto le idee sulle classi di laurea e cosa significano davvero a livello di concorsi, sbocchi e ordini professionali"

Dall'aula al laboratorio: ricerca, ambiente, salute



Università di Liegi



Enrica May Hedgecock

DOTTORANDA

Cosa fa oggi

È dottoranda in fito-gestione e biorisanamento di suoli contaminati. Lavora su piante e microrganismi per capire come usarli per risanare ambienti compromessi.

La magistrale, a cosa è servita

La magistrale le ha insegnato un metodo di lavoro da ricercatrice: apprendimento dinamico, pensiero critico, capacità di costruire e rivedere ipotesi.

“Non avere paura se il percorso non è lineare: costruisci un metodo solido, il resto si aggiusta strada facendo”

LinkedIn:

[@enrica-may-hedgecock-05b412191](https://www.linkedin.com/in/enrica-may-hedgecock-05b412191)

Email:

enrica.hedgecock@uliege.be



Scuola Superiore Sant'Anna

Ettore Riccucci

ASSEGNISTA POSTDOC

Cosa fa oggi

Nel gruppo di Genetica Agraria lavora su ricostruzione di genomi e metodi di analisi della diversità genetica, per capire come questi influiscono su caratteri agronomici (per esempio su colture come mais e teff).

LinkedIn:

[@ettore-riccucci-b814a3165/](https://www.linkedin.com/in/ettore-riccucci-b814a3165/)

Email:

e.riccucci@santannapisa.it
ettore.riccuci@outlook.it

La magistrale, a cosa è servita

La laurea gli ha dato una "bussola" e lo ha aiutato a individuare il suo settore. La scoperta della bioinformatica è stata la chiave per il suo percorso attuale.

"È normale non avere le idee chiarissime: segui i corsi e i laboratori che ti accendono di più, e lascia che siano loro a tirarti nella direzione giusta."



Giulia Burini

DOTTORANDA

Cosa fa oggi

Sta facendo un dottorato in microbiologia delle foreste, studiando come i microbiomi forestali influenzano la crescita degli alberi in contesti di riforestazione e cambiamento climatico.

La magistrale, a cosa è servita

Le esperienze di laboratorio sugli isolati fungini e le competenze in bioinformatica (anche grazie all'Erasmus) sono state la base tecnica per il suo dottorato.

"Dedica tempo a capire cosa vuoi fare, dove e con quali prospettive. E investi sul "metalavoro": come presentarti, cercare lavoro, fare colloqui"

LinkedIn:

[@giulia-burini](#)

Email:

giuliaaburini@gmail.com

Dall'aula al laboratorio: ricerca, ambiente, salute



Fondazione Istituto Italiano di Tecnologia

Matteo Marchetti

DOTTORANDO

Cosa fa oggi

È dottorando in biologia sintetica. Si occupa di biologia molecolare, clonaggi, colture cellulari, citofluorimetria, ELISA e altre tecniche avanzate, in un contesto di ricerca biomedica.

La magistrale, a cosa è servita

Metodologia scientifica, approccio critico alla ricerca, conoscenze trasversali che lo hanno portato a una tesi magistrale all'estero e poi al dottorato.

LinkedIn:

[@matteomarchetti1996/](#)

Email:

matteomarchetti2796@gmail.com

“Valuta seriamente la possibilità di un dottorato in azienda o in contesti non solo accademici: chiedi contatti, informati sulle opportunità “ibride”.”

Dall'aula al laboratorio: ricerca, ambiente, salute



UNIVERSITÀ DI PISA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

Università di Perugia e Università di Pisa

Nelly Morrone

DOTTORANDA

Cosa fa oggi

Dottoranda al terzo anno, lavora sulla valorizzazione di biomasse lignocellulosiche di scarto usando enzimi, microrganismi e catalisi chimica: piena economia circolare.

La magistrale, a cosa è servita

La magistrale le ha chiarito in quale ambito voleva muoversi e le ha dato manualità di laboratorio e familiarità con le dinamiche di un gruppo di ricerca.

“Informati presto sui tanti ruoli possibili per un biotecnologo, dentro e fuori l'azienda: le opzioni sono più varie di quanto sembra dal banco dell'aula”

LinkedIn:

[@nelly-morrone-168b84211](https://www.linkedin.com/in/@nelly-morrone-168b84211)

Email:

nellymorrone.n@gmail.com



Bluechemical



Greta Dinelli

ANALISTA CHIMICO

Cosa fa oggi

Lavora come analista chimico nel settore ambientale: analizza acque, terreni e rifiuti (pH, conducibilità, metalli con ICP e altre tecniche strumentali).

La magistrale, a cosa è servita

Un approccio strutturato alla gestione del rischio, al controllo qualità e all'interpretazione dei dati analitici, che applica ogni giorno nel laboratorio ambientale.

LinkedIn:

[@greta-dinelli-7ba331332](https://www.linkedin.com/company/bluechemical-srl)

"È normale non sentirsi "pronti" per il mondo del lavoro: sii flessibile e tieni aperta la porta anche a percorsi che sembrano lontani dal tuo corso di studi".



Istituto Superiore di Sanità

Guido Bellomo

RICERCATORE

Cosa fa oggi

Coordina e partecipa ad attività di ricerca e progetti istituzionali nazionali e internazionali su malattie neurologiche (Alzheimer, ictus, SLA...) e prevenzione, anche con progetti su alimentazione e nutrizione. Guida un gruppo di lavoro europeo su prevenzione di demenza e ictus.

La magistrale, a cosa è servita

La laurea gli ha dato un approccio mentale a 360°, oltre la pura tecnica di laboratorio, con un'elevata capacità di ragionamento trasversale.

"Informati presto su che tipo di enti, progetti e bandi esistono, non aspettare l'ultimo semestre"

LinkedIn:

[@guido-bellomo-04b8296a](#)

Email:

guidobellomo588@gmail.com



Benedetto Costa

SENIOR QUALITY ASSURANCE SPECIALIST

Cosa fa oggi

Si occupa di qualità in ambito farmaceutico: applicazione delle Good Manufacturing Practices, controllo dei processi produttivi di principi attivi e prodotti finiti, oversight qualitativa sugli impianti.

LinkedIn:

[@benedetto-costa-10600954/](https://www.linkedin.com/in/benedetto-costa-10600954/)

Email:

benedettocosta89@gmail.com

La magistrale, a cosa è servita

Ragionamento critico basato sulle evidenze e capacità di sintesi: fondamentali per prendere decisioni sulla qualità in contesti regolati e complessi come il farmaceutico.

“La vera sfida comincia dopo la laurea e non si smette mai di studiare: considera l'università come l'allenamento di base, non come il campionato.”.

