



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PAVIA
Nome del corso in italiano	Sostenibilità agro-alimentare (<i>IdSua:1619437</i>)
Nome del corso in inglese	Agri-food sustainability
Classe	LM-69 R - Scienze e tecnologie agrarie
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://agrifood.cdl.unipv.it/it
Tasse	https://web.unipv.it/formazione/contribuzione-universitaria/
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ABELI Thomas
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Didattico
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE DELLA TERRA E DELL'AMBIENTE (Dipartimento Legge 240)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	CHIMICA BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE "Lazzaro Spallanzani" SCIENZE DEL FARMACO INGEGNERIA CIVILE E ARCHITETTURA SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE (PUBLIC HEALTH, EXPERIMENTAL AND FORENSIC MEDICINE)
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ABELI	Thomas		PA	1	
2.	BALESTRAZZI	Alma		PO	1	
3.	MEISINA	Claudia		PO	1	
4.	NOLA	Paola		PO	1	
5.	PROTTI	Stefano		PA	1	
6.	ROSSI	Graziano		PO	1	

Rappresentanti Studenti Romano Matilda

MICHELA VERONICA LANDONI

SONIA MAGGIO

Gruppo di gestione AQ
PAOLA NOLA
MATILDA ROMANO
PAOLA ROSSI

Michela Veronica LANDONI

Carolina Elena GIROMETTA

Giada GRATTAROLA

Graziano ROSSI

Tutor



Il Corso di Studio in breve

05/06/2025

Il Corso di Laurea Magistrale in Agri-food Sustainability della classe LM-69 (Scienze e tecnologie agrarie) nasce dall'esigenza di soddisfare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'ONU e l'Accordo di Parigi sui cambiamenti climatici relativamente alla produzione sostenibile prodotti agroalimentari. Tra gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030 ricordiamo in particolare: 2) Sconfiggere la fame; 3) benessere e salute; 12) consumo e produzioni responsabili; 13) Lotta contro il cambiamento climatico; 15) Vita sulla Terra.

L'impatto ambientale del sistema alimentare si ripercuote su tutta la filiera agroalimentare, dalla produzione, alla trasformazione, alla vendita al dettaglio, al consumo, con risvolti importanti sulla salute umana e sull'ambiente. Si manifesta dunque la necessità di costruire una nuova figura professionale avanzata di agronomo in grado di comprendere, integrare e gestire le problematiche relative alla sostenibilità in agricoltura e in generale ambientale, competente sul piano tecnico agronomico, ma anche attento alla salute e all'ambiente; tutto ciò attraverso la comprensione e il cambiamento del sistema di produzione alimentare, all'interno di un contesto in veloce trasformazione.

L'obiettivo del Corso di Studi è di formare agronomi in grado di comprendere, integrare e gestire le problematiche relative alla sostenibilità ambientale in agricoltura e in generale ambientale, consapevoli delle ricadute sulla salute umana. Il Corso di studio si propone, quindi, di rispondere alle attuali e future esigenze del mercato del lavoro e in generale del food market, formando nuove figure professionali avanzate di agronomi in grado di facilitare lo sviluppo di filiere agro-alimentari di qualità in termini di prodotti finali e processi, e di interagire direttamente con il mondo della distribuzione post-produzione e sua trasformazione.

In questa direzione si è avviato un confronto con le parti sociali interessate al progetto formativo. I soggetti consultati hanno collaborato alla costruzione del percorso formativo e hanno dimostrato particolare interesse e disponibilità

collaborativa. La multidisciplinarietà e interdisciplinarietà del Corso di Studi è raggiunta grazie al coinvolgimento diretto di cinque dipartimenti dell'Ateneo oltre al Dipartimento di Scienze delle Terra e dell'Ambiente (Dipartimento di Riferimento) e di docenti da ulteriori Dipartimenti.

Il Corso di studio è erogato totalmente in lingua inglese e in modalità mista con circa un terzo della didattica erogata online.



QUADRO A1.a

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

20/01/2025

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale (e non solo) della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta a partire da giugno e fino a settembre 2021, con la convocazione delle stesse presso il Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente/Università di Pavia o presso una sede delle medesime. Due incontri generali si sono svolti il 15 luglio e il 16 settembre, a cui hanno partecipato complessivamente circa 80 soggetti diversi, appartenenti a varie categorie, quali aziende agricole singole o associate, consorzi di irrigazione e bonifica, associazioni di categoria, associazione culturali, Enti locali e Parco e rappresentanti delle istituzioni del Governo nazionale e regionale (MIPAAF, D. G. Agricoltura di Reg. Lombardia e rappresentanza dell'Ass.re all'Agricoltura), ecc.

Incontri individuali si sono svolti in particolare con soggetti stranieri o comunque operanti all'estero (Svizzera, Isola di Jersey, Kenya, India) nonché entità territoriali locali e imprenditoriali.

Delle proposte e delle osservazioni avanzate dalle parti sociali, riportate in allegato al documento di progettazione del Corso di Laurea magistrale, si è tenuto conto nella presente stesura dell'ordinamento. Diversi sono gli stimoli giunti, soprattutto per quanto riguarda ad es. l'attenzione da rivolgere alla produzione agricola mediante tecniche così dette biologiche (BIO), dove ancora manca una classe di tecnici agronomi esperti e capaci di consigliare le molte aziende agricole che intendono convertire in tal senso la loro produzione o per la conduzione in fase attuativa. Di interesse anche esperti di filiere di qualità sia per prodotti ortivi e cerealicoli, in connessione anche con industrie della trasformazione e produzione di alimenti, incluse le produzioni nutraceutiche. Dagli stimoli ricevuti è scaturita anche la decisione di includere maggiormente nel percorso di studio discipline estremamente attuali quali: agricoltura di precisione a supporto del raggiungimento di buoni livelli di sostenibilità, metodi e tecniche per misurare la sostenibilità ambientale delle aziende, uso sostenibile dei presidi fitosanitari; inoltre particolare attenzione sarà data al quadro normativo di riferimento per quest'ultimo aspetto, per altro in continuo aggiornamento. Si prevede inoltre, per essere in sintonia con l'evoluzione del mercato, come ampiamente suggerito, il coinvolgimento anche nella stessa attività di didattica frontale di esperti qualificati che operano nel mondo dell'impresa, per l'approfondimento di argomenti specialistici, ad ulteriore supporto del collegamento tra la formazione fornita dal corso di laurea magistrale e il mondo del lavoro.

Al termine del primo ciclo di studi, che ha visto i primi laureati a luglio 2024, è stata organizzata una nuova consultazione con le parti sociali (9 ottobre 2024) al fine di verificare l'attualità dei contenuti del corso e presentare le modifiche di ordinamento relative al passaggio da modalità convenzionale a blended.

Sebbene una valutazione della preparazione fornita ai neo-laureati da parte delle Parti Interessate sia prematura, data la recente conclusione degli studi di una piccola parte di studenti, l'aver attivato il progetto LM+, che permette ad alcuni studenti selezionati di trascorrere un periodo attivo direttamente in azienda, ha generato un confronto estremamente utile tra i docenti del Corso di studio e le aziende coinvolte nel progetto, che hanno contatti diretti con gli studenti durante il loro percorso.

Alla discussione hanno partecipato attivamente anche stakeholder non direttamente coinvolti nella LM+ e i rappresentanti degli studenti.

Il verbale della Riunione è allegato al presente RAD.

Tra i diversi aspetti emersi nel confronto è stata sottolineata l'estrema eterogeneità della preparazione di base da parte di studenti con percorsi precedenti differenti.

Su questo aspetto il CdS è già intervenuto organizzando nel secondo anno di attivazione della Laurea dei pre-corsi, per permettere a tutti gli studenti di avere nozioni di base irrinunciabili più omogenee prima dell'inizio delle lezioni.

Purtroppo, la difficoltà degli studenti extra-comunitari nell'ottenere il visto, li ha spesso portati a raggiungere la sede universitaria in ritardo e dunque non tutti hanno usufruito di questa opportunità.

Considerata l'esperienza fatta e i suggerimenti pervenuti dalle parti sociali, il CdS ritiene opportuno potenziare l'attività già avviata, creando dei contenuti fruibili in auto-apprendimento (facilitato dalla trasformazione a corso blended) che siano

disponibili con largo anticipo e a cui lo studente possa accedere non appena perfezionata l'iscrizione al CdS ed eventualmente ampliando le discipline interessate dai pre-corsi.

Un altro aspetto considerato migliorabile dalle parti sociali, sulla base della limitata esperienza fatta con gli studenti della LM+, è relativo alle conoscenze delle pratiche di laboratorio e dei processi di informatizzazione ed elaborazione dei dati.

Per quanto riguarda le attività di laboratorio, la situazione rilevata riflette la recente nascita del CdS, che si sta gradualmente attrezzando per permettere agli studenti di fare adeguate attività pratiche anche con strumentazione inizialmente non presenti.

Per quanto attiene l'informatizzazione e l'elaborazione dei dati, in effetti, è stata riscontrata una estrema eterogeneità nella preparazione degli studenti in ingresso, che verrà superata tramite attività di supporto dedicate.

Inoltre si prevede di incrementare le attività pratiche dei singoli insegnamenti in modo da poter affrontare in ciascuno di essi, non solo la raccolta dei dati, ma anche la loro gestione ed analisi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO A1.b	Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)
---------------	--

06/06/2025

Al termine del primo ciclo di studi, che ha visto i primi laureati a luglio 2024, è stata organizzata una nuova consultazione con le parti sociali (9 ottobre 2024) al fine di verificare l'attualità dei contenuti del corso e presentare le modifiche di ordinamento relative al passaggio da modalità convenzionale a blended.

Sebbene una valutazione della preparazione fornita ai neo-laureati da parte delle Parti Interessate sia prematura, data la recente conclusione degli studi di una piccola parte di studenti, l'aver attivato il progetto LM+, che permette ad alcuni studenti selezionati di trascorrere un periodo attivo direttamente in azienda, ha generato un confronto estremamente utile tra i docenti del Corso di studio e le aziende coinvolte nel progetto, che hanno contatti diretti con gli studenti durante il loro percorso.

Alla discussione hanno partecipato attivamente anche stakeholder non direttamente coinvolti nella LM+ e i rappresentanti degli studenti.

Il verbale della Riunione è allegato al presente quadro.

Tra i diversi aspetti emersi nel confronto è stata sottolineata l'estrema eterogeneità della preparazione di base da parte di studenti con percorsi precedenti differenti.

Su questo aspetto il CdS è già intervenuto organizzando nel secondo anno di attivazione della Laurea dei pre-corsi, per permettere a tutti gli studenti di avere nozioni di base irrinunciabili più omogenee prima dell'inizio delle lezioni.

Purtroppo, la difficoltà degli studenti extra-comunitari nell'ottenere il visto, li ha spesso portati a raggiungere la sede universitaria in ritardo e dunque non tutti hanno usufruito di questa opportunità.

Considerata l'esperienza fatta e i suggerimenti pervenuti dalle parti sociali, il CdS ritiene opportuno potenziale l'attività già avviata, creando dei contenuti fruibili in auto-apprendimento (facilitato dalla trasformazione a corso blended) che siano disponibili con largo anticipo e a cui lo studente possa accedere non appena perfezionata l'iscrizione al CdS ed eventualmente ampliando le discipline interessate dai pre-corsi.

Un altro aspetto considerato migliorabile dalle parti sociali, sulla base della limitata esperienza fatta con gli studenti della LM+, è relativo alle conoscenze delle pratiche di laboratorio e dei processi di informatizzazione ed elaborazione dei dati.

Per quanto riguarda le attività di laboratorio, la situazione rilevata riflette la recente nascita del CdS, che si sta gradualmente attrezzando per permettere agli studenti di fare adeguate attività pratiche anche con strumentazione inizialmente non presenti.

Per quanto attiene l'informatizzazione e l'elaborazione dei dati, in effetti, è stata riscontrata una estrema eterogeneità nella preparazione degli studenti in ingresso, che verrà superata tramite attività di supporto dedicate.

