

Presentazione

Informazioni generali



Università	Università degli Studi di PAVIA
Nome del corso in italiano	Sostenibilità agro-alimentare (IdSua:1632486)
Nome del corso in inglese	Agri-food sustainability
Classe	LM-69 - Scienze e tecnologie agrarie
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Modalità di erogazione	b. Corso di studio in modalità mista

Ulteriori informazioni generali

Tabella A - Corsi di studio internazionali D.M. 2711/2011 tipologie b), c)	c. Corsi erogati in lingua straniera
URL del corso	https://agrifood.cdl.unipv.it/it
Riepilogo Caratteristiche Cds	1° anno in SUA: 2022 · ✓ Internazionale · ✓ Flessibile

Programmazione Accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sede del Corso

Sede	PAVIA Via Ferrata 1 - 27100 Pavia (Cod.018110)
Codice interno all'Ateneo del Corso	0843800PV
Utenza sostenibile	65

Scheda SUA - Date creazione e aggiornamenti

Data di istituzione del corso	Da determinare
-------------------------------	----------------

Data Ultimo aggiornamento Scheda SUA

08/06/2026 12:31

Data Ultimo aggiornamento RAD

30/06/2025 00:00

Referenti e Strutture

Referenti e Strutture	
Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	FRANZONI Giulia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Didattico
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE DELLA TERRA E DELL'AMBIENTE (Dipartimento Legge 240) - ID: 14920
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)

Requisiti di Docenza e Docenti di riferimento

DOCENTI DI RIFERIMENTO

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	GSD	QUALIFICA	PESO	INS. ASSOCIATO
1.	BLATMS83 D17M109R	ABELI	Thomas	BIOS-01/C	05/BIOS-01	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
2.	BLSLMA61 S50G612J	BALESTRA ZZI	Alma	BIOS-02/A	05/BIOS-02	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
3.	LNDMHL67 R58G028Q	LANDONI	Michela Veronica	AGRI-06/A	07/AGRI-06	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	
4.	MSNCLD68 R61M109F	MEISINA	Claudia	GEOS-03/B	04/GEOS-03	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
5.	NLOPLA63 P42G388B	NOLA	Paola	AGRI-03/B	07/AGRI-03	PO - Professore Ordinario (L. 240/10)	1	
6.	PRTSFN79 D30F080A	PROTTI	Stefano	CHEM-05/A	03/CHEM-05	PA - Professore Associato (L. 240/10)	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso

Figure specialistiche aggiuntive

COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE
Figure specialistiche del settore non indicati			

Tutor

Nessuna Tipologia

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO DOC./TIR.
BALESTRAZZI	Alma		Docente di ruolo
DELL'ACQUA	Fabio		Docente di ruolo
FRANZONI	Giulia		Docente di ruolo
GIROMETTA	Carolina Elena		Docente di ruolo
GRATTAROLA	Giada		Docente di ruolo
LANDONI	Michela Veronica		Docente di ruolo
ROSSI	Graziano		Docente di ruolo

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
DE GIUSEPPE	RACHELE
FRANZONI	GIULIA
MAGGIO	SONIA

Rappresentanti degli Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL
ROSSI	RICCARDO	

Documentazione

Il Corso di Studio in breve

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 della 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.

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [Documento di progettazione del Corso di studio](#) 

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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 direttrici 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: [LM-69 finale SUA.pdf](#) 

Parere del comitato regionale di coordinamento

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: [Estratto verbale 10.12.2021 punto 2 - Unipv.pdf](#) 

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



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, associazioni 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 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: [Verbale parti sociali LM Agrifood sustainability.pdf](#) 

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

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: [Verbale parti sociali LM Agrifood sustainability.pdf](#) 

Istituzione di più corsi nella classe



Gruppo di affinità

Gruppo: 1

Delibera di ateneo relativa all'istituzione di ulteriori corsi nella classe - 73

Ordinamento didattico



Parte Testuale

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo, anche con riferimento ai descrittori di Dublino



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 (inclusendo 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 subtropicale 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.

Da ex QUADRO A4.b.1: Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

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 SOSTENIBILITA' 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.

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 SOSTENIBILITA' 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.

Da ex QUADRO A4.c: Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendimento

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.

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.

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



Profilo e sbocchi

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati



Nome della figura professionale formata	Dottore Agronomo e Dottore Forestale
---	--------------------------------------

Funzione in un contesto di lavoro e competenze

I laureati saranno in grado di:

- gestire imprese agricole nel rispetto della biodiversità e dei principi di sostenibilità ambientale, attraverso la conoscenza di tecnologie colturali 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

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.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

Codice	Professione
2.3.1.3.0	Agronomi e forestali

Conoscenze richieste per l'accesso



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.