Consulenza, scuola, management e sostenibilità

CONSULENZA, SERVIZI ALLE AZIENDE,
INSEGNAMENTO, GESTIONE DI IMPIANTI,
SOSTENIBILITÀ, ACQUISTI, VENDITE, R&D...

Qui trovi la prova che con BQA-BVM puoi
avere un posto in qualsiasi ambito della
filiera: sul campo, in fabbrica, alla scrivania!

- Alice Fulceri
- Anita Nari
- Benedetta Pozzetto
- Carmelo Palermo
- Desi Ricci
- Elena Abd El
- Elia Bertini
- Elisa Conforti
- Francesca Di Stefano
- Gianni Salvadori
- Giulio Sabellini
- Ilaria Colandrea
- Lorenzo Lucchesini
- Lorenzo Trombella
- Margherita Cinci
- Marzia Bianco
- Maurizio Mottola
- Michela Ansaldi
- Vincenzo Carlino
- Giuseppe Genova





CIA: Confederazione Italiana Agricoltori

Alice Fulceri

SERVIZIO TECNICO AGRONOMICO

Cosa fa oggi

Segue soprattutto le pratiche burocratiche delle aziende agricole, aiutandole a districarsi fra documenti, norme e adempimenti.

La magistrale, a cosa è servita

L'abitudine a non fermarsi alla prima risposta: approfondire, informarsi, fare domande in più.

Email:

alice_fulceri@yahoo.it

"Con un po' di pazienza troverai il tuo posto. Non spaventarti se non arriva subito."



Certified Origins



Certified
Origins

Anita Nari

HEAD OF SALES

Cosa fa oggi

Guida le strategie di vendita di un'azienda leader nel private label (olio evo e frutta secca), gestisce e motiva il team, segue budget, piani commerciali, analisi di mercato e i clienti più strategici.

La magistrale, a cosa è servita

La formazione tecnico-alimentare le ha permesso di diventare una "commerciale tecnica": conoscere bene il prodotto le dà credibilità. In più le ha insegnato un modo di pensare logico e organizzato, che usa ogni giorno nel lavoro

"Ascolta davvero ciò che desideri, non solo le aspettative degli altri. Relazioni e competenze trasversali contano almeno quanto il voto di laurea."

LinkedIn:

[@anita-nari-053572b4](https://www.linkedin.com/in/anita-nari-053572b4)



Astra Innovazione e Sviluppo



★ CONSORZIO
AdAstra
NOVAZIONE E SVILUPPO

Benedetta Pozzetto

TECNICO DI LABORATORIO CONTROLLO QUALITÀ ORTOFRUTTA

Cosa fa oggi

Lavora in laboratorio ricerca, occupandosi di controllo qualità ortofrutta, analisi sensoriale e microbiologica applicata soprattutto a vino e birra.

La magistrale, a cosa è servita

La spinta ad andare a fondo e farsi tante domande. Ha imparato a conoscere i propri strumenti, e a capire quando serve chiedere aiuto e quando invece è "roba sua".

LinkedIn:

[@benedetta-pozzetto-3007b5300/](https://www.linkedin.com/company/benedetta-pozzetto-3007b5300/)

Email:

benedetta.pozzetto@astrainnovazione.it

"Non è una gara. Né all'università né nel lavoro: ognuno ha il suo percorso e i suoi tempi, e non per questo vale meno."



Desi Ricci

CONSULENTE

Cosa fa oggi

Fa consulenza sulla qualità e conformità normativa per aziende che producono materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA).

La magistrale, a cosa è servita

La tesi le ha dato ottime doti di scrittura tecnica, che usa quotidianamente. Le competenze di microbiologia sono state fondamentali per ottenere il primo lavoro senza esperienza.

“Chi vale si vede nelle lunghe percorrenze: gioca la partita sul medio-lungo periodo, non solo sull’esame o sul primo contratto”

LinkedIn:

[@desiildericci](#)



Giuseppe Genova

R&D MANAGER

Cosa fa oggi

Coordina progetti di ricerca a medio-lungo termine per il miglioramento continuo della qualità di materie prime come nocciole, frutta secca, semi, frutta e arachidi.

La magistrale, a cosa è servita

Una solida base scientifica e l'interdisciplinarietà delle materie del corso, utilissime per costruire network interni ed esterni efficaci per i progetti.

LinkedIn:
[@ggenova](#)

"Fare tante esperienze all'estero è un enorme valore aggiunto nel mondo del lavoro."



Bonduelle Italia



Vincenzo Carlino

PROCUREMENT MANAGER

Cosa fa oggi

Gestisce un team di 5 persone che si occupa di acquisti e approvvigionamento per gli stabilimenti produttivi di Bonduelle Italia.

La magistrale, a cosa è servita

Capacità di analisi e conoscenze in sicurezza e qualità degli alimenti, che applica alle decisioni di acquisto e selezione fornitori.

"Il mondo del lavoro è totalmente diverso dall'università: serve adattamento, ma le basi che stai costruendo ti serviranno."

LinkedIn:

[@vincenzo-carlino](https://www.linkedin.com/in/@vincenzo-carlino)

Email:

carlino.vincenzo292@gmail.com



Michela Ansaldi

PLANT OPERATIONS SUPERVISOR

Cosa fa oggi

Coordina e supervisiona le attività operative dello stabilimento: efficienza produttiva, sicurezza, standard qualitativi, gestione dei team e miglioramento continuo.

La magistrale, a cosa è servita

Soprattutto il metodo scientifico: analisi critica dei dati, approccio sperimentale ai problemi, capacità di risalire alle cause.

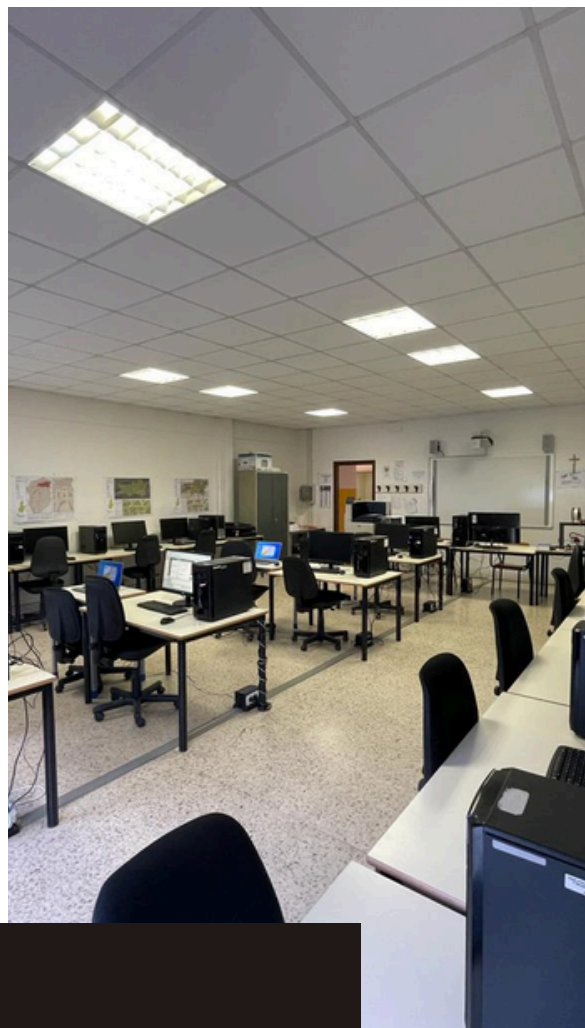
LinkedIn:

[@michela-ansaldi-168321120](https://www.linkedin.com/in/@michela-ansaldi-168321120)

Email:

ansaldi.michela@gmail.com

"Non avere l'ansia di avere tutto pianificato. L'ultimo anno è l'inizio, non la fine: il percorso non sarà lineare, ed è normale così."



Istituto Tecnico Agrario

Maurizio Mottola

INSEGNANTE

Cosa fa oggi

Insegna Scienze agrarie e animali nella scuola superiore: lezioni frontali, attività in serra e campo, laboratorio, uscite didattiche.

La magistrale, a cosa è servita

La laurea gli ha permesso l'accesso alle graduatorie, la partecipazione al concorso e le conoscenze e le competenze da trasmettere.

"C'è sempre un modo per rivedere tutto: il percorso può cambiare, e puoi rimettere mano alle tue scelte"

LinkedIn:

[@maurizio-mottola](#)

Email:

mauriziomottola23@gmail.com



Elena Abd El

Docente di scienze – Scuola secondaria

Insegna scienze ai ragazzi dai 14 ai 19 anni.

La magistrale le è servita per le conoscenze disciplinari, ma soprattutto per l'elasticità mentale, che usa per spiegare gli stessi concetti a livelli diversi.

Il suo consiglio: ***"Forse non filerà tutto liscio, ma arriverai dove devi arrivare!"***

Carmelo Palermo

In ricerca attiva di lavoro

Si sta dedicando alla ricerca attiva di lavoro, mettendo a frutto le esperienze fatte dopo la magistrale.

La magistrale gli ha dato competenze legate a pensiero critico e problem solving, che ha usato in tutti i lavori successivi alla laurea. Il suo consiglio: ***"La ricerca del lavoro può essere complessa e piena di "no": non scoraggiarti, fa parte del processo"***.



Marzia Bianco

Tecnico chimico agro-alimentare – Euroquality Lab

Analizza residui di fitofarmaci, metalli, micotossine in molte matrici alimentari (ortofrutta, mangimi, latte e derivati).

La magistrale le è servita per affinare competenze su normative, tecnologie, composizione e struttura degli alimenti, più una visione olistica che le permette di leggere i risultati in modo integrato. Il suo consiglio: ***"A volte è meglio aspettare che avere fretta: ogni conoscenza che acquisisci prima o poi torna utile."***

Margherita Cinci

Analista di laboratorio – Biochemie Lab

Si occupa di analisi chimiche in ambito alimentare, soprattutto per il controllo dell'etichetta nutrizionale e degli allergeni.

La magistrale le ha fornito l'approccio critico e una visione ampia dell'intero processo che porta al prodotto finito.

Il suo consiglio: ***"Non limitarti al singolo dato: cerca sempre di collegarlo alla storia completa del prodotto."***

LinkedIn: [@margherita-cinci-5641ab189](#) Email: margheritacinci@gmail.com



Lorenzo Trombella

Consulente product safety – Ecol Studio Lifeanalytics

Lavora come consulente sulla sicurezza dei materiali a contatto con alimenti. **La magistrale gli è servita per** avere un background teorico solido e per le esperienze di tirocinio e tesi che lo hanno proiettato nel mondo professionale. Il suo consiglio: ***“Se ti offrono la possibilità di un tirocinio all'estero, prendila sul serio: può fare la differenza.”***

LinkedIn: [@lorenzo-trombella-b9b755153](#) Email: lorenzo.trombella91@gmail.com



Ilaria Colandrea

Consulente Climate Change & Sustainability – EY

Lavora come consulente in ambito climate change e sustainability, occupandosi di report EHS ed ESG due diligence. **La magistrale le è servita per** le conoscenze in ambito alimentare e un metodo per analizzare in modo sistematico i processi, individuando pericoli e rischi. Il suo consiglio: ***“Sperimenta prima di ‘incasellarti’: prova, sbaglia, cambia, finché non trovi il tuo posto.”***

LinkedIn: [@ilaria-colandrea-18b0941a1](#) Email: colandreailaria@gmail.com

Lorenzo Lucchesini

Analista di laboratorio – Zeus Iba

Si occupa di controllo qualità microbiologico su lievito alimentare, è responsabile della strumentazione aziendale, lavora nel team R&D e segue anche i tirocinanti. Grazie al tirocinio ha conosciuto l'azienda in cui lavora ora. **La magistrale gli ha dato** le conoscenze necessarie per fare bene il suo lavoro. Il suo consiglio: ***“Fai quanta più pratica possibile in laboratorio: è una delle scorciatoie migliori per entrare nel mondo del lavoro”***.

LinkedIn: [@lorenzo-lucchesini-3471b6338](#) Email: lorenzo.lu98@gmail.com



Giulio Sabellini

Coordinatore team tecnologi – Consorzio Parmigiano Reggiano

Coordina il team di tecnologia casearia per l'assistenza tecnica ai caseifici, progetti di ricerca/sperimentazione e attività di docenza sulla tecnologia del Parmigiano Reggiano. **La tesi sperimentale svolta in azienda è stata la porta d'ingresso nel suo settore professionale.** Il suo consiglio: ***“Dopo il titolo non ti è ‘tutto dovuto’: bisogna faticare per fare carriera a certi livelli”***

LinkedIn: [@giulio-sabellini-098767246](#)



Gianni Salvadori

Consulente area tecnica – Confcommercio Pisa

Fa consulenza su igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro per aziende del turismo, terziario e servizi. **La magistrale gli è servita per** avere nozioni di tecnologie alimentari e microbiologia, ma soprattutto la capacità di ragionare sul “perché” delle cose, facendo da ponte tra teoria universitaria e problemi reali delle aziende. Il suo consiglio: ***“Esiste anche il lavoro di consulenza nelle associazioni di categoria”***

LinkedIn: [@gianni-salvadori-906b8687](https://www.linkedin.com/in/gianni-salvadori-906b8687)

Email: haccp@confcommerciopisa.it

Francesca Di Stefano

Food office project consultant – Altroconsumo

Progetta test comparativi su prodotti della GDO e scrive articoli su temi di sicurezza alimentare e consumo. **La magistrale le ha dato** competenze tecniche specifiche che oggi utilizza nel lavoro divulgativo e nella valutazione critica dei prodotti. Il suo consiglio: ***“Inizia presto a informarti e a chiedere aiuto su CV, colloqui, opportunità”***.