Inoltre si prevede di incrementare le attività pratiche dei singoli insegnamenti in modo da poter affrontare in ciascuno di

essi, non solo la raccolta dei dati, ma anche la loro gestione ed analisi.

Pdf inserito: [visualizza](#)



Dottore Agronomo e Dottore Forestale

funzione in un contesto di lavoro:

I laureati saranno in grado di:

- gestire imprese agricole nel rispetto della biodiversità e dei principi di sostenibilità ambientale, attraverso la conoscenza di tecnologie culturali e di marketing delle filiere agro-alimentari;
- utilizzare e valorizzare in maniera sostenibile le risorse fitogenetiche tradizionali, supportando le filiere locali;
- valutare, migliorare e certificare la qualità di processo e di prodotto anche attraverso l'impiego di metodologie innovative;
- interagire con il mondo della post-produzione e commercializzazione al fine di connettere i diversi settori della produzione agro-alimentare, contribuendo a migliorare la sostenibilità dell'attività agricola;
- realizzare attività di monitoraggio e analisi ambientale attraverso le moderne tecniche di rilevazione, rappresentazione e analisi dei dati territoriali (incluso uso di satelliti, droni, sistemi di rilevazione ad hoc a terra; informatizzazione e gestione avanzata dei dati, digital innovation);
- gestire le risorse disponibili territorialmente, in un'ottica di risparmio (acqua, fertilizzanti, ecc.) e massimizzazione della produzione;
- fornire supporto alla difesa delle colture
- utilizzare strumenti e tecniche di conservazione e protezione del suolo, al fine di preservarne la fertilità e di garantire un adeguato assetto idraulico e idrogeologico;
- guidare le pratiche agronomiche per migliorare la qualità del prodotto a diversi livelli, in particolare gli aspetti organolettici e nutrizionali e quelli legati alla salute dell'uomo e alla sicurezza alimentare;
- interagire con il mondo della ristorazione, in particolare con agriturismi e aziende agricole che offrono servizi relativi all'alimentazione, ospitalità turistica e percorsi di educazione ambientale.

competenze associate alla funzione:

Il percorso formativo porta all'acquisizione delle seguenti competenze:

- competenze e abilità trasversali, quali capacità comunicative, di lavoro in team, anche con professionalità diverse (ingegneri, naturalisti, ecc.), con l'uso della lingua inglese;
- competenze nell'analizzare ed interpretare la concreta situazione aziendale, con attitudine alla capacità di ascolto, mediazione e problem solving, basata su una completa autonomia di giudizio derivante dagli studi svolti;
- competenze nella gestione integrata e sostenibile dei processi produttivi aziendali;
- competenze nella ricerca di mercato, anche finalizzata all'individuazione di nuove linee produttive e nuovi sbocchi commerciali (es. e-commerce, vendite dirette aziendali on line);
- competenze nella gestione di sistemi agrari a basso impatto ambientale;
- competenze finalizzate alla rappresentazione del territorio e delle sue risorse (con uso di tecnologie avanzate);
- competenze relative alle attività di progettazione di sistemi agricoli tradizionali e/o innovativi;
- capacità di organizzare le attività di assistenza tecnica alla produzione di beni e della difesa ambientale;
- competenze relative alle attività di post-produzione, in relazione alle qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti;
- competenze nell'ambito della pianificazione del territorio rurale e del paesaggio.

sbocchi occupazionali:

Il Corso di Laurea magistrale in Agri-food Sustainability offre un profilo professionale in uscita, di categoria dirigenziale, idoneo ad operare nella gestione e consulenza di aziende agricole, nella catena di produzione degli alimenti a vari livelli (dalle modalità di coltivazione all'industria della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari), tenendo conto dei bisogni di un settore in rapida trasformazione.

Inoltre, il laureato magistrale può svolgere pienamente le attività previste dall'Albo professionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali previo superamento dell'esame di Stato.

I principali sbocchi occupazionali sono:

- agricoltore professionista;
- dirigente/consulente di aziende agricole che operano nel campo dell'agricoltura sostenibile, sia convenzionale che integrata, o nell'agricoltura biologica;
- consulente di aziende agricole sui programmi "green" della UE coerentemente con gli interventi previsti per il rinforzo dell'eco-sostenibilità dell'economia dell'Unione Europea, con specifiche competenze su aspetti quali: normativa vigente, uso sostenibile di presidi fitosanitari, riduzione/compensazione della CO₂, conservazione e uso della biodiversità;
- consulente di aziende agricole per il miglioramento della performance produttiva, soprattutto in considerazione dell'attuale contesto di cambiamenti climatici, con specifiche competenze riguardo a scelte strategiche di impianto di nuove produzioni e di sementi adeguate nelle produzioni standard;
- consulente di aziende agricole per seguire i processi di digitalizzazione e informatizzazione aziendale (utilizzo di banche dati esterne, es. banche dati agro-meteorologici e satellitari, di reti di rilevazione a terra, sensoristica e droni);
- consulente di aziende agricole come interfaccia con le industrie alimentari per l'orientamento delle produzioni, al fine di giungere a materie prime di alta qualità, con particolare attenzione alla salute e al benessere umano;
- consulente/dipendente di enti di certificazione di prodotto, processo, qualità nell'ambito agro-alimentare, inclusa l'acquisizione di marchi europei (cfr. IGP, DOP, DOC, ...);
- consulente/dirigente di servizi all'agricoltura all'interno di enti pubblici territoriali a vari livelli.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)

QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

20/01/2025

Per essere ammesso al Corso di laurea magistrale, lo studente deve essere in possesso di laurea (ivi compresa quella conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/1999 e successive modificazioni e integrazioni) o di diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studi conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dagli uffici competenti dell'Università.

È inoltre richiesto il possesso da parte dello studente di determinati requisiti curriculari e di un'adeguata preparazione iniziale.

I requisiti curriculari richiesti sono: il titolo di laurea conseguito nelle classi L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali e

L-26 - Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari ex DM 270/04 e nelle corrispondenti classi istituite secondo il precedente ordinamento didattico ex D.M. 509/99.

Sono inoltre ammessi i candidati che abbiano conseguito una laurea in altre classi, il cui percorso formativo abbia permesso l'acquisizione di almeno 45 CFU in 5 diversi SSD tra quelli sottoindicati:

AGR (da 01 a 16)
BIO/01 - Botanica generale
BIO/02 - Botanica sistematica
BIO/03 - Botanica ambientale e applicata
BIO/04 - Fisiologia vegetale
BIO/05 - Zoologia
BIO/07 - Ecologia
BIO/09 - Fisiologia
BIO/10 - Biochimica
BIO/13 - Biologia applicata
BIO/14 - Farmacologia
BIO/15 – Biologia farmaceutica
BIO/18 - Genetica
BIO/19 - Microbiologia generale
GEO/04 - Geografia fisica e geomorfologia
GEO/05 - Geologia applicata
CHIM/03 - Chimica generale e inorganica
CHIM/06 - Chimica organica
CHIM/10 - Chimica degli alimenti
ICAR/01 - Idraulica
ICAR/02 - Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia
ICAR/03 - Ingegneria sanitaria-ambientale
ICAR/06 - Topografia e cartografia.

L'adeguata preparazione personale sarà verificata attraverso apposite modalità disciplinate all'interno del Regolamento didattico del Corso di studio.

Infine, per accedere al Corso di laurea magistrale, lo studente deve saper utilizzare fluentemente la lingua inglese (livello B2, nel Quadro Comune Europeo di Riferimento per la conoscenza delle lingue), in forma scritta e orale, anche con riferimento ai lessici disciplinari.

► QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

21/05/2025

Per essere ammesso al Corso di laurea magistrale in Agri-food sustainability lo studente deve essere in possesso della laurea (ivi compresa quella conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/1999 e successive modificazioni e integrazioni) o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studi conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dagli uffici competenti dell'Università.

Per l'iscrizione al Corso di laurea magistrale in Agri-food sustainability è inoltre richiesto il possesso da parte dello studente di determinati requisiti curriculari e di una adeguata preparazione personale. I requisiti curriculari richiesti sono automaticamente riconosciuti a coloro che posseggono il titolo di laurea conseguito nelle seguenti classi:

CLASSE L25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali e CLASSE L26 - Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (e nelle corrispondenti classi istituite secondo il precedente ordinamento didattico ex D.M. 509/99).

Data la specifica natura interdisciplinare del Corso di laurea magistrale, sono inoltre ammessi i candidati che abbiano acquisito una formazione sufficiente ad intraprendere il percorso qui delineato.

In ogni caso i requisiti minimi curriculari richiesti prevedono l'aver acquisito almeno 45 CFU in 5 settori scientifico-disciplinari differenti tra quelli di seguito elencati:

AGR/01 - Economia ed estimo rurale

AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee

AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

AGR/04 - Orticoltura e floricoltura

AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura

AGR/07 - Genetica agraria

AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali

AGR/09 - Meccanica agraria

AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale

AGR/11 - Entomologia generale e applicata

AGR/12 - Patologia Vegetale

AGR/13 - Chimica agraria

AGR/14 - Pedologia

AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari

AGR/16 - Microbiologia agraria

BIO/01 - Botanica generale

BIO/02 - Botanica sistematica

BIO/03 - Botanica ambientale e applicata

BIO/04 - Fisiologia vegetale

BIO/05 - Zoologia

BIO/07 - Ecologia

BIO/09 - Fisiologia

BIO/10 - Biochimica

BIO/13 - Biologia applicata

BIO/14 - Farmacologia

BIO/15 - Biologia farmaceutica

BIO/18 - Genetica

BIO/19 Microbiologia generale

CHIM/03 - Chimica generale e inorganica

CHIM/06 - Chimica organica

CHIM/10 - Chimica degli alimenti

GEO/04 - Geografia fisica e geomorfologia

GEO/05 - Geologia applicata

ICAR/01 - Idraulica

ICAR/02 - Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia

ICAR/03 - Ingegneria sanitaria-ambientale

ICAR/06 - Topografia e cartografia

È inoltre richiesta la conoscenza della lingua inglese che corrisponda almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di riferimento delle lingue stabilito dal Consiglio d'Europa, in forma scritta e orale.

Il possesso dei requisiti di ammissione di cui al punto precedente viene verificato attraverso la valutazione dei titoli presentati dai candidati. La conoscenza della lingua inglese al livello B2 può essere dimostrata attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di certificazione, la conoscenza della lingua è verificata attraverso un breve colloquio conoscitivo.

L'accesso al Corso di laurea magistrale è consentito, entro il termine stabilito dall'Ateneo, anche agli studenti in procinto di conseguire un titolo di studio utile ("Immatricolazione sotto condizione") e che, all'atto della scadenza per la presentazione della domanda di ammissione, abbiano acquisito almeno 150 crediti formativi. Questi studenti possono immatricolarsi solo a seguito di colloquio di ammissione per la verifica dell'adeguatezza della loro preparazione.

È possibile l'iscrizione in corso d'anno, purché in tempo utile per permettere una frequenza delle attività formative coerente con la struttura generale del Corso di laurea magistrale in Agri-food sustainability, comunque entro i termini annualmente deliberati dal Senato Accademico.

Il laureato che non è in possesso dei requisiti curriculari necessari per l'ammissione al Corso di laurea magistrale può integrare la propria formazione acquisendoli mediante insegnamenti singoli. In tal caso il laureato potrà anche anticipare insegnamenti relativi al Corso di laurea magistrale per un massimo di 30 CFU.

Il Corso di laurea magistrale in Agri-food sustainability non prevede la programmazione locale o nazionale per l'accesso.

Link: <https://agrifood.cdl.unipv.it/it/iscriversi>



30/05/2025

Obiettivo del Corso di laurea magistrale in Agri-food Sustainability è formare specialisti in ambito agronomico con competenze scientifiche e professionali di livello avanzato nell'ambito della produzione agro-alimentare sostenibile, avendo una particolare attenzione alla salute dell'ambiente e del consumatore.