Modalità di ammissione

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:

AGRI-01/A ex AGR/01 - Economia ed estimo rurale

AGRI-02/A ex AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee

AGRI-03/A ex AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

AGRI-02/B ex AGR/04 - Orticoltura e floricoltura

AGRI-03/B ex AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura

AGRI-06/A ex AGR/07 - Genetica agraria

AGRI-04/A ex AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali

AGRI-04/B ex AGR/09 - Meccanica agraria

AGRI-04/C ex AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale

AGRI-05/A ex AGR/11 - Entomologia generale e applicata

AGRI-05/B ex AGR/12 - Patologia Vegetale

AGRI-06/B ex AGR/13 - Chimica agraria

AGRI-06/C ex AGR/14 - Pedologia

AGRI-07/A ex AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari

AGRI-08/A ex AGR/16 - Microbiologia agraria

BIOS-01/A ex BIO/01 - Botanica generale

BIOS-01/B ex BIO/02 - Botanica sistematica

BIOS-01/C ex BIO/03 - Botanica ambientale e applicata

BIOS-02/A ex BIO/04 - Fisiologia vegetale

BIOS-03/A ex BIO/05 - Zoologia

BIOS-05/A ex BIO/07 - Ecologia

BIOS-06/A ex BIO/09 - Fisiologia

BIOS-07/A ex BIO/10 - Biochimica

BIOS-10/A ex BIO/13 - Biologia applicata

BIOS-11/A ex BIO/14 - Farmacologia

BIOS-01/D ex BIO/15 - Biologia farmaceutica

BIOS-14/A ex BIO/18 - Genetica

BIOS-15/A ex BIO/19 Microbiologia generale

CHEM-03/A ex CHIM/03 - Chimica generale e inorganica

CHEM-05/A ex CHIM/06 - Chimica organica

CHEM-07/B ex CHIM/10 - Chimica degli alimenti

GEOS-03/A ex GEO/04 - Geografia fisica e geomorfologia

GEOS-03/B ex GEO/05 - Geologia applicata
CEAR-01/A ex ICAR/01 - Idraulica
CEAR-01/B ex ICAR/02 - Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia
CEAR-02/A ex ICAR/03 - Ingegneria sanitaria-ambientale
CEAR-04/A ex 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/isciversi/ammissione-ed-immatricolazione>

Caratteristiche della prova finale



La laurea magistrale si consegue 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.

Modalità di svolgimento della prova finale

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 curriculari, documentate dai tutor e riconosciute dal Consiglio didattico.

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

Attività caratterizzanti



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
Discipline della produzione	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee AGRI-02/B Orticoltura e floricoltura AGRI-03/A Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGRI-03/B Selvicoltura, pianificazione ed ecologia forestale AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari AGRI-09/B Nutrizione e alimentazione animale AGRI-09/C Zootecnia speciale AGRI-09/D Zoocolture BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata	21 [15]	27 [15]	-
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	AGRI-06/B Chimica agraria AGRI-06/C Pedologia AGRI-08/A Microbiologia agraria, alimentare e ambientale BIOS-02/A Fisiologia vegetale	[6] 6	12 [12]	-
Discipline del miglioramento genetico	AGRI-06/A Genetica agraria AGRI-09/A Zootecnia generale e miglioramento genetico	[6] 6	[9] 9	-
Discipline della difesa	AGRI-05/A Entomologia generale e applicata AGRI-05/B Patologia vegetale	[0] 0	[6] 6	-
Discipline economico-gestionali e giuridiche	AGRI-01/A Economia agraria, alimentare ed estimo rurale ECON-07/A Economia e gestione delle imprese GIUR-03/B Diritto agrario e alimentare GIUR-10/A Diritto dell'unione europea IINF-05/A Sistemi di elaborazione delle informazioni INFO-01/A Informatica MATH-06/A Ricerca operativa	12 [12]	12 [12]	-
Discipline della ingegneria agraria	AGRI-04/A Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali AGRI-04/B Meccanica agraria AGRI-04/C Costruzioni rurali e territorio agroforestale CEAR-04/A Geomatica CEAR-09/B Architettura del paesaggio	[0] 0	[6] 6	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 45):		-		

Totale Attività caratterizzanti

45 - 72

Attività affini



Ambito Disciplinare	Settore	min	MAX	min da D.M. per l'ambito
---------------------	---------	-----	-----	--------------------------

Attività formative affini o integrative		12	30	12
---	--	----	----	----

Totale Attività affini	12 - 30
-------------------------------	---------

Descrizione sintetica delle attività affini o integrative



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 trans-disciplinari che includono settori delle seguenti aree: Area 03 - Scienze chimiche, Area 05 - Scienze biologiche, Area 06 - Scienze mediche.