Email: distefano_francesca@yahoo.it



Elisa Conforti

Quality specialist – Mcc Italia

Gestisce, insieme al team, il sistema di gestione qualità aziendale: non conformità interne, reclami clienti, audit di terza parte, monitoraggio KPI di qualità. **La magistrale le ha dato** competenze in controllo e assicurazione qualità nel mondo alimentare, che ha potuto trasferire al settore packaging. Il suo consiglio: ***“Il mondo del lavoro è molto diverso da come te lo immagini durante l'università: tieni la mente aperta e preparati a imparare sul campo.”***

LinkedIn: [@elisa-conforti-26553a155](https://www.linkedin.com/in/elisa-conforti-26553a155)

Email: conforti.elisa@gmail.com

Elia Bertini

Tecnologo alimentare in R&D – F.Ili Polli Srl

Sviluppa nuove ricette e prodotti, prepara campionature per clienti private label e testa la fattibilità delle ricette dal laboratorio all'impianto industriale. Durante le visite dei clienti presenta prodotti e applicazioni. **La magistrale gli ha dato** competenze su ingredienti e loro interazioni, più solide abilità di laboratorio che usa nella messa a punto dei prodotti. Il suo consiglio: ***“Serve molta gavetta prima di vedere le prime soddisfazioni: non scoraggiarti ai primi rifiuti”***

LinkedIn: [@elia-bertini-a7a658252](https://www.linkedin.com/in/elia-bertini-a7a658252)

Email: EliaB_95@hotmail.it



Cassetta degli attrezzi per il mondo del lavoro



BVM & BQA: due lauree, molte opportunità

La Laurea Magistrale in **BQA** fornisce competenze per gestire le **produzioni alimentari**, con particolare attenzione a **sicurezza, qualità, tracciabilità** e **tecnologie di trasformazione e conservazione** nel rispetto della normativa e della sostenibilità.

La Laurea Magistrale in **BVM** approfondisce **biologia** e **genetica di piante e microrganismi** per sviluppare **processi biotecnologici** a supporto di un'**agricoltura sostenibile**, della **valorizzazione dei residui agro-industriali** e della **tutela dell'ambiente**.

Oltre l'università: ricerca, industria e consulenza

Per chi viene da **BQA**, il terreno naturale è **l'intera filiera alimentare**:

- **Aziende di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari**, dove ci si occupa di controllo e assicurazione qualità, gestione dei sistemi di monitoraggio, tracciabilità e rintracciabilità, verifiche su processi e prodotti.
- **Catene della distribuzione organizzata**, con ruoli legati alla sicurezza e qualità degli alimenti lungo il percorso fino al consumatore.
- **Enti pubblici e privati di ricerca e controllo e istituzioni** che svolgono indagini scientifiche per proteggere e valorizzare le produzioni alimentari.

Il titolo consente anche l'accesso agli esami di Stato per l'abilitazione alle professioni regolamentate di **Tecnologo alimentare, Biologo e Agronomo**, aprendo quindi sia **carriere tecnico-professionali** sia **percorsi libero-professionali** legati alla consulenza sulle filiere alimentari.





Per chi proviene da **BVM**, il baricentro è l'**applicazione delle biotecnologie alle piante e ai microrganismi in chiave produttiva e ambientale**:

- **Imprese che utilizzano biotecnologie vegetali e microbiche** per le produzioni agrarie, per la protezione delle colture e per la gestione dei sistemi agro-ambientali.
- **Aziende di servizi e consulenza** per la tutela e il controllo dell'ambiente, dove le competenze su microrganismi e piante vengono impiegate per monitoraggio, miglioramento e ripristino della qualità ambientale.
- **Imprese che producono piante di interesse alimentare o fitofarmacologico** in modo sostenibile, e aziende che sviluppano mezzi biotecnologici per l'agricoltura o molecole di origine vegetale e microbica.
- **Enti pubblici e privati di ricerca**, nei quali le biotecnologie vengono applicate a problemi reali di agricoltura, ambiente e produzione.

Anche per BVM il titolo dà accesso agli esami di Stato per l'abilitazione alle professioni di **Biologo** e **Agronomo**, con possibilità di operare sia in **ambito aziendale** sia come **consulenti** su temi agrari e ambientali.

Economia circolare e valorizzazione degli scarti

L'**economia circolare applicata** all'agro-alimentare non **riguarda** solo il "non sprecare", ma soprattutto **il valorizzare: trasformare sottoprodotti e scarti in nuove risorse, ingredienti, materiali, energia**. In questo ambito le competenze di BQA e BVM sono centrali e complementari.

I laureati BQA contribuiscono a progettare e controllare processi che **riutilizzano sottoprodotti** in modo sicuro e conforme alla normativa: ad esempio **ingredienti da scarti di lavorazione, nuove formulazioni alimentari o mangimistiche, processi che riducono gli sprechi lungo la filiera**. La loro prospettiva integra sicurezza alimentare, qualità, tracciabilità e sostenibilità.

I laureati BVM intervengono a monte, sul "motore biologico" dell'economia circolare: **selezionano o ingegnerizzano microrganismi per fermentazioni** che trasformano scarti in molecole utili, **progettano colture e sistemi vegetali** per produrre biomassa e bio-materiali. Lavorano in progetti che uniscono biotecnologie, agricoltura, industria alimentare, ambiente ed energia.





Dove informarsi su numeri e tendenze

Per chi sta scegliendo ora il proprio percorso, è utile sapere che **l'area che incrocia agro-alimentare, biotecnologie, ambiente e bioeconomia è considerata una delle più dinamiche a livello europeo.**

I rapporti dedicati evidenziano, da anni, una **crescita stabile** del numero di imprese biotech, dell'occupazione nei comparti bio-based e del peso economico complessivo della bioeconomia italiana.