I laureati in Agri-food Sustainability sono dei professionisti agronomi in grado di comprendere, integrare e gestire le problematiche relative alla sostenibilità in agricoltura e alla salvaguardia dell'ambiente agro-forestale, competenti sul piano tecnico agronomico, ma anche attenti alla salute umana (in riferimento sia alla qualità e alla conservazione dei prodotti, sia alla realizzazione di prodotti trasformati 'salutistici').

Il Corso di studio fornisce competenze e metodologie per la comprensione e il cambiamento del sistema di produzione alimentare, all'interno di un contesto in veloce trasformazione. I laureati sono quindi in grado di facilitare la creazione e lo sviluppo di filiere agro-alimentari di qualità, realizzate in modo sostenibile; inoltre sono tecnici di alta formazione, capaci di colloquiare e collaborare sul piano professionale e scientifico anche con il mondo della distribuzione post-produzione e della trasformazione, fino al consumo responsabile.

Il Corso di studio fornisce, inoltre, le competenze e le metodologie per trasferire conoscenze e processi innovativi alle imprese agrarie in connessione con l'industria della trasformazione e commercializzazione agro-alimentare, anche in settori in espansione come quello dei prodotti salutistici.

I laureati in Agri-food Sustainability acquisiscono, infine, tutte le conoscenze necessarie per proseguire con successo percorsi di formazione superiori, quali, ad esempio, i Master di secondo livello o i corsi di Dottorato di Ricerca.

Dato che il Corso di Studio è erogato in lingua inglese e considerata l'alta affluenza di studenti extra comunitari nei primi due anni di attivazione (mediamente sopra il 70%), per venire incontro alle lunghe tempistiche di rilascio del visto a questa tipologia di studenti e alla loro impossibilità di frequentare le lezioni in presenza all'inizio del periodo didattico, la modalità di erogazione del Corso viene modificata da "convenzionale" a "mista".

La porzione di CdS, in termini di CFU, erogata online si attesta comunque attorno al minimo previsto per legge per i corsi in modalità mista.

In particolare, le parti teoriche degli insegnamenti previsti nel primo semestre sono erogate in e-learning, con la creazione di video-lectures, accompagnate da attività di tutoring sincrono e asincrono, in modo tale da permettere a tutti gli studenti di avviare il proprio percorso formativo, anche in caso di difficoltà logistiche.

L'apprendimento viene completato attraverso attività pratiche e di laboratorio che si svolgeranno in presenza nella parte finale del periodo didattico. Potranno essere erogate in modalità di autoapprendimento anche parti di altri insegnamenti che possono portare all'acquisizione di micro-credentials, in modo tale da favorire l'apprendimento flessibile e inclusivo.

L'attività didattica è organizzata in semestri e gli obiettivi sopra illustrati vengono realizzati attraverso una base comune di insegnamenti inerenti i principali ambiti disciplinari della Classe, con particolare riferimento alle produzioni vegetali (includendo in questo ambito anche le problematiche legate all'agro-ecologia e alla conservazione della biodiversità), alla fertilità e conservazione del suolo, al miglioramento genetico, nonché agli aspetti economico-gestionali e giuridici. Possono inoltre essere trattati aspetti demo-etno-antropologici delle aree rurali, inclusi gli ambiti tropicali e subtropicali da insegnamenti specifici volti ad approfondire da un lato i temi della sostenibilità in agricoltura e del rispetto dell'ambiente, dall'altro i temi della qualità dei prodotti, della loro corretta conservazione e della salute del consumatore.

Il corso di studi potrà poi articolarsi in curricula dedicati alla formazione di agronomi con competenze avanzate circa gli aspetti agro-ecologici e la sostenibilità delle produzioni agricole (attraverso il potenziamento delle conoscenze

agronomiche e lo sviluppo di tematiche relative alle risorse idriche e alla difesa delle colture), oppure dedicati a formare agronomi con competenze avanzate sui processi post-raccolta e trasformazione, capaci di colloquiare e connettere strettamente l'attività delle aziende agricole con quella della trasformazione degli alimenti per prodotti specifici e funzionali alla salute dell'uomo (tramite l'inserimento di insegnamenti inter e transdisciplinari dell'area chimica, medica e biologica). Un ampio lavoro per la preparazione della tesi sperimentale (internship for thesis) presso i laboratori dell'Ateneo o presso aziende agricole e/o di trasformazione, completa la formazione del laureato in Agri-food Sustainability.

Il percorso formativo è strutturato nelle seguenti aree di apprendimento:

AREA PRODUZIONI AGRICOLE E SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

Sono inclusi in quest'area gli insegnamenti dedicati all'agricoltura biologica, alla conservazione e al miglioramento delle risorse genetiche vegetali, alla conservazione dell'agro-biodiversità e alla gestione dell'azienda agricola, ivi inclusi gli aspetti giuridici ed economici

AREA AGRO-ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ DELLE AZIENDE AGRICOLE

È caratterizzata da insegnamenti che si occupano di dinamiche ecologiche degli agro-ecosistemi, gestione della biodiversità e del paesaggio agricolo e agro-forestale, qualità e sostenibilità della produzione agricola con particolare riferimento alla gestione sostenibile delle risorse idriche, alle problematiche relative alla difesa delle piante, alla conservazione del suolo e all'agricoltura di precisione.

AREA QUALITÀ DEI PRODOTTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Fanno parte di quest'area gli insegnamenti che si occupano di qualità della produzione agro-alimentare, della trasformazione dei prodotti, delle tecnologie alimentari, delle tecniche di post-produzione, dei metodi di conservazione dei prodotti alimentari e della loro sicurezza per la salute.

Le attività formative sono tenute oltre che da docenti dell'ateneo anche da qualificati esperti provenienti dalle aziende agricole e dall'industria agro-alimentare, in modo da facilitare il contatto degli studenti con il mondo del lavoro.

Data la multidisciplinarietà dei temi che caratterizzano il percorso formativo, il Corso di studio si avvale delle competenze di altri Dipartimenti dell'Ateneo che si sono affiancati in fase di progettazione e/o contribuiscono tutt'oggi all'organizzazione dello stesso.

► QUADRO
A4.b.1

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

Conoscenza e capacità di comprensione

I laureati in Agri-food Sustainability acquisiscono le capacità di conoscenza e comprensione di seguito descritte, con particolare riferimento alle aree di apprendimento definite precedentemente.

AREA PRODUZIONI AGRICOLE E SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

I laureati avranno adeguate conoscenze delle metodologie e degli strumenti finalizzati ad ottenere produzioni vegetali sostenibili e alla comprensione del sistema agro-alimentare, approfondendo i principi dell'agricoltura biologica, della conservazione delle risorse genetiche vegetali, della conservazione dell'agro-biodiversità e della gestione dell'azienda agricola.

AREA AGRO-ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ DELLE AZIENDE AGRICOLE

I laureati conosceranno metodi e strumenti per una produzione di qualità nel rispetto dell'ambiente, per la difesa delle piante, per la gestione sostenibile delle risorse idriche, per la conservazione del suolo e per la realizzazione di un'agricoltura di precisione.

AREA QUALITÀ DEI PRODOTTI E SICUREZZA ALIMENTARE

I laureati conosceranno i principi teorici e pratici delle tecnologie alimentari, delle tecniche di post-produzione, apprenderanno i principali metodi di conservazione dei prodotti alimentari e dei possibili effetti che essa può avere sulla qualità del prodotto finale. Attraverso le conoscenze di base di principi della fisiologia e della nutrizione, i laureati comprenderanno gli effetti dell'alimentazione sulla salute umana.

Le conoscenze vengono acquisite mediante lezioni frontali e attività pratiche. Le lezioni frontali sono erogate in parte in presenza (la maggior parte) e in parte in auto-apprendimento. In quest'ultimo caso sono previste delle attività interattive sincrone e asincrone che accompagnano gli studenti lungo il percorso di apprendimento. Le lezioni frontali, nella maggior parte degli insegnamenti, sono associate ad esercitazioni in laboratorio ed escursioni in campo per favorire l'apprendimento pratico.

Il corso di studio, inoltre, comprende attività finalizzate all'orientamento e all'accompagnamento al mondo del lavoro e si conclude con l'elaborato finale di tesi.

La preparazione dei laureati è completata con la partecipazione a seminari e stage aziendali. La verifica dell'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione sopra esposte avviene tramite il superamento delle prove intermedie e degli esami finali degli insegnamenti previsti dal percorso formativo.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nel contesto delle diverse aree di apprendimento i laureati avranno la capacità di applicare le proprie conoscenze, come di seguito descritto.

AREA PRODUZIONI AGRICOLE E SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

I laureati, applicando le conoscenze acquisite, svilupperanno la capacità di:

- valutare gli interventi più appropriati per un'organizzazione ottimale dei processi produttivi, di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti;
- valutare ed ottimizzare pratiche agronomiche sostenibili, sia in termini di riduzione dell'impatto ambientale ed uso efficiente delle risorse, sia in termini di qualità del prodotto finale;
- supportare le attività di miglioramento genetico delle colture;
- applicare i principi e le tecniche di conservazione a breve e lungo periodo delle risorse fitogenetiche;
- supportare le decisioni in base alle normative vigenti;
- raccogliere, analizzare ed interpretare i dati.

AREA AGRO-ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ DELLE AZIENDE AGRICOLE

I laureati avranno acquisito capacità di progettazione e controllo tecnologico dei piani e delle opere propri del territorio agrario, agro-industriale e agroforestale in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica, tramite l'utilizzo di strumenti moderni e innovativi.

Inoltre, saranno capaci di:

- applicare appropriati protocolli diagnostici per l'individuazione di infezioni ed infestazioni delle colture su base sintomatologia;
- applicare protocolli di difesa delle colture, sia per sistemi convenzionali, sia biologici nel rispetto degli operatori, dell'ambiente e del consumatore;
- applicare tecnologie e tecniche agronomiche per la riduzione dello spreco della risorsa idrica e dell'inquinamento da dilavamento;
- supportare le decisioni relative all'utilizzo dei sistemi tecnologici di precisione.

AREA QUALITÀ DEI PRODOTTI E SICUREZZA ALIMENTARE

I laureati saranno in grado di:

- comprendere, integrare e gestire le problematiche relative ad una produzione di qualità nel rispetto dell'ambiente, con attenzione anche alla nutrizione e alla salute umana;
- supportare la produzione di prodotti trasformati 'salutistici';
- valutare, valorizzare e gestire una filiera agro-alimentare comprendendone le implicazioni produttive economiche ed ambientali;
- applicare metodologie per l'indagine della qualità nutrizionale degli alimenti;
- supportare le aziende nella gestione della sicurezza alimentare.

Al termine del percorso i laureati saranno inoltre capaci di colloquiare e collaborare sul piano professionale anche con il mondo della distribuzione post-produzione e della sua trasformazione, al fine di incrementare un consumo responsabile.

Le capacità sopra indicate vengono acquisite mediante insegnamenti con una forte connotazione pratica, con attività interattive individuali e/o coadiuvate da tutor con elevate competenze disciplinari e infine mediante esercitazioni di laboratorio e di campo, con verifiche in itinere sul livello di conoscenza e comprensione raggiunto.