Più che memorizzare qualche numero, è importante sapere dove andare a cercare dati aggiornati:

- **Rapporti annuali su bioeconomia e settori bio-based** pubblicati da **Intesa Sanpaolo / SRM e Assobiotec-Federchimica** ("[La Bioeconomia in Europa](#)");
- **Rapporti [ENEA-Assobiotec](#)** sulle imprese di biotecnologie in Italia, che mostrano come il biotech, incluso quello "green" legato ad agricoltura e ambiente, sia un vero "meta settore", ponte tra discipline diverse;
- **Documenti di strategia nazionale ed europea** su transizione ecologica, economia circolare, sicurezza alimentare (Es. documenti come [BIT](#) e la [Strategia nazionale per l'economia circolare](#))

Per uno studente BQA o BVM questi materiali sono doppiamente utili: offrono **indicatori concreti sul mercato del lavoro** e, allo stesso tempo, suggeriscono **parole chiave, temi e trend che possono essere valorizzati nel CV, nel profilo LinkedIn o nella scelta delle tesi e dei tirocini.**

Progettare l'ultimo anno

L'ultimo anno di magistrale è quello in cui **inizi già a costruire il dopo-laurea.**

Invece di vivere tutto come una corsa a ostacoli, **pensalo come un progetto di 12 mesi.**

Scegli una data indicativa di laurea e chiediti: "Dove voglio essere 12 mesi dopo?"

Da lì, lavora a ritroso e chiediti quali esperienze ti avvicinano di più a quello scenario (Tirocinio in azienda, tesi sperimentale, Erasmus, corso extra su un software, potenziamento dell'inglese...).

Poi **fai una scelta scomoda ma utile: 3 priorità per semestre** (esami chiave + 1 esperienza pratica + 1 competenza trasversale da allenare) e tutto il resto passa in secondo piano.

È il modo più semplice per evitare di riempirti la vita di cose appaganti, ma poco utili, e **arrivare al post-laurea con qualcosa di concreto da raccontare nel CV**, non solo con una lista di esami.

Quali competenze cercano le aziende?

I contenuti disciplinari BQA/BVM sono la base, ma non bastano.

I report internazionali convergono: **nei prossimi anni le competenze più richieste saranno:**

- **Pensiero analitico**
- **Pensiero creativo**
- **Capacità di risolvere problemi**

Un'indagine su laureati e datori di lavoro (Cengage Graduate Employability Report) mostra che molti employer valutano problem solving, comunicazione, lavoro in team e adattabilità allo stesso livello – se non di più – dei voti di laurea.

Per allenare queste competenze durante il tuo ultimo anno di studi:

- **Tratta ogni laboratorio come un mini-progetto:** definisci obiettivo, piano, risultati, limiti;
- **Chiediti sempre "come lo racconterei in 5 minuti a un non tecnico?"** (per sviluppare una comunicazione chiara);
- **Nei lavori di gruppo, non nasconderti!** Prenditi, invece, una responsabilità visibile (presentazione, report, coordinamento).

Curriculum Vitae: esperienze che pesano davvero

Non tutte le esperienze valgono allo stesso modo agli occhi dei recruiter.

Tirocini, tesi in azienda, progetti con imprese o enti esterni rientrano in quello che si chiama **work-integrated learning (WIL)**: percorsi in cui studio e lavoro si intrecciano.

La letteratura su WIL mostra che **queste esperienze migliorano l'inserimento lavorativo, aumentano l'auto-efficacia e aiutano a costruire reti professionali concrete.**



LinkedIn: trasforma un profilo vuoto in un alleato

LinkedIn non serve solo “quando sarai grande”: **è uno strumento che puoi usare già adesso per farti trovare e per imparare come ragiona il mondo del lavoro.**

Report recenti su occupabilità e soft skills mostrano che **piattaforme come LinkedIn sono considerate dai recruiter uno dei canali principali per valutare candidati e le loro competenze trasversali.**

Inizia da qui:

- **Headline chiara**, non “studente” ma, ad esempio: “Studentessa magistrale BQA | Sicurezza e qualità alimentare | Interessata a R&D e QA”;
- **Sezione “Informazioni”** di 6–8 righe dove colleghi esami, laboratori, tirocinio e tesi a problemi reali (sicurezza, sostenibilità, economia circolare, qualità di processo);
- **1–2 volte al mese**, condividere o commentare contenuti su temi vicini al tuo percorso (sprechi, nuova normativa, biotech vegetali, casi aziendali), anche solo con una breve riflessione;
- **Usare il magazine Alumni come lista di persone da seguire o aggiungere** (Con un messaggio personalizzato).

Obiettivo minimo: arrivare alla laurea con un profilo che racconta chi sei e cosa sai fare, non solo dove studi.

Come usare questo Mag

Questo PDF **non è una brochure da collezione:** è un’agenda di contatti!

Il modo migliore per sfruttarlo?

1. **Sfogliala le storie e segna 5 profili che ti colpiscono** (per il tipo di lavoro, il settore, il percorso dopo la laurea).
2. **Cerca questi Alumni su LinkedIn o via mail** e prepara per ciascun* **una domanda specifica**, legata a qualcosa che hanno scritto (non un “Ciao, mi racconti il tuo lavoro?” generico).
3. **Pianifica 1 contatto a settimana per 5 settimane:** è un ritmo sostenibile e ti abitua a parlare con il mondo oltre l’università.

Evita la tentazione di mandare lo stesso messaggio copia-incolla a tutti:

è il modo più rapido per non ricevere risposta!

Pochi contatti, ma ben preparati, sono molto più efficaci.



Scrivere il primo messaggio

Contattare qualcuno che non conosci può mettere a disagio, ma **è una delle abilità più utili che puoi sviluppare adesso.**

Un buon messaggio è breve, specifico e rispettoso del tempo dell'altra persona.

Un esempio?

*Buongiorno/ciao [**Nome**],
ho letto la tua testimonianza nel magazine Alumni di BQA/BVM e mi ha colpito il tuo percorso in [**settore/ruolo**].
Sto finendo la magistrale in [**corso**] e mi interessa capire meglio [**aspetto preciso**, es. come hai scelto il tirocinio / cosa conta davvero per lavorare in QA / pro e contro del dottorato vs azienda].
Se hai 15 minuti per una call o per rispondere a 2-3 domande via mail/LinkedIn, te ne sarei davvero grata/o.
Grazie mille in anticipo e buon lavoro,
[**Nome, corso, anno**].*

Non stai chiedendo un lavoro: stai chiedendo informazioni e prospettive. Questo rende molto più facile per chi legge dire "sì".

Email, LinkedIn e contatti: scrivere da professionista

La prima impressione, spesso, non la fa il CV, ma una mail o un messaggio su LinkedIn. **Due errori da evitare?**

- Indirizzo email imbarazzante (fragolina03 non va mai bene!)
- Messaggi copia-incolla!

L'ideale è avere un'email su **Gmail** o **Outlook**, più sicure e performanti di altre piattaforme come Yahoo, Libero, Hotmail....

Indirizzo email presentabile!

Scegli un indirizzo come **nome.cognome@...** Evita soprannomi, numeri a caso, riferimenti a hobby... Se nome.cognome non è più disponibile puoi aggiungere, ad esempio, la tua provincia o le tue iniziali (nome.cognome.nm@...)

Oggetto chiaro

"Richiesta di confronto su percorso BQA/BVM" "Candidatura tirocinio...."

Apertura

"Buongiorno Dott./Dottorressa...
sono (Nome), studentessa della
magistrale in ... all'Università di Pisa.

Prima riga: contesto specifico

"Ho letto il suo contributo nel Magazine Alumni / ho seguito il suo intervento all'incontro del 9 dicembre..."

Motivo concreto del contatto

“Mi interessano molto i temi di (Qualità/R&D/Economia circolare/Insegnamento...) e mi piacerebbe chiederle 10-15 minuti di confronto per capire meglio il suo percorso e le competenze più richieste nel suo ambito”

Chiusura professionale

“La ringrazio per il tempo e resto a disposizione. Cordiali saluti, Nome Cognome, LinkedIn, Email”



La sera prima del colloquio di lavoro: 30 minuti spesi bene!

1. **Capisci chi hai davanti** (10 minuti)
 - a. Visita il **sito dell'azienda**, con particolare attenzione su **mission, prodotti, chi siamo**. Controlla le ultime pubblicazioni o progetti.
2. **Prepara tre esempi "forti" da raccontare**. Pensa a:
 - a. La tesi o un progetto
 - b. Il tirocinio o un'esperienza pratica
 - c. Una situazione in cui hai risolto un problema
3. **Collega il corso di laurea al ruolo**: scrivi su un foglio per fissare i concetti (Competenze su processi, norme, qualità, filiera, biotecnologie, analisi...)
4. **Prepara due o tre domande da fare**. A fine colloquio, chiedere qualcosa comunica interesse e iniziativa. Ad esempio:
 - a. Che tipo di formazione iniziale è prevista per questo ruolo?
 - b. Qual è la principale sfida del vostro reparto, in questo momento?
5. **Prepara l'outfit!** Scegli capi che non stringono e non ti fanno sentire a disagio. Se ti senti a tuo agio si vede! Vai sul sicuro: camicia, blusa o maglioncino in tinta unita, pantaloni lunghi o jeans senza strappi, braccia coperte, scarpe chiuse. Capelli in ordine e trucco leggero. E ricorda: nessun selezionatore serio ti scarterà per il tuo aspetto, ma un buon outfit può aiutarti a sentirti più presente, più sul pezzo, più forte!





Come gestire silenzi e rifiuti

È probabile che alcuni Alumni **non rispondano, che qualche candidatura resti senza esito, che un colloquio vada male.**

Non è un segnale che “non vali” e non devi mai prenderlo come un giudizio sulla tua persona!

La ricerca su work-integrated learning e occupabilità mostra che **chi sperimenta di più** (tirocini, progetti, esperienze diverse) **è anche chi sviluppa maggiore auto-efficacia e capacità di adattamento nel tempo.** In pratica: **chi prova di più, sbaglia di più, ma cresce anche di più.**

Puoi trasformare ogni “no” in qualcosa di utile se ti fai tre domande:

1. **Cosa ho imparato su di me da questo tentativo?**
2. **Cosa posso cambiare concretamente al prossimo giro** (CV, messaggio, tipo di opportunità)?
3. **Chi potrebbe darmi un feedback onesto** (prof, tutor...)?

L’obiettivo non è evitare gli errori, ma abituarsi a usarli come materiale di lavoro, esattamente come si fa in laboratorio!

Software che vale la pena saper usare

Molte job description per ruoli in qualità, R&D, laboratorio e consulenza chiedono una combinazione di competenze scientifiche + strumenti digitali. Gli studi su competenze digitali di base e gli annunci europei confermano che **fogli di calcolo, strumenti di collaborazione e sistemi gestionali** sono tra i requisiti più citati.

1. Fogli di calcolo (Excel / Google Sheets)

Punta a padroneggiare:

- **Tabelle pivot**
- **Grafici chiari e leggibili**
- **Formule di base** (SE, CERCA.X, ecc.)
- **Gestione dei dati** (filtri, ordinamenti, formattazione condizionale).

2. Strumenti di presentazione (PowerPoint / Google Slides / Canva)

Cerca online e forma il tuo gusto estetico, meglio preferire **slide leggibili**, non piene di testo, e con una buona **capacità di raccontare una storia**, non solo elencare dati.

3. Software di gestione qualità e LIMS

Ogni azienda usa piattaforme diverse, ma in genere rientrano in queste categorie:

- **LIMS** (Laboratory Information Management Systems) per tracciare campioni, analisi e risultati in laboratorio
- **Software per qualità e sicurezza alimentare** (HACCP, gestione non conformità, audit, documentazione)
- **ERP** come SAP o programmi analoghi per collegare dati di produzione, qualità, magazzino.

4. Strumenti di collaborazione e gestione progetti

Teams, Zoom, Google Drive, SharePoint, ma anche Trello/Notion/Asana in alcune realtà. Sapere:

- **Condividere documenti** in modo ordinato
- **Usare i commenti**
- **Gestire una piccola “bacheca” di attività**

rende subito più operativi, entrando in un gruppo di lavoro.

5. Analisi dati di base

Per molti ruoli più tecnici:

- **Excel avanzato** copre già una buona fetta delle esigenze
- se ti interessa la parte **data-driven** (R&D, analisi, ambiente, ESG), puoi dare un'occhiata a strumenti come **R, Python, Power BI, Tableau**, partendo da corsi introduttivi gratuiti.

Non serve sapere “tutto”. Ha senso puntare a un livello in cui:

- **non ti spaventa aprire un nuovo software**
- **capisci rapidamente come si muovono dati, report e flussi di lavoro.**



Servizi UniPi

Benessere, supporto, orientamento

Studiare, scegliere una strada, pensare al dopo-laurea può essere pesante. L'Università di Pisa mette a disposizione un **Servizio di ascolto e consulenza psicologica dedicato agli studenti**, in collaborazione con il DSU Toscana. Si tratta di **colloqui gratuiti e riservati con psicologi professionisti**, pensati proprio per chi vive momenti di ansia, blocchi nello studio, difficoltà a gestire scadenze, esami o scelte di carriera. **Se ti senti in difficoltà, chiedere aiuto è un atto di responsabilità e amor proprio, non una debolezza!**

[Servizio di ascolto e consulenza per studenti universitari](#)

Dal Curriculum Vitae al primo colloquio: come sfruttare il **Career Service** dell'Università di Pisa

Il Career Service dell'UniPi è il ponte ufficiale tra l'aula e il mondo del lavoro. Offre:

- Consulenza individuale su CV, lettere di presentazione e profili LinkedIn
- Workshop su colloqui, personal branding e ricerca attiva di lavoro
- Job meeting e career day con aziende, enti e studi professionali
- Banca dati di offerte di tirocinio e lavoro per studenti e neolaureati

[Career Service UniPi](#)

[Career Service UniPi su JobTeaser](#)

Formazione extra e competenze trasversali

[TRIO - Sistema di formazione a distanza della Regione Toscana](#)

Piattaforma e-learning gratuita della Regione Toscana: corsi su informatica, lingue, soft skills, sicurezza, competenze trasversali utili anche in ambito lavorativo (è un po' obsoleta, ma molti corsi sono sempre validi!)