► QUADRO A4.b.2

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

1 – Area relativa alla produzioni agricole e al sistema agro-alimentare

Conoscenza e comprensione

I laureati avranno adeguate conoscenze delle metodologie e degli strumenti finalizzati ad ottenere produzioni vegetali sostenibili e alla comprensione del sistema agro-alimentare, approfondendo i principi dell'agricoltura biologica, della conservazione delle risorse genetiche vegetali, della conservazione dell'agro-biodiversità e della gestione dell'azienda agricola.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati, applicando le conoscenze acquisite, svilupperanno la capacità di:

- valutare gli interventi più appropriati per un'organizzazione ottimale dei processi produttivi, di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti;

- valutare ed ottimizzare pratiche agronomiche sostenibili, sia in termini di riduzione dell'impatto ambientale ed uso efficiente delle risorse, sia in termini di qualità del prodotto finale;
- supportare le attività di miglioramento genetico delle colture;
- applicare i principi e le tecniche di conservazione a breve e lungo periodo delle risorse fitogenetiche;
- supportare le decisioni in base alle normative vigenti;
- raccogliere, analizzare ed interpretare i dati.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION [url](#)

CARBON SEQUESTRATION AND THE CONTRIBUTION OF THE AGRI-FOOD SECTOR [url](#)

CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES [url](#)

EUROPEAN AGRIFOOD LAW [url](#)

FINAL EXAM [url](#)

FOOD MARKETING [url](#)

FROM FOOD HERITAGE TO SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT [url](#)

GEOPEDOLOGY [url](#)

INTERNSHIP FOR THESIS [url](#)

ITALIAN LANGUAGE FOR FOREIGN STUDENTS [url](#)

LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS [url](#)

OTHER ACTIVITIES [url](#)

PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION [url](#)

PRACTICAL TOOLS FOR DRAFTING A SUSTAINABILITY REPORT [url](#)

SEED ECOLOGY AND USE [url](#)

SEEDS FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE [url](#)

SPECTROSCOPIC METHODS FOR FOOD SAFETY [url](#)

SUSTAINABLE WINE MARKETING [url](#)

WORK EXPERIENCE [url](#)

2 - Area relativa all'agroecologia e alla sostenibilità delle aziende agricole

Conoscenza e comprensione

I laureati conosceranno metodi e strumenti per una produzione di qualità nel rispetto dell'ambiente, per la difesa delle piante, per la gestione sostenibile delle risorse idriche, per la conservazione del suolo e per la realizzazione di un'agricoltura di precisione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati avranno acquisito capacità di progettazione e controllo tecnologico dei piani e delle opere propri del territorio agrario, agro-industriale e agroforestale in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica, tramite l'utilizzo di strumenti moderni e innovativi.

Inoltre, saranno capaci di:

- applicare appropriati protocolli diagnostici per l'individuazione di infezioni ed infestazioni delle colture su base sintomatologia;
- applicare protocolli di difesa delle colture, sia per sistemi convenzionali, sia biologici nel rispetto degli operatori, dell'ambiente e del consumatore;
- applicare tecnologie e tecniche agronomiche per la riduzione dello spreco della risorsa idrica e dell'inquinamento da dilavamento;
- supportare le decisioni relative all'utilizzo dei sistemi tecnologici di precisione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECOLOGY OF FARMING SYSTEM [url](#)

FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (*modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE*) [url](#)

GAME MANAGEMENT [url](#)

GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (*modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE*) [url](#)

NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (*modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE*) [url](#)

PLANT PATHOLOGY [url](#)

REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (*modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE*) [url](#)

SOIL AND WATER CONTAMINATION BY INTENSIVE FARMING [url](#)

SOIL CONSERVATION (*modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE*) [url](#)

SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING [url](#)

SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE [url](#)

3 – Area relativa alla qualità e sicurezza alimentare in riferimento alla nutrizione umana

Conoscenza e comprensione

I laureati conosceranno i principi teorici e pratici delle tecnologie alimentari, delle tecniche di post-produzione, apprenderanno i principali metodi di conservazione dei prodotti alimentari e dei possibili effetti che essa può avere sulla qualità del prodotto finale. Attraverso le conoscenze di base di principi della fisiologia e della nutrizione, i laureati comprenderanno gli effetti dell'alimentazione sulla salute umana.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati saranno in grado di:

- comprendere, integrare e gestire le problematiche relative ad una produzione di qualità nel rispetto dell'ambiente, con particolare attenzione anche alla nutrizione e alla salute umana;
- supportare la produzione di prodotti trasformati 'salutistici';
- valutare, valorizzare e gestire una filiera agro-alimentare comprendendone le implicazioni produttive economiche ed ambientali;
- applicare metodologie per l'indagine della qualità nutrizionale degli alimenti;
- supportare le aziende nella gestione della sicurezza alimentare.

Al termine del percorso i laureati saranno inoltre capaci di colloquiare e collaborare sul piano professionale anche con il mondo della distribuzione post-produzione e della sua trasformazione, al fine di incrementare un consumo responsabile.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHEMISTRY OF AGROCHEMICALS (*modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY*) [url](#)

FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY [url](#)

HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (*modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH*) [url](#)

MEDICINAL PLANTS (*modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS*) [url](#)

NUTRITION PHYSIOLOGY (*modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH*) [url](#)

SECONDARY PLANT METABOLISM (*modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS*) [url](#)

SUSTAINABLE GRASS CROPS [url](#)

TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (*modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY*) [url](#)

VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (*modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

I laureati avranno acquisito autonomia di giudizio attraverso le attività pratiche legate ai singoli ambiti disciplinari e in particolar modo durante l'esperienza di internship.

Inoltre, contribuisce all'acquisizione dell'autonomia di giudizio anche l'inserimento degli studenti in un contesto internazionale e diversificato, che stimola il confronto, favorisce il senso critico e incrementa la capacità di interazione.

Concorrono alla valutazione dell'autonomia di giudizio le attività interattive a distanza e/o in presenza, i lavori di gruppo, le esercitazioni, gli esami, la preparazione e discussione della tesi di laurea.

Abilità comunicative

Al termine del percorso formativo, i laureati avranno acquisito capacità di comunicare i contenuti degli specifici ambiti di competenza, di esprimere concetti, interpretazioni e idee in forma sia orale sia scritta, tramite strumenti tecnologici avanzati.

L'inserimento in un ambiente eterogeneo sia dal punto di vista culturale (data la rilevante presenza di studenti internazionali) sia da quello della preparazione di base, stimola di per sé la capacità di comunicazione.

I laureati avranno buona conoscenza dell'inglese; ciò permetterà di comprendere e trasferire informazioni di carattere tecnico, scientifico e di livello specialistico negli ambiti disciplinari caratterizzanti la laurea, anche in un contesto internazionale.

I laureati saranno inoltre capaci di interagire sul piano tecnico-scientifico in ambito agronomico con interlocutori con competenze e professionalità diversificate, di collaborare e di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche differenti, sia in ambito nazionale che internazionale.

La verifica dell'acquisizione delle abilità comunicative avviene tramite la valutazione delle prove intermedie e finali previste per le singole discipline, degli eventuali elaborati relativi alle attività pratiche e di laboratorio e attraverso la predisposizione dell'elaborato finale, esposto oralmente alla commissione di laurea, avvalendosi anche di strumenti informatici.

Capacità di apprendimento

Al termine del percorso formativo, i laureati avranno sviluppato quelle abilità di

	<p>apprendimento che permettono di approfondire autonomamente le proprie conoscenze per un aggiornamento tecnico-professionale continuo (lifelong learning), o anche per affrontare proficuamente ulteriori studi e specializzazioni (es. dottorato di ricerca).</p> <p>I laureati saranno in grado di ricercare fonti di conoscenza, valutarne la validità e l'attendibilità e di integrare le nuove conoscenze con le competenze ed esperienze pregresse.</p> <p>L'acquisizione di tali capacità avviene attraverso strumenti quali: attività interattive sincrone e/o in auto-apprendimento, sintesi in forma di report, relazioni orali e scritte, ricerche bibliografiche e informative, esperienze di laboratorio e di ricerca.</p> <p>La capacità di apprendimento è valutata sulla base della partecipazione alle attività interattive, della carriera individuale dello studente e del suo atteggiamento pro-attivo nella realizzazione delle attività proposte, incluse quelle per la preparazione della tesi di laurea.</p>
--	--

 QUADRO A4.d	Descrizione sintetica delle attività affini e integrative
--	--

24/03/2025

Le attività formative affini e integrative, a cui è riservato un numero di CFU compreso nell'intervallo 12-30, sono coerenti con gli obiettivi formativi del corso di studio e riguardano ambiti volti a completare la preparazione dello studente su tematiche più strettamente legate al percorso scelto.

Tra gli argomenti trattati sono incluse tematiche quali: il ruolo delle foreste nella mitigazione dei cambiamenti climatici, il telerilevamento e l'uso di tecnologie informatiche, la qualità di acqua e suolo, il trattamento post-raccolta dei prodotti e l'impatto che esso può avere sulla salute dell'uomo, i benefici che possono derivare dal consumo di prodotti di qualità. Per l'acquisizione delle competenze negli ambiti sopra elencati è previsto anche l'inserimento di insegnamenti inter e transdisciplinari che includono settori delle seguenti aree: Area 03 - Scienze chimiche, Area 05 - Scienze biologiche, Area 06 - Scienze mediche.

 QUADRO A5.a	Caratteristiche della prova finale
--	---

24/03/2025

La laurea magistrale si consegna con il superamento di una prova finale che consiste nella presentazione e nella discussione di una tesi di laurea sperimentale elaborata in forma originale dallo studente, sotto la guida di un relatore. Alla prova finale, a cui sono attribuiti 18 CFU, si accede dopo aver acquisito 102 CFU.

Le modalità di organizzazione della prova finale, le procedure per l'attribuzione degli argomenti delle tesi, le modalità di designazione dei docenti relatori e i criteri di valutazione sono disciplinati dal regolamento didattico di Corso di studio.

La tesi di laurea magistrale potrà essere collegata e contestualizzata al lavoro di tirocinio o stage in aziende e/o realtà accademiche italiane ed estere.

21/05/2025

Il titolo di studio è conferito previo superamento di una prova finale, che verificherà il raggiungimento degli obiettivi formativi del corso di laurea magistrale.

La prova finale a cui sono attribuiti 18 CFU, consiste nella presentazione e discussione di una tesi elaborata in modo originale sotto la guida di un Relatore, docente di ruolo o incaricato di insegnamenti impartiti nell'Università di Pavia, ed eventualmente da uno o due Correlatori, anche esterni all'Università di Pavia. Alla prova finale si accede dopo aver acquisito almeno 102 crediti.

La tesi viene discussa in seduta pubblica di fronte ad una Commissione, nominata dal Direttore del Dipartimento, composta da almeno cinque Docenti di cui almeno quattro docenti o ricercatori ruolo dell'Università di Pavia. Il Presidente del Consiglio Didattico indica un Controrelatore, che deve far parte della Commissione di laurea, al quale lo studente deve consegnare la tesi almeno cinque giorni prima della seduta di laurea. Lo studente deve inoltre far pervenire ai componenti della Commissione, negli stessi tempi, un riassunto del lavoro di tesi. Lo studente deve inoltre mandare via mail una copia della tesi in formato pdf alla Segreteria Didattica.

La prova finale avviene attraverso una presentazione in formato elettronico, a cui può seguire una breve discussione.

La prova finale è redatta e discussa in lingua inglese. A tal fine è necessario rispettare le seguenti condizioni:

- a. che sia allegato alla tesi un "abstract" in lingua italiana che sintetizzi il contenuto del testo;
- b. che il titolo venga redatto nella doppia lingua, inglese e italiana.

Al termine della discussione pubblica, la commissione procede alla valutazione dell'esame di Laurea.

La votazione di laurea (da un minimo di 66 punti a un massimo di 110, con eventuale lode) è assegnata collegialmente da apposita commissione, in seduta pubblica e tiene conto dell'intero percorso di studio dello studente. In particolare, il punteggio di laurea è ottenuto dalla somma di un punteggio base, proporzionale alla media dei voti ottenuti negli esami di profitto pesata sui CFU di ciascun insegnamento, e di un punteggio stabilito dalla Commissione. La media è ponderata con un arrotondamento di tipo aritmetico. La valutazione 30 e lode, per un esame di profitto, ai fini della media vale 30. I voti conseguiti con le attività formative in soprannumero non sono considerati per il calcolo del punteggio base. Il punteggio stabilito dalla Commissione si basa su una valutazione proposta dal Relatore, su una valutazione proposta dal Controrelatore e su una valutazione proposta dai restanti membri della commissione d'esame di Laurea. Il Presidente della seduta di laurea propone alla Commissione l'attribuzione della lode se la somma del punteggio base e del punteggio stabilito dalla Commissione sia pari ad almeno 110/110 (punteggio che deve essere raggiunto senza bonus).

L'assegnazione dei punteggi è regolamentata da apposita delibera del Consiglio Didattico.

Lo studente può ritirarsi dalla prova finale fino al momento di essere congedato dal Presidente della Commissione per dare corso alla decisione di voto, che avviene senza la presenza dello studente o di estranei.

Gli studenti iscritti in modalità LM+ potranno concordare un argomento di tesi legato alla specifica esperienza formativa svolta presso l'ente/impresa ospitante.

Gli studenti iscritti in modalità LM+ potranno vedersi riconoscere nell'ambito dei CFU della prova finale fino a 18 crediti. Il Consiglio didattico potrà inoltre disporre il riconoscimento dell'attività formativa svolta in azienda come ulteriori crediti in soprannumero calcolati secondo l'articolo 16, comma 5, lettera c del Regolamento Didattico di Ateneo sulla base delle ore di presenza, oltre a quelle curriculare, documentate dai tutor e riconosciute dal Consiglio didattico.

Link: <https://agrifood.cdl.unipv.it/it/laurearsi/come-laurearsi>



► QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano di studio coorte 2025-26

Link: <https://agrifood.cdl.unipv.it/it/studiare/regolamento-didattico>

► QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://agrifood.cdl.unipv.it/it/studiare/orario-delle-lezioni>

► QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://agrifood.cdl.unipv.it/it/studiare/calendario-esami>

► QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://agrifood.cdl.unipv.it/it/laurearsi/calendario-sessioni-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.	BIO/03	Anno di	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION link	ABELI THOMAS CV	PA	6	16	✓

		corso 1						
2.	BIO/03	Anno di corso 1	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION link	ROSSI GRAZIANO CV	PO	6	26	
3.	BIO/03	Anno di corso 1	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION link			6	16	
4.	BIO/03	Anno di corso 1	CARBON SEQUESTRATION AND THE CONTRIBUTION OF THE AGRI-FOOD SECTOR link	SUCCURRO ANTONELLA		3	24	
5.	AGR/07	Anno di corso 1	CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES link	LANDONI MICHELA VERONICA CV	PA	6	58	
6.	IUS/14	Anno di corso 1	EUROPEAN AGRIFOOD LAW link	GRATTAROLA GIADA CV	RD	6	52	
7.	SECS- P/08	Anno di corso 1	FOOD MARKETING link	VIRTUANI ELISABETTA CV		6	32	
8.	SECS- P/08	Anno di corso 1	FOOD MARKETING link	DE SENEEN ALESSANDRA		6	16	
9.	M-DEA/01	Anno di corso 1	FROM FOOD HERITAGE TO SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT link	FONTEFRANCESCO MICHELE FILIPPO CV		3	24	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY link	DE GIUSEPPE RACHELE CV	RD	9	38	
11.	AGR/15	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY link	AL-NAQEB GHANYA CV	RD	9	16	
12.	AGR/15	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY link	BALSANO ANDREA		9	24	

13.	MED/49	Anno di corso 1	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (<i>modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH</i>) link	CONTI MARIA VITTORIA CV	RD	6	32
14.	MED/49	Anno di corso 1	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (<i>modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH</i>) link	LOPES NERI LENYCIA DE CASSYA CV		6	16
15.	MED/49 BIO/09	Anno di corso 1	INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH link			9	
16.	NN	Anno di corso 1	ITALIAN LANGUAGE FOR FOREIGN STUDENTS link	MORANO LAURA		3	24
17.	AGR/04	Anno di corso 1	LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS link	FRANZONI GIULIA		6	30
18.	AGR/04	Anno di corso 1	LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS link			6	32
19.	BIO/09	Anno di corso 1	NUTRITION PHYSIOLOGY (<i>modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH</i>) link	ROSSI PAOLA CV	PA	3	24
20.	PROFIN_S	Anno di corso 1	OTHER ACTIVITIES link	ABELI THOMAS CV	PA	3	24
21.	BIO/04	Anno di corso 1	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION link	PAGANO ANDREA CV		6	24
22.	BIO/04	Anno di corso 1	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION link	BALESTRAZZI ALMA CV	PO	6	32
23.	AGR/12	Anno di	PLANT PATHOLOGY link	BONIZZONI MARIANGELA CV	PO	6	16

		corso						
		1						
		Anno						
24.	AGR/12	di						
		corso						
		1						
		PLANT PATHOLOGY	link		GIROMETTA			
					CAROLINA ELENA	RD	6	36
					CV			
25.	SECS-P/07	Anno	PRACTICAL TOOLS FOR					
		di	DRAFTING A					
		corso	SUSTAINABILITY REPORT		BUZZI SILVIA		3	24
		1	link					
26.	BIO/03	Anno	PRACTICAL TOOLS FOR					
		di	DRAFTING A					
		corso	SUSTAINABILITY REPORT		BUZZI SILVIA		3	24
		1	link					
27.	AGR/02	Anno	SUSTAINABLE GRASS					
		di	CROPS, INTEGRATED					
		corso	PRODUCTION, ORGANIC				9	98
		1	FARMING	link				
28.	AGR/08	Anno	SUSTAINABLE					
		di	MANAGEMENT OF WATER		RAVAZZOLO DIEGO		RD	6
		corso	RESOURCES IN		CV			50
		1	AGRICULTURE	link				
29.	AGR/08	Anno	SUSTAINABLE					
		di	MANAGEMENT OF WATER					
		corso	RESOURCES IN		PERSI ELISABETTA		RD	6
		1	AGRICULTURE	link				8
30.	SECS-P/08	Anno	SUSTAINABLE		BALDI GIAN			
		di	WINE		MATTEO			
		corso	MARKETING	link			3	24
		1						
31.	CHIM/08	Anno	CHEMISTRY OF					
		di	AGROCHEMICALS (<i>modulo</i>					
		corso	<i>di VEGETABLE FOODS</i>					
		2	AND AGROCHEMICALS					
			<i>FOR PLANT DEFENCE</i>					
			<i>CHEMISTRY AND</i>					
			<i>TOXICOLOGY</i>)	link				
32.	BIO/07	Anno						
		di						
		corso	ECOLOGY OF FARMING					
		2	SYSTEM	link			3	
33.	PROFIN_S	Anno						
		di						
		corso	FINAL EXAM	link			18	
		2						
34.	AGR/02 CHIM/06	Anno	FORESTS AND					
		di	ENVIRONMENTAL				9	

AGR/05	corso 2	SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE link	
35. AGR/05	Anno di corso 2	FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (<i>modulo di</i> <i>FORESTS AND</i> <i>ENVIRONMENTAL</i> <i>SUSTAINABILITY IN</i> <i>AGRICULTURE</i>) link	3
36. BIO/05	Anno di corso 2	GAME MANAGEMENT link	3
37. ICAR/06	Anno di corso 2	GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (<i>modulo di SOIL</i> <i>CONSERVATION AND</i> <i>PRECISION</i> <i>AGRICULTURE</i>) link	3
38. GEO/04	Anno di corso 2	GEOPEDOLOGY link	6
39. NN	Anno di corso 2	INTERNSHIP FOR THESIS link	12
40. BIO/15	Anno di corso 2	MEDICINAL PLANTS (<i>modulo di SECONDARY</i> <i>PLANT METABOLISM AND</i> <i>MEDICINAL PLANTS</i>) link	3
41. CHIM/06	Anno di corso 2	NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (<i>modulo</i> <i>di FORESTS AND</i> <i>ENVIRONMENTAL</i> <i>SUSTAINABILITY IN</i> <i>AGRICULTURE</i>) link	3
42. ING-INF/03	Anno di corso 2	REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (<i>modulo di</i> <i>SOIL CONSERVATION AND</i> <i>PRECISION</i> <i>AGRICULTURE</i>) link	3
43. CHIM/06	Anno di corso 2	SECONDARY PLANT METABOLISM (<i>modulo di</i> <i>SECONDARY PLANT</i> <i>METABOLISM AND</i> <i>MEDICINAL PLANTS</i>) link	3

44.	BIO/15 CHIM/06	Anno di corso 2	SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS link	6
45.	BIO/04	Anno di corso 2	SEEDS FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE link	3
46.	GEO/08	Anno di corso 2	SOIL AND WATER CONTAMINATION BY INTENSIVE FARMING link	3
47.	GEO/05	Anno di corso 2	SOIL CONSERVATION (<i>modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE</i>) link	3
48.	GEO/05 ING- INF/03 ICAR/06	Anno di corso 2	SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE link	9
49.	FIS/01	Anno di corso 2	SPECTROSCOPIC METHODS FOR FOOD SAFETY link	3
50.	AGR/02	Anno di corso 2	SUSTAINABLE USE OF PESTICIDES (<i>modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE</i>) link	3
51.	BIO/14	Anno di corso 2	TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (<i>modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY</i>) link	3
52.	CHIM/10	Anno di corso 2	VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (<i>modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY</i>) link	3
53.	CHIM/08 CHIM/10 BIO/14	Anno di	VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE	9

	corso 2	CHEMISTRY AND TOXICOLOGY link	
54. NN	Anno di corso 2	WORK EXPERIENCE link	6

► QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule LM69

► QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori DSTA

► QUADRO B4

Sale Studio

Link inserito: <http://siba.unipv.it/SaleStudio/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <http://siba.unipv.it/SaleStudio/biblioteche.pdf>

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO B5

Orientamento in ingresso

L'orientamento universitario riguarda tutte quelle attività utili alla scelta del corso di laurea di secondo livello (laurea magistrale).

27/05/2025

A questo riguardo il Centro Orientamento dell'Università di Pavia mette a disposizione degli utenti uno sportello informativo aperto al pubblico nei seguenti giorni e orari: martedì-giovedì-venerdì dalle ore 9.30 alle 12.30 e lunedì-mercoledì dalle ore 14.30 alle ore 16.30.

Gli utenti possono richiedere informazioni negli orari di apertura recandosi direttamente allo sportello (modalità front office) o per telefono. È inoltre garantito il servizio anche agli utenti che richiedono informazioni per posta elettronica.

Il C.OR., inoltre, mette a disposizione degli studenti, presso la sala consultazione adiacente allo sportello, quattro postazioni PC per ricerche e consultazione documenti inerenti il mondo accademico.

L'attività di orientamento alla scelta universitaria si svolge attraverso l'organizzazione di varie iniziative:

Consulenza individuale: i colloqui di orientamento sono rivolti a coloro che devono progettare o ri-progettare il proprio percorso formativo e rappresentano per gli studenti l'occasione di incontrare, previa prenotazione, psicologi esperti nell'orientamento che operano presso il Centro.

Counseling: il servizio fa riferimento a momenti di supporto non clinico di determinate dinamiche ostacolanti il proseguimento degli studi. Le principali difficoltà riportate riguardano periodi di depressione (clinicamente certificabili e in remissione) che portano lo studente a non riuscire a riprendere il ritmo di studio e a ritrovare la motivazione per costruirsi un obiettivo che, a volte, non viene più riconosciuto come proprio.

Materiale informativo: il Centro Orientamento per l'illustrazione dell'offerta formativa di Ateneo, in occasione dei numerosi incontri con gli studenti si avvale di strumenti informativi cartacei. I contenuti di tali materiali vengono redatti ed annualmente aggiornati in stretta collaborazione con i docenti dei Corsi di Studio. Queste brochures contengono i tratti salienti e distintivi del Corso di Laurea, compresi requisiti di accesso e sbocchi professionali.

Incontri di presentazione dell'offerta formativa e dei servizi e Saloni dello studente: l'obiettivo degli incontri di presentazione e dei saloni di orientamento è di informare il maggior numero di studenti, laureandi e laureati circa le opportunità di studio e i servizi offerti dal sistema universitario pavese con un grado di approfondimento sul singolo Corso di Laurea.