MOOC internazionali per corsi gratuiti su soft skills, CV, project management...

- [Coursera](#)
- [EdX](#)
- [FutureLearn](#)

Conosci il **Contamination Lab** (CLab Pisa)? È il laboratorio di contaminazione tra studenti di corsi diversi, con percorsi su imprenditorialità, innovazione, lavoro di squadra, pitching di idee!

[Contamination Lab Pisa](#)



Bibliografia/Sitografia

Cengage Group. (2025). [2025 Graduate Employability Report](#) Boston: Cengage Group. - Analisi del divario tra aspettative di datori di lavoro e competenze fornite dall'istruzione; riporta che il 30% dei laureati 2025 e il 41% dei laureati 2024 trovano lavoro nel loro campo; il 48% si sente impreparato per posizioni entry-level.

Jackson, D. (2015). "**Employability skill development in work-integrated learning**." DOI: <https://doi.org/10.1080/03075079.2013.842221> - Efficacia del WIL nello sviluppo professionale.

Mabungela, M., et al. (2024). "**Accelerating Graduate Employability through Work-Integrated Learning**." DOI: <https://doi.org/10.46303/ressat.2024.17> - Ricerca accademica che conferma l'effetto positivo del WIL su occupabilità e sviluppo competenze; citato da 17 studi successivi.

Caldicott, J., et al. "[Work-integrated learning and self-authorship development \(PDF\)](#)." International Journal of Work-Integrated Learning (IJWIL), vol. 23, no. 3, pp. 375-391 - Il ruolo del WIL nello sviluppo dell'autonomia e della competenza decisionale.

Fava, F., et al. (2021). "**The bioeconomy in Italy and the new national strategy for sustainable development**." Doi: <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2020.11.009> - Dimostra che l'Italia ha la terza bioeconomia più grande d'Europa con un fatturato annuale di €330 miliardi e 2 milioni di dipendenti.

Enea-Assobiotec. (2024, 8ª edizione). [Biotechnology Companies in Italy](#) - Rapporto che documenta oltre 800 aziende biotech, 13.700 dipendenti, oltre €13 miliardi di fatturato stimato nel 2022; crescita del 30%+ in settori agro-alimentare e ambientale nel biennio 2021-2022.

Korosuo, A., et al. "**Trends in the EU bioeconomy - update 2024**." DOI: <https://dx.doi.org/10.2760/0141556> . Joint Research Centre. - Aggiornamento sulla strategia bioeconomica dell'UE con cinque obiettivi chiave: sicurezza alimentare, gestione sostenibile delle risorse naturali, riduzione della dipendenza da risorse non rinnovabili, mitigazione del cambiamento climatico, competitività europea e creazione di posti di lavoro.

Intesa Sanpaolo Innovation Center. (2025). [Bioeconomia in Italia: cos'è, esempi, innovazione e agricoltura](#) . - Conferma che la bioeconomia italiana ha generato €9,3 miliardi in valore di produzione nel 2023, fornendo lavoro a 2 milioni di persone (7,6% del totale); peso della bioeconomia = 10% dell'output nazionale.

SRM Intesa Sanpaolo & Assobiotec-Federchimica. [Rapporti annuali su bioeconomia e settori bio-based](#) - Dati e tendenze sulla bioeconomia italiana ed europea.

ISO 22000:2018. [Food Safety Management System. International Organization for Standardization](#) . - Standard internazionale per sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

Codex Alimentarius Commission. [Hazard Analysis and Critical Control Points \(HACCP\) Principles and Application Guidelines](#) - Principi riconosciuti a livello globale per la sicurezza alimentare; adottati da FDA, USDA, UE e organizzazioni internazionali.

FDA Food Safety Modernization Act (FSMA). **United States Food and Drug Administration** - Normativa che richiede controlli preventivi rispecchianti i principi HACCP per i processori alimentari.

Khatami, F., et al. (2024). "**Circular Economy in the Agri-Food System at the Country Level.**" DOI:

<https://doi.org/10.3390/su16219497>

Sustainability, vol. 24, Cited by 8.

- Illustra come i modelli di business circolare facilitano la valorizzazione dei residui agro-industriali, trasformando sottoprodotti in materie prime per nuove applicazioni.

Oliveira, J.S., et al. (2025). "**Circular economy as a tool for the valorization of agro-industrial residues.**" DOI:

<https://doi.org/10.1016/j.clcb.2025.100188>

8 - Ricerca recente sulla trasformazione di scarti in risorse mediante principi di economia circolare.

Zoe Talent Solutions. (2024). "**10 Most Important Soft Skills in the Workplace.**"

Published 13 novembre 2024. - Identifica comunicazione, teamwork, problem-solving, adattabilità, intelligenza emotiva e gestione del tempo come competenze fondamentali ricercate dai datori di lavoro.

Coursera. "**7 Problem-Solving Skills for Workplace Success.**" Published 9 giugno 2025. - Enfatizza il ruolo della comunicazione efficace nel problem-solving organizzativo.

Benjamin, L.S., et al. (2025). "**The relationship of imposter phenomenon, self-esteem, and resilience.**" PLOS ONE, Published 14 luglio 2025, Cited by 1. - Studio sulla sindrome dell'impostore nei professionisti sanitari; evidenzia l'importanza di autostima e resilienza nel contrastare sentimenti di inadeguatezza.

Texas A&M University, Department of Food Science. (2025). "**Careers in Food Science and Technology.**" - Illustra percorsi professionali in R&D, educazione, food safety, vendita/marketing nei settori pubblico, privato e governativo.

Biotechnika. (2025). "**The Future of Biotech Jobs: Why Coding & Data Science Are the Key to Career Growth.**" Published 6

novembre 2025. - Descrive l'emergenza di figure "ibride" che combinano competenze biologiche con coding (Python, R), bioinformatica e machine learning.

Coursera. **<https://www.coursera.org>**

- Piattaforma MOOC con partner da Stanford, Yale, Princeton; certificazioni, programmi di laurea specialistici e learning paths.

edX. **<https://www.edx.org>** - Piattaforma MOOC no-profit fondata da MIT e Harvard; offre MicroMasters e crediti accademici universitari

FutureLearn.