L'Università di Pavia, tramite il Centro Orientamento Universitario, partecipa anche ai Saloni dello Studente organizzati da agenzie dedicate a tali attività con appuntamenti in tutto il territorio nazionale. In queste occasioni non solo si assicura la presenza allo stand, sempre molto frequentato, ma si realizzano momenti di approfondimento e presentazione dell'offerta formativa dei Corsi di studio.

LM Day: è la giornata dedicata alla presentazione dei corsi di laurea magistrale dell'Università di Pavia. La laurea magistrale può infatti essere l'inizio di un percorso di specializzazione che oltre ad arricchire la conoscenza e la formazione, aumenta le opportunità lavorative. Per questo, l'Università di Pavia ha attivato un programma, LM plus, che integra al normale percorso di studi un tirocinio o uno stage presso aziende partner.

Tutti i servizi e le attività di cui sopra sono descritte nelle pagine web dedicate all'orientamento in ingresso del Centro Orientamento e sul sito del Dipartimento di Scienze della terra e dell'ambiente

Descrizione link: Portale Orientamento

Link inserito: <https://orienta.unipv.it/>

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

15/05/2025

L'orientamento intra-universitario si realizza attraverso incontri con le matricole (allo scopo di presentare in modo dettagliato, le peculiarità del Corso e l'organizzazione della didattica), corsi propedeutici trasversali, incontri con docenti per la stesura dei piani di studio e consulenze per cambi di corso. Al Centro orientamento è demandata la promozione di tali incontri e l'organizzazione di un unico evento a fine settembre di "Benvenuto alle Matricole", in cui vengono descritti i

principali servizi e opportunità offerti dall'Ateneo.

Inoltre, il Centro orientamento gestisce la realizzazione di consulenze per problemi di apprendimento, consulenze psicologiche di ri-orientamento e la realizzazione di Corsi sui metodi di studio.

Il Centro orientamento si occupa, altresì, della gestione amministrativa delle attività di tutorato e della realizzazione di corsi di formazione per i neo tutor (on-line). Gli aspetti legati ai contenuti dei bandi e delle selezioni vengono seguiti da apposita Commissione Paritetica a livello di Dipartimento.

Il COR, attraverso apposito applicativo, provvede al rilevamento della frequenza e quindi della fruizione del servizio di tutorato; si occupa, inoltre, del monitoraggio dell'utilizzo dei fondi e della valutazione delle attività da parte dei collaboratori di tutorato. La valutazione da parte degli studenti partecipanti alle attività è demandata al docente responsabile del tutorato, che si coordina con la Commissione Paritetica di tutorato.

Il tutorato racchiude un insieme eterogeneo di azioni che hanno il compito di supportare lo studente, nel momento dell'ingresso all'Università, durante la vita accademica e alle soglie della Laurea in vista dell'inserimento lavorativo, implementando le risorse disponibili per affrontare le possibili difficoltà in ciascuna fase del processo formativo.

Il tutoraggio, attuato in prima persona dal personale docente e dai servizi a supporto, si sostanzia in momenti di relazione maggiormente personalizzati e partecipativi. Le attività di tutorato per i Corsi di Laurea Magistrale sono principalmente di tipo informativo, finalizzato ad orientare gli studenti sulla scelta di specifici obiettivi formativi (piano di studi, argomenti di tesi, progettazione post-laurea in ambito accademico); di tipo psicologico (motivazionale-strategico) supporta gli studenti con problemi relazionali o di apprendimento e, se necessario, diventa occasione per un rimando a servizi di counseling individuale o di gruppo.

Proprio per la natura non didattica, il tutorato motivazionale e strategico viene realizzato dal Centro orientamento al cui interno sono presenti le competenze richieste per l'analisi del bisogno personale dello studente e la possibilità di operare a sistema con gli eventuali supporti orientativi necessari. Per situazioni più complesse il COR rimanda al Servizio di consulenza psicologica di Ateneo.

L'obiettivo principale che il Centro Orientamento si pone è quello di garantire assistenza e supporto agli studenti durante tutte le fasi della carriera universitaria. Gli utenti possono richiedere informazioni telefonando allo sportello informativo appositamente messo a disposizione nei seguenti giorni e orari: martedì, giovedì e venerdì dalle 9:30 alle 12:30 e lunedì e mercoledì dalle 14:30 alle 16:30. È altresì possibile recarsi direttamente allo sportello il martedì dalle ore 14.30 alle ore 16.30.

Il Centro Orientamento si occupa anche di una serie di altri servizi che contribuiscono al benessere dello studente per una piena e partecipata vita accademica (collaborazioni part-time, iniziative culturali Acersat, e programma Dual Career).

Tutti i servizi e le attività di cui sopra sono descritte nelle pagine web dedicate all'orientamento in itinere del Centro orientamento e sul sito del Dipartimento di afferenza.

I progetti di tutorato a supporto del presente Corso di Laurea, per l'anno accademico 2025/2026, sono consultabili alla seguente pagina web di seguito indicata.

I nominativi degli studenti tutor saranno resi disponibili sul sito del COR al termine delle procedure selettive.

Link inserito: <https://orienta.unipv.it/progetti-di-tutorato-anno-academico-2025-2026>

► QUADRO B5

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

06/06/2025

L'Università degli Studi di Pavia promuove tirocini formativi e d'orientamento pratico a favore di studenti universitari e di neolaureati da non oltre dodici mesi, al fine di realizzare momenti di alternanza tra periodi di studio e di lavoro nell'ambito dei processi formativi e di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro.

I Dipartimenti, in collaborazione con le Segreterie Studenti, gestiscono i tirocini curriculare per gli studenti al fine di realizzare delle occasioni formative qualificanti e con una diretta pertinenza agli obiettivi formativi dello specifico corso di laurea.

E' previsto un internato di tesi obbligatorio.

Il processo di convenzionamento tra Ateneo ed aziende/enti che ospiteranno tirocinanti è seguito dal Centro Orientamento. Inoltre, il Centro Orientamento Universitario cura le relazioni con tutti gli attori coinvolti nell'attivazione di un tirocino extra-

curriculare per i laureati e ne gestisce l'intera procedura amministrativa.

Un tutor universitario garantisce il supporto al singolo studente e lo svolgimento di una esperienza congruente con il percorso di studi. Sono attivi progetti specifici con borse di studio e project work attivati in collaborazione con enti diversi e/o finanziamenti.

► 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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Nessun Ateneo

► QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

06/06/2025

L'attività di orientamento al lavoro e di placement (incontro domanda/offerta) si realizza attraverso una molteplicità di azioni e servizi con un mix fra strumenti on line e off line, azioni collettive e trasversali e iniziative ad hoc per target specifici, attività informative, formative e di laboratorio, servizi specialistici individuali e di consulenza. Tutte azioni e iniziative che coinvolgono sia studenti che neolaureati.

Una particolare attenzione è posta all'utilizzo del WEB e dei relativi STRUMENTI ON LINE come canale per mantenere un contatto con gli studenti in uscita dal sistema universitario e i laureati e per orientare le loro scelte professionali.

L'Università, attraverso il C.OR., organizza anche occasioni DI INCONTRO DIRETTO CON LE AZIENDE E I DIVERSI INTERLOCUTORI DEL MERCATO DEL LAVORO. All'interno degli spazi universitari sono organizzati meeting e appuntamenti che consentono a studenti e laureati di aver un confronto diretto con rappresentanti di aziende/enti. Si possono distinguere diverse tipologie di incontri di orientamento al lavoro: dal career day di Ateneo a seminari e incontri su specifici profili professionali e su segmenti specifici del mercato del lavoro

Al di là delle opportunità di incontro e conoscenza degli attori del mercato del lavoro, durante il percorso di studi lo studente può fare esperienze che possono aiutarlo a orientare il proprio percorso di studi e a iniziare a costruire la propria carriera. TIROCINI curriculari ed extracurriculari costituiscono la modalità più concreta per incominciare a fare esperienza e indirizzare le proprie scelte professionali.

Il Centro Orientamento, che gestisce i tirocini extracurriculari e il processo di convenzionamento ateneo/ente ospitante per tutti i tipi di tirocinio, è il punto di riferimento per studenti/laureati, aziende/enti ospitanti e docenti per l'attivazione e la

gestione del tirocinio.

Sono disponibili STRUMENTI diretti di PLACEMENT di INCONTRO DOMANDA/OFFERTA gestiti dal C.OR. che rappresentano il canale principale per realizzare il matching tra le aziende/enti che hanno opportunità di inserimento e studenti e laureati che desiderano muovere i primi passi nel mercato del lavoro.

Una BANCA DATI contenente i CURRICULA di studenti e laureati dell'Ateneo e una BACHECA DI ANNUNCI CON LE OFFERTE di lavoro, stage e tirocinio.

SERVIZI DI CONSULENZA SPECIALISTICA INDIVIDUALE di supporto allo sviluppo di un progetto professionale sono offerti previo appuntamento. Queste attività svolte one-to-one rappresentano lo strumento più efficace e mirato per accompagnare ciascuno studente verso le prime mete occupazionali. Oltre alla consulenza per la ricerca attiva del lavoro è offerto un servizio di Cv check, un supporto ad personam per rendere efficace il proprio Curriculum da presentare ai diversi interlocutori del mercato del lavoro.

► QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il corso aderisce al progetto LM plus che prevede 5 semestri dei quali gli ultimi due da svolgere, con rimborso spese, in azienda o presso enti convenzionati con l'Università.

Descrizione link: Progetto Laurea Magistrale Plus

Link inserito: <http://lmpplus.unipv.it/>

13/05/2025

► QUADRO B6

Opinioni studenti

Link inserito: <https://sisvaldidat.it>

20/05/2025

► QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Link inserito: <http://www-aq.unipv.it/homepage/dati-statistici/cruscotto-indicatori-sui-processi-primari/dati-almaurea/dipartimento-di-scienze-della-terra-e-dellambiente/>

20/05/2025



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

20/05/2025

Link inserito: <http://www-aq.unipv.it/homepage/dati-statistici/>

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

20/05/2025

Link inserito: <http://www-aq.unipv.it/homepage/dati-statistici/>

► QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

20/05/2025

La raccolta delle opinioni di enti e imprese è attualmente effettuata dal corso di studio nell'ambito delle interazioni con i propri stakeholders.

L'avvio di un'indagine sistematica di Ateneo, mirata a rilevare le opinioni degli enti e delle aziende che hanno ospitato uno studente per stage o tirocinio, è stata inserita nell'ambito del modulo di gestione dei tirocini di Almalaurea al fine di avere valutazioni anche di tipo comparativo.

I risultati sono al momento destinati al GdL Tirocini per un primo feedback e richieste di approfondimento.

Si valuterà successivamente l'integrazione di questi dati nei processi di Assicurazione Qualità.



► QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

28/05/2025

Nel file allegato viene riportata una descrizione della struttura organizzativa e delle responsabilità a livello di Ateneo, sia con riferimento all'organizzazione degli Organi di Governo e delle responsabilità politiche, sia con riferimento all'organizzazione gestionale e amministrativa.

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

03/06/2024

Le azioni di ordinaria gestione e di Assicurazione della Qualità del CdS sono svolte dal Gruppo di gestione della qualità che assume, inoltre, il compito di Gruppo di riesame e, pertanto, redige la scheda di monitoraggio annuale e il rapporto di riesame ciclico. Al gruppo sono attribuiti compiti di vigilanza, la promozione della politica della qualità a livello del CdS, l'individuazione delle necessarie azioni correttive e la verifica della loro attuazione. Il gruppo effettua le attività periodiche di monitoraggio dei risultati dei questionari di valutazione della didattica; procede alla discussione delle eventuali criticità segnalate, pianifica le possibili azioni correttive e ne segue la realizzazione. Il Gruppo inoltre valuta gli indicatori di rendimento degli studenti (CFU acquisiti, tempi di laurea, tassi di abbandono, analisi per coorti) e degli esiti occupazionali dei laureati, nonché l'attrattività complessiva del CdS. Il gruppo coordina inoltre la compilazione della scheda SUA-CdS. Al responsabile del CdS spetta il compito di seguire la progettazione, lo svolgimento e la verifica (Monitoraggio annuale e Riesame ciclico) dell'intero corso; egli è garante dell'Assicurazione della Qualità del CdS a livello periferico.

► QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

06/06/2025

Il Corso di Studio ha un Presidente ed un gruppo di Assicurazione della Qualità che monitorerà costantemente i punti di forza e le criticità che emergono sia a livello organizzativo che gestionale. Un ruolo fondamentale viene svolto dal Consiglio Didattico che vede la partecipazione attiva degli studenti, protagonisti fondamentali di questo processo di valutazione e autovalutazione articolata su più livelli di assicurazione della qualità: consiglio didattico, gruppo di assicurazione della qualità del corso di studio e commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento. Questi tre organismi, fondamentali per l'assicurazione della qualità della didattica, dialogano costantemente. Il consiglio didattico si riunisce approssimativamente ogni due mesi, i gruppi di assicurazione della qualità almeno trimestralmente e ogni qualvolta se ne ravveda la necessità e la Commissione Paritetica Docenti-Studenti almeno 4 volte all'anno. Le riunioni saranno svolte in presenza, da remoto o in modalità mista in base all'esigenza.

La compilazione della scheda SUA è cura del Presidente del CdS coadiuvato dal personale della segreteria didattica, dopo aver condiviso, per competenza, i vari aspetti con i relativi organismi di assicurazione della qualità sopra menzionati. Almeno due volte all'anno vengono presi in esame, da parte del Presidente del CdS e del gruppo di assicurazione della

qualità, le valutazioni della didattica espresse dagli studenti per le attività formative offerte in ciascun semestre. Verranno esaminate allo scopo di evidenziare le criticità riscontrate ed eventuali azioni correttive che andranno discusse in consiglio didattico e riassunte in un breve documento da inviare alla Commissione Paritetica Docenti-Studenti. Almeno due volte all'anno e comunque in sede di compilazione della scheda di monitoraggio annuale, del riesame ciclico e della relazione finale della commissione paritetica docenti-studenti, in tutti e tre gli organismi di assicurazione della qualità del dipartimento verranno prese in esame le azioni correttive proposte e verificata la loro efficacia.

► QUADRO D4

Riesame annuale

10/01/2022

Annualmente, entro le scadenze indicate dall'ANVUR, il Gruppo di riesame provvede alla redazione della Scheda di monitoraggio annuale, secondo il modello predefinito dall'ANVUR, fornendo gli indicatori sulle carriere degli studenti e altri indicatori quantitativi di monitoraggio.

Gli indicatori sono proposti ai Consiglio Didattico del Corso di Studi allo scopo principale di indurre una riflessione sul grado di raggiungimento dei propri obiettivi specifici. Ogni Consiglio dovrà quindi identificare quali indicatori, fra quelli proposti, sono più significativi in relazione al proprio carattere e ai propri obiettivi specifici. Il singolo CdS dell'Ateneo potrà autonomamente confrontarsi ed essere confrontato con i corsi della stessa Classe di Laurea e tipologia (Triennale, Magistrale, Magistrale a Ciclo Unico, ecc.) e dello stesso ambito geografico, al fine di rilevare tanto le proprie potenzialità quanto i casi di forte scostamento dalle medie nazionali o macroregionali relative alla classe omogenea, e di pervenire, attraverso anche altri elementi di analisi, al riconoscimento di possibili casi critici.

Oltre alla Scheda di monitoraggio annuale, è prevista un'attività di riesame sul medio periodo (3-5 anni), riguardante l'attualità della domanda di formazione, l'adeguatezza del percorso formativo alle caratteristiche e alle competenze richieste ai profili professionali che si intende formare, e l'efficacia del sistema di gestione del corso di laurea. Il Rapporto di Riesame sarà finalizzato a mettere in luce principalmente la permanenza della validità degli obiettivi di formazione e del sistema di gestione utilizzato dal corso di laurea per conseguirli.

► QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del Corso di studio

► QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

► QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



► Informazioni generali sul Corso di Studio

Università	Università degli Studi di PAVIA
Nome del corso in italiano	Sostenibilità agro-alimentare
Nome del corso in inglese	Agri-food sustainability
Classe	LM-69 R - Scienze e tecnologie agrarie
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://agrifood.cdl.unipv.it/it
Tasse	https://web.unipv.it/formazione/contribuzione-universitaria/
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista

► Corsi interateneo R&D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Corso internazionale: DM 987/2016 - DM935/2017



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

ABELI Thomas

Organo Collegiale di gestione del corso di studio

Consiglio Didattico

Struttura didattica di riferimento

SCIENZE DELLA TERRA E DELL'AMBIENTE (Dipartimento Legge 240)

Altri dipartimenti

CHIMICA
BIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE "Lazzaro Spallanzani"
SCIENZE DEL FARMACO
INGEGNERIA CIVILE E ARCHITETTURA
SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE (PUBLIC HEALTH, EXPERIMENTAL AND FORENSIC MEDICINE)



Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BLATMS83D17M109R	ABELI	Thomas	BIO/03	05/A1	PA	1	
2.	BLSLMA61S50G612J	BALESTRAZZI	Alma	BIO/04	05/A2	PO	1	
3.	MSNCLD68R61M109F	MEISINA	Claudia	GEO/05	04/A3	PO	1	
4.	NLOPLA63P42G388B	NOLA	Paola	AGR/05	07/B2	PO	1	
5.	PRTSFN79D30F080A	PROTTI	Stefano	CHIM/06	03/C1	PA	1	
6.	RSSGZN60P06A191S	ROSSI	Graziano	BIO/03	05/A1	PO	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Sostenibilità agro-alimentare

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Romano	Matilda		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
LANDONI	MICHELA VERONICA
MAGGIO	SONIA
NOLA	PAOLA
ROMANO	MATILDA
ROSSI	PAOLA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LANDONI	Michela Veronica		Docente di ruolo
GRATTAROLA	Giada		Docente di ruolo
ROSSI	Graziano		Docente di ruolo
GIROMETTA	Carolina Elena		Docente di ruolo

▶ | Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)

No

Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)

No

▶ | Sede del Corso



**Sede: 018110 - PAVIA
Via Ferrata 1 - 27100 Pavia**

Data di inizio dell'attività didattica

02/10/2025

Studenti previsti

65

▶ | Eventuali Curriculum



Agroecology and sustainable farming

08438^01^9999

Food quality and nutrition

08438^02^9999

▶ | Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
PROTTI	Stefano	PRTSFN79D30F080A	PAVIA
ROSSI	Graziano	RSSGZN60P06A191S	PAVIA
BALESTRAZZI	Alma	BLSLMA61S50G612J	PAVIA
NOLA	Paola	NLOPLA63P42G388B	PAVIA
MEISINA	Claudia	MSNCLD68R61M109F	PAVIA

ABELI

Thomas

BLATMS83D17M109R

PAVIA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
LANDONI	Michela Veronica	PAVIA
GRATTAROLA	Giada	PAVIA
ROSSI	Graziano	PAVIA
GIROMETTA	Carolina Elena	PAVIA



▶ Altre Informazioni RAD



Codice interno all'ateneo del corso 0843800PV

Massimo numero di crediti riconoscibili 24 max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

▶ Date delibere di riferimento RAD



Data di approvazione della struttura didattica 25/03/2025

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 01/04/2025

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni 09/10/2024 -

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento 10/12/2021

▶ Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



▶ Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



i La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere

redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR
Linee guida ANVUR

- 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
- 2. Analisi della domanda di formazione*
- 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
- 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

Il NUV rileva che nella progettazione del Corso di Studio sono state prese a riferimento le Linee Guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio da parte delle Commissioni di Esperti della Valutazione. Il NUV ritiene inoltre che le motivazioni per l'istituzione del corso di laurea magistrale in Agri-food sustainability siano coerenti con le direttive strategiche di Ateneo.

Il NUV ritiene che gli obiettivi formativi siano adeguatamente descritti. La consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni risulta sufficientemente ampia e articolata. La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale (e non solo) della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta a partire da giugno e fino a settembre 2021. Delle proposte e delle osservazioni avanzate dalle parti sociali si è tenuto conto nella fase di stesura dell'ordinamento. Il NUV verificati i requisiti per l'accreditamento iniziale del corso di studio di nuova istituzione, tenuto conto della documentazione presentata dall'Ateneo esprime parere favorevole all'istituzione del corso di laurea magistrale in "Agri-food sustainability".

Pdf inserito: [visualizza](#)

► Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento
R&D

Il Presidente del Comitato introduce l'argomento richiamando le disposizioni ministeriali che forniscono le scadenze per l'esame degli ordinamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale da accreditare per l'a.a. 2022/23. I Rettori interessati illustrano brevemente le proposte di nuovi corsi di studio presentate dai rispettivi Atenei mettendo in luce le relative peculiarità rispetto all'offerta formativa già erogata, in particolare nel territorio lombardo. Tutto ciò premesso, sulla scorta dell'articolata documentazione fatta pervenire dagli Atenei interessati e udite le presentazioni dei proponenti, il Comitato all'unanimità esprime parere favorevole all'istituzione dall'a.a. 2022/23 del presente corso di laurea magistrale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

► Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]
R&D



Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	2025	222507210		AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente di riferimento Thomas ABELI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/03	16
2	2025	222507210		AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente di riferimento Graziano ROSSI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/03	26
3	2025	222507210		AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente non specificato		16
4	2025	222507211		CARBON SEQUESTRATION AND THE CONTRIBUTION OF THE AGRI-FOOD SECTOR <i>semestrale</i>	BIO/03	Antonella SUCCURRO		24
5	2024	222503972		CHEMISTRY OF AGROCHEMICALS (modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY) <i>semestrale</i>	CHIM/08	Gloria BRUSOTTI CV Ricercatore confermato	CHIM/08	24
6	2025	222507212		CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES <i>semestrale</i>	AGR/07	Michela Veronica LANDONI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/07	58
7	2024	222503960		ECOLOGY OF FARMING SYSTEM (modulo di FORESTS ECOSYSTEMS AND ECOLOGY OF FARMING SYSTEM) <i>semestrale</i>	BIO/07	Daniele PAGANELLI CV		24
8	2025	222507213		EUROPEAN AGRIFOOD LAW <i>semestrale</i>	IUS/14	Giada GRATTAROLA CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	IUS/14	52

9	2025	222507214	FOOD MARKETING <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Alessandra DE SENEEN		16
10	2025	222507214	FOOD MARKETING <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Elisabetta VIRTUANI CV		32
11	2024	222503963	FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (modulo di FORESTS ECOSYSTEMS AND ECOLOGY OF FARMING SYSTEM) <i>semestrale</i>	AGR/05	Docente di riferimento Paola NOLA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/05	24
12	2025	222507215	FROM FOOD HERITAGE TO SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Michele Filippo FONTEFRANCESCO CV Professore Associato (L. 240/10) Università Cattolica del Sacro Cuore	M-DEA/01	24
13	2025	222507225	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/15	Ghanya Naji Mohammed AL-NAQEIB CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	MED/49	16
14	2025	222507225	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/15	Andrea BALSANO		24
15	2025	222507225	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/15	Rachele DE GIUSEPPE CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MED/49	38
16	2024	222503965	GAME MANAGEMENT (modulo di FORESTS ECOSYSTEMS AND ECOLOGY OF FARMING SYSTEM) <i>semestrale</i>	BIO/05	Enrico MERLI CV		24
17	2024	222503966	GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	ICAR/06	Vittorio CASELLA Professore Ordinario (L. 240/10)	ICAR/06	24
18	2024	222503955	GEOPOELOGY <i>semestrale</i>	GEO/04	Michael MAERKER Professore Associato (L. 240/10)	GEO/04	64
19	2025	222507226	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE	MED/49	Maria Vittoria CONTI CV Ricercatore a t.d. -	MED/49	32