<https://www.futurelearn.com>

Piattaforma MOOC internazionale con corsi su soft skills, gestione progetti, comunicazione.

TRIO - Regione Toscana.

<https://www.progettotrio.it/> - Piattaforma e-learning gratuita toscana per informatica, lingue, soft skills, sicurezza, competenze trasversali.

European Commission - Bioeconomy Strategy.

https://environment.ec.europa.eu/publications/bioeconomy-strategy_en - Strategia ufficiale dell'UE con cinque pilastri: innovazione, lead markets, biomassa sostenibile, opportunità globali, collaborazione.

ENEA - Agenzia Nazionale per le Nuove Tecnologie. <https://www.enea.it> - Ente pubblico italiano che pubblica rapporti annuali su bioeconomia, biotech e sostenibilità (in collaborazione con Assobiotec).

Assobiotec - Federchimica.
<https://assobiotec.federchimica.it>
- Associazione italiana di imprese biotech; pubblica rapporti strategici sul settore.

CEFIC (European Chemical Industry Council).
<https://cefic.org> - Consiglio dell'industria chimica europea; commenti sulla strategia bioeconomica dell'UE e sviluppo di mercati bio-based.

Intesa Sanpaolo Innovation Center.
<https://www.intesasanpaoloinnovationcenter.com> - Centro di ricerca che analizza innovazione e trend economici, inclusa la bioeconomia italiana.

ISO (International Organization for Standardization). - <https://www.iso.org>
- Organizzazione internazionale per standard; gestisce ISO 22000 (food safety), ISO 9001 (quality), ISO 17025 (laboratori).

FDA (U.S. Food and Drug Administration).
<https://www.fda.gov> - Agenzia federale USA; pubblica FSMA e linee guida sulla sicurezza alimentare.

Codex Alimentarius
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> - Organismo congiunto FAO-OMS; stabilisce standard alimentari internazionali riconosciuti globalmente.

EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). <https://www.efsa.europa.eu>
- Agenzia dell'UE che fornisce pareri scientifici su sicurezza e qualità alimentare; implementa HACCP e ISO 22000.

LIMS (Laboratory Information Management Systems):

LIMS.eu. <https://lims.eu/en/lebensmittel>
Soluzione database specializzata per laboratori alimentari; ottimizza gestione dati, qualità risultati, conformità normativa.

eLABSS LIMS. <https://elabss.ai/how-lims-helps-food-testing-labs/> - Sistema LIMS moderno con app mobile, tracciamento GPS, conformità ISO 17025, FDA 21 CFR Part 11, NABL 133.

OnQ Soft - LIMS Food & Beverage.
<https://www.onqsoft.com.au/lims-in-the-food-and-beverage-industry/> - LIMS per settore alimentare; gestione laboratori, tracciabilità, conformità ISO 22000, HACCP, GMP.

GitHub. <https://github.com> - Piattaforma per version control (Git); portfolio professionale per progetti di coding e bioinformatica.

NCBI Bioinformatics Resources.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov> - Risorsa pubblica statunitense per sequenze biologiche, dati genomici, strumenti BLAST, analisi molecolari.

Biopython Documentation.
<https://biopython.org> - Libreria Python per bioinformatica; strumento standard per analisi sequenze e big data biologici.

R Project for Statistical Computing.
<https://www.r-project.org> - Linguaggio open-source per analisi statistica e visualizzazione dati; diffuso in ricerca biomedica e biotech.

EightFloor.
<https://eighthfloor.io/insights/cracking-the-code-how-to-prepare-effectively-for-your-next-stem-interview/> - Guida pratica per interviste STEM; ricerca aziendale, concetti fondamentali, problem-solving, comunicazione tecnica

HyperEc.

<https://www.hyperrec.com/blog/science-job-interviews/> - Preparazione per interviste scientifiche; ricerca ruolo, discussione del lavoro, conoscenze tecniche, domande attese.

Careers with STEM Australia

<https://careerswithstem.com.au/interview-questions/> - Guida per la preparazione di interviste, ricerca di intervistatori, valori aziendali, soft skills.

Tech Interview Handbook.

<https://www.techinterviewhandbook.org>
Manuale completo per interviste tecniche; resume, algoritmi, system design, negoziazione offerta.

Academic Positions Italy

<https://academicpositions.it/jobs/field/microbiology> - Banca dati di posizioni postdoc, PhD fellowship, ricerca in microbiologia, biotecnologie, biologia molecolare.

Development Aid - [LinkedIn, a gateway to professional growth and networking mastery in international development](#);

26 giugno 2024 - Analisi statistica su LinkedIn: 85%+ recruiter usa LinkedIn; 50% probabilità intervista da referral; 20% probabilità assunzione da referral.

DATI STATISTICI

Occupabilità e Competenze

- **30% dei laureati 2025** trova lavoro nel proprio campo
- **48% dei laureati** si sente impreparato per posizioni entry-level
- **89% degli educatori** crede che i propri studenti siano pronti per il lavoro
- **95% dei laureati seguirebbe corsi online** se offerti dal datore di lavoro ([Cengage Group. 2025 Graduate Employability Report](#))
- **85%+ dei recruiter** usa LinkedIn per trovare candidati

- **40x più probabilità** di ricevere opportunità con profilo LinkedIn completo (Development Aid. [LinkedIn, a gateway to professional growth and networking mastery in international development](#); 26 giugno 2024).

Bioeconomia

- **€ 2,7 trilioni di valore** della bioeconomia UE (2023)
- **17 milioni di posti di lavoro** nella bioeconomia UE (8% dell'occupazione totale) (European Commission. 2024. [EU Bioeconomy Strategy 2030](#))
- **€ 330 miliardi** fatturato annuale bioeconomia italiana (terza in Europa)
- **2 milioni di dipendenti** in bioeconomia in Italia (Fava, F., et al. 2021. "The bioeconomy in Italy and the new national strategy for a more competitive and sustainable country" Doi: <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2020.11.009>)
- **€ 9,3 miliardi** valore di produzione bioeconomia italiana (2023)
- **30%+** crescita in settori agro-alimentare e biotech (2021-2022) (Intesa Sanpaolo Innovation Center. 2025 [Bioeconomia in Italia: cos'è, esempi, innovazione e agricoltura](#); 28 gennaio 2025)
- **13.700 dipendenti biotech** italiano; **800+ aziende**
- **€ 13 miliardi+** fatturato biotech italiano (2022)
- **74% del biotech focalizzato su healthcare**; crescita negli altri settori (Enea-Assobiotec. 2024, 8ª edizione. [Biotechnology Companies in Italy](#))

Compilazione: **Dicembre 2025**

Aggiornamento: **04 Dicembre 2025**