			FOOD SYSTEMS (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>		<i>t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>
20	2025	222507226	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>	MED/49	Lenycia De Cassya LOPES NERI CV 16
21	2025	222505454	ITALIAN LANGUAGE FOR FOREIGN STUDENTS <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attività formativa	Laura MORANO 24
22	2025	222507216	LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS <i>semestrale</i>	AGR/04	Docente non specificato 32
23	2025	222507216	LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS <i>semestrale</i>	AGR/04	Giulia FRANZONI 30
24	2024	222503974	MEDICINAL PLANTS (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS) <i>semestrale</i>	BIO/15	Valeria CAVALLORO CV 16
25	2024	222503974	MEDICINAL PLANTS (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS) <i>semestrale</i>	BIO/15	Emanuela MARTINO CV <i>Ricercatore confermato</i> BIO/15 8
26	2024	222503968	NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Stefano PROTTO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> CHIM/06 24
27	2025	222507228	NUTRITION PHYSIOLOGY (modulo di INTEGRATED	BIO/09	Paola ROSSI CV <i>Professore Associato confermato</i> BIO/09 24

			COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>				
28	2025	222507217	OTHER ACTIVITIES <i>semestrale</i>	PROFIN_S	Docente di riferimento Thomas ABELI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/03	24
29	2025	222507218	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Alma BALESTRUZZI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/04	32
30	2025	222507218	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION <i>semestrale</i>	BIO/04	Andrea PAGANO CV		24
31	2025	222507222	PLANT PATHOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/12	Mariangela BONIZZONI CV Professore Ordinario	BIO/05	16
32	2025	222507222	PLANT PATHOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/12	Carolina Elena GIROMETTA CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	BIO/02	36
33	2025	222507219	PRACTICAL TOOLS FOR DRAFTING A SUSTAINABILITY REPORT <i>semestrale</i>	SECS-P/07	Silvia BUZZI		24
34	2024	222503969	REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	ING-INF/03	Fabio DELL'ACQUA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	ING-INF/03	8
35	2024	222503969	REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	ING-INF/03	David MARZI		16
36	2024	222503976	SECONDARY PLANT METABOLISM (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL	CHIM/06	Alessio PORTA CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/06	28

			PLANTS) semestrale				
37	2025	222507220	SEED ECOLOGY AND USE semestrale	BIO/03	Fiona Ruth HAY		24
38	2024	222503957	SEEDS FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE semestrale	BIO/04	Anca MACOVEI CV Professore Associato (L. 240/10)	BIO/04	24
39	2024	222503958	SOIL AND WATER CONTAMINATION BY INTENSIVE FARMING semestrale	GEO/08	Elisa SACCHI CV Professore Associato (L. 240/10)	GEO/08	24
40	2024	222503970	SOIL CONSERVATION (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) semestrale	GEO/05	Docente di riferimento Claudia MEISINA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	GEO/05	24
41	2024	222503959	SPECTROSCOPIC METHODS FOR FOOD SAFETY semestrale	FIS/01	Pietro GALINETTO CV Professore Associato (L. 240/10)	FIS/01	24
42	2025	222507223	SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING semestrale	AGR/02	Docente non specificato		98
43	2025	222507224	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE semestrale	AGR/08	Elisabetta PERSI Ricercatore a t.d.- t.pieno (L. 79/2022)	ICAR/02	8
44	2025	222507224	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE semestrale	AGR/08	Diego RAVAZZOLO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/08	50
45	2024	222503971	SUSTAINABLE USE OF PESTICIDES (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) semestrale	AGR/02	Carlo Maria CUSARO CV		24
46	2025	222507221	SUSTAINABLE WINE MARKETING semestrale	SECS-P/08	Gian Matteo BALDI		24
47	2024	222503977	TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (modulo di VEGETABLE	BIO/14	Enrico DORIA		24

FOODS AND
AGROCHEMICALS
FOR PLANT
DEFENCE
CHEMISTRY AND
TOXICOLOGY)
semestrale

48	2024	222503978	VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Adele PAPETTI CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/10 24
----	------	-----------	--	---------	---	----------------------------

ore totali 1312

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			



Curriculum: Agroecology and sustainable farming

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della produzione	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	21	21	21 - 27
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura ↳ <i>LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata ↳ <i>AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ <i>PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	6 - 12
Discipline del miglioramento genetico	AGR/07 Genetica agraria ↳ <i>CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	6 - 9
Discipline della difesa	AGR/12 Patologia vegetale ↳ <i>PLANT PATHOLOGY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	0 - 6
Discipline economico-gestionali e giuridiche	IUS/14 Diritto dell'unione europea ↳ <i>EUROPEAN AGRIFOOD LAW (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12

	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese ↳ FOOD MARKETING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline della ingegneria agraria	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali ↳ SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	6	6	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti	57			

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ SUSTAINABLE USE OF PESTICIDES (2 anno) - 3 CFU AGR/05 Assestamento forestale e selvicoltura ↳ FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (2 anno) - 3 CFU CHIM/06 Chimica organica ↳ NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (2 anno) - 3 CFU GEO/05 Geologia applicata ↳ SOIL CONSERVATION (2 anno) - 3 CFU - obbl ICAR/06 Topografia e cartografia ↳ GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (2 anno) - 3 CFU - obbl ING-INF/03 Telecomunicazioni ↳ REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (2 anno) - 3 CFU - obbl	18	18	12 - 30 min 12

Totale attività Affini	18	12 - 30
-------------------------------	----	---------

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	9 - 12
Per la prova finale		18	18 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	0 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		15	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		45	42 - 48

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Agroecology and sustainable farming:</i>	120 99 - 150

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			

Curriculum: Food quality and nutrition

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della produzione	<p>AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee</p> <p>↳ <i>SUSTAINABLE GRASS CROPS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/04 Orticoltura e floricoltura</p> <p>↳ <i>LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>	27	27	21 - 27

	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</p>			
	<p>BIO/03 Botanica ambientale e applicata</p> <p>↳ AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	<p>BIO/04 Fisiologia vegetale</p> <p>↳ PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>	6	6	6 - 12
Discipline del miglioramento genetico	<p>AGR/07 Genetica agraria</p> <p>↳ CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>	6	6	6 - 9
Discipline della difesa		0	0	0 - 6
Discipline economico-gestionali e giuridiche	<p>IUS/14 Diritto dell'unione europea</p> <p>↳ EUROPEAN AGRIFOOD LAW (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <p>SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese</p> <p>↳ FOOD MARKETING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>	12	12	12 - 12
Discipline della ingegneria agraria		0	0	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti		51		45 - 72

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	BIO/09 Fisiologia	24	24	12 - 30 min 12

	<p>➡ <i>NUTRITION PHYSIOLOGY (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i></p>		
BIO/14 Farmacologia			
➡ <i>TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
BIO/15 Biologia farmaceutica			
➡ <i>MEDICINAL PLANTS (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
CHIM/06 Chimica organica			
➡ <i>SECONDARY PLANT METABOLISM (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
CHIM/08 Chimica farmaceutica			
➡ <i>CHEMISTRY OF AGROCHEMICALS (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
CHIM/10 Chimica degli alimenti			
➡ <i>VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
➡ <i>HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini		24	12 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	9 - 12
Per la prova finale		18	18 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	0 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		15	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		45	42 - 48

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Food quality and nutrition:</i>	120 99 - 150

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della produzione	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	AGR/05 Assestamento forestale e selvicoltura	21	27	
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	[15]	[15]	-
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	AGR/19 Zootecnia speciale			
	AGR/20 Zoocolture			
BIO/03 Botanica ambientale e applicata				
Discipline del miglioramento genetico	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/14 Pedologia	6	12	
	AGR/16 Microbiologia agraria			
Discipline della difesa	BIO/04 Fisiologia vegetale	[6]	[12]	-
	AGR/07 Genetica agraria	6	9	
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	[6]	[9]	-
	AGR/11 Entomologia generale e applicata	0	6	
AGR/12 Patologia vegetale		[0]	[6]	-

Discipline economico-gestionali e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea MAT/09 Ricerca operativa SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	12	12	-
--	--	----	----	---

Discipline della ingegneria agraria	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale ICAR/06 Topografia e cartografia ICAR/15 Architettura del paesaggio	0	6	-
-------------------------------------	---	---	---	---

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45: -

Totale Attività Caratterizzanti 45 - 72



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	

Attività formative affini o integrative 12 30 12

Totale Attività Affini 12 - 30



Altre attività

RD

	ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente		9	12
Per la prova finale		18	18
	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		15	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		42 - 48	



Riepilogo CFU

RD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	99 - 150
Crediti riservati in base al DM 987 art.8	39 - 60



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

RD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

RD



Note relative alle attività di base

RD



Note relative alle attività caratterizzanti

RD

Tra i principali obiettivi formativi del CdS vi è l'articolazione di contenuti teorici e tecnico-scientifici, pratico-operativi, che permettano di raggiungere un'elevata sostenibilità ambientale dell'attività agricola, oltre che economica e sociale.

Ciò presuppone conoscenze ampie in agro-ecologia, che diventa in gran parte il fulcro su cui poi si appoggiano le diverse materie di insegnamento.

Infatti, per agro-ecologia, si può intendere un insieme di principi e pratiche che migliorano la resilienza e la sostenibilità dei sistemi alimentari e agricoli, preservando nel contempo l'integrità ambientale.

L'agro-ecologia valorizza interazioni e sinergie positive, integrazione e complementarietà tra i diversi elementi degli agro-ecosistemi (vegetali, animali, suolo, acqua) e sistemi alimentari.

L'agro-ecologia, inoltre, cerca di ottimizzare e chiudere i cicli delle risorse, attraverso il riciclo dei nutrienti e delle biomasse esistenti all'interno dei sistemi agricoli.

L'agro-ecologia ottimizza e mantiene la biodiversità nel tempo e nello spazio e ne promuove un uso sostenibile.

Sulla base di questo presupposto e considerato che la preparazione dello studente in uscita deve avere delle solide basi riguardo agli aspetti ecologici, ambientali e sul mondo delle piante oggetto di coltivazione, si è ritenuto quindi opportuno inserire tra le attività caratterizzanti non previste dalla Classe il settore BIO/03 - Botanica ambientale e applicata; esso offre un'ampia gamma di contenuti di base per le applicazioni inter-disciplinari che coinvolgono elementi di ecologia vegetale, botanica applicata, agraria e ambientale.

Inoltre, la parte inherente la conservazione della biodiversità, la sua gestione e caratterizzazione (inclusa l'etnobotanica), ne fanno una materia ben articolata e utile per dare una base teorica comune a tutti gli studenti in entrata che, per altro, per natura stessa della laurea magistrale, vede una forte eterogeneità di preparazione degli studenti in ingresso (studenti provenienti da vari atenei e corsi di laurea e culture).

Tale settore è stato inserito nell'ambito delle Discipline della Produzione, in accompagnamento a settori tradizionali e fondamentali della classe.

Al settore sono stati attribuiti 6 CFU, numero ritenuto adeguato a fornire un quadro culturale in ambito agro-ecologico coerente con gli obiettivi formativi prefissati dal corso di laurea magistrale, accompagnando l'approfondita formazione di carattere agronomico, affidata prevalentemente ad insegnamenti dei settori AGR/02 - Agronomia e coltivazioni e AGR/04 - Orticoltura e floricoltura.



Note relative alle altre attività

RD

Le ulteriori attività formative previste dall'art. 10, comma 5, lettera d, includono un periodo di internship per la preparazione della tesi, nonché attività che favoriscano l'inserimento nel mondo del lavoro.

Dal momento che il Corso di studio è erogato interamente in lingua inglese e che gli obiettivi della classe stabiliscono che i

laureati devono essere in grado di utilizzare fluentemente l'italiano, in forma scritta e orale, per gli studenti stranieri sarà prevista un'attività formativa per l'acquisizione di conoscenze della lingua italiana.