Altre attività



Ambito Disciplinare		min	MAX
A scelta dello studente		9	12
Per la prova finale		18	18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
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
	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
------------------------------	---------

Note relative alle attività di base



Note relative alle attività caratterizzanti



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 inerente 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



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.

Raggruppamento settori



Per modificare il raggruppamento dei settori

Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	99 - 150
Massimo numero di crediti riconoscibili (D.M. n. 931/2024)	24

Offerta Didattica Programmata

Eventuale articolazione curriculare inclusi eventuali orientamenti/indirizzi (ex Eventuali Curriculum)

Curriculum: Agroecology and sustainable farming ▼

Codice Interno Ateneo: 08438^01^9999

Curriculum: Food quality and nutrition ▼

Codice Interno Ateneo: 08438^02^9999

Offerta Didattica Programmata

Curriculum: Agroecology and sustainable farming

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della produzione	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee <i>SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	21	21	21 - 27
	AGRI-02/B Orticoltura e floricoltura <i>LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata <i>AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	BIOS-02/A 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	AGRI-06/A Genetica agraria <i>CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	6 - 9
Discipline della difesa	AGRI-05/B Patologia vegetale <i>PLANT PATHOLOGY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	0 - 6
Discipline economico-gestionali e giuridiche	ECON-07/A Economia e gestione delle imprese <i>FOOD MARKETING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	GIUR-10/A Diritto dell'unione europea <i>EUROPEAN AGRIFOOD LAW (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

Discipline della ingegneria agraria	AGRI-04/A Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali <i>SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)				
Totale Attività caratterizzanti			57	45 - 72

Attività affini	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee <i>SUSTAINABLE USE OF PESTICIDES (2 anno) - 3 CFU</i>	18	18	12 - 30 CFU min 12
	AGRI-03/B Selvicoltura, pianificazione ed ecologia forestale <i>FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (2 anno) - 3 CFU</i>			
	CEAR-04/A Geomatica <i>GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
	CHEM-05/A Chimica organica <i>NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (2 anno) - 3 CFU</i>			
	GEOS-03/B Geologia applicata <i>SOIL CONSERVATION (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
	IINF-03/A Telecomunicazioni <i>REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -				
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
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
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

Curriculum: Food quality and nutrition

Attività caratterizzanti	Settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della produzione	AGRI-02/A Agronomia e coltivazioni erbacee <i>SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	27	27	21 - 27
	AGRI-02/B Orticoltura e floricoltura <i>LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari <i>FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIOS-01/C Botanica ambientale e applicata <i>AGROECOLOGICAL AND BIODIVERSITY CONSERVATION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	BIOS-02/A 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	AGRI-06/A Genetica agraria <i>CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	6 - 9
Discipline della difesa		0	0	0 - 6
Discipline economico-gestionali e giuridiche	ECON-07/A Economia e gestione delle imprese <i>FOOD MARKETING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	GIUR-10/A Diritto dell'unione europea <i>EUROPEAN AGRIFOOD LAW (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
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	BIOS-01/D Biologia farmaceutica <i>MEDICINAL PLANTS (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>	24	24	12 - 30 CFU min 12
	BIOS-06/A Fisiologia <i>NUTRITION PHYSIOLOGY (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIOS-11/A Farmacologia			

	TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (2 anno) - 3 CFU - obbl CHEM-05/A Chimica organica SECONDARY PLANT METABOLISM (2 anno) - 3 CFU - obbl CHEM-07/A Chimica farmaceutica CHEMISTRY OF AGROCHEMICALS (2 anno) - 3 CFU - obbl CHEM-07/B Chimica degli alimenti VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (2 anno) - 3 CFU - obbl MEDS-08/C Scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: -			
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
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
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

Regolamento Didattico del CdS

Pdf inserito: [Regolamento LM Agrifood 2026-27.pdf](#) 

Indicazione dei piani di studio offerti agli studenti

Pdf inserito: [PdS LM Agrifood 2026-27.pdf](#) 

Matrice di Tuning

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:
Anno di corso 1 - AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION (cfu 6 - 08438 - 222607526) url Anno di corso 1 - CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES (cfu 6 - 08438 - 222607528) url Anno di corso 1 - EUROPEAN AGRIFOOD LAW (cfu 6 - 08438 - 222607529) url Anno di corso 1 - FOOD MARKETING (cfu 6 - 08438 - 222607530) url Anno di corso 1 - ITALIAN LANGUAGE FOR FOREIGN STUDENTS (cfu 3 - 08438 - 222605943) url Anno di corso 1 - LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS (cfu 6 - 08438 - 222607543) url Anno di corso 1 - OTHER ACTIVITIES (cfu 3 - 08438 - 222607532) url Anno di corso 1 - PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION (cfu 6 - 08438 - 222607533) url Anno di corso 1 - SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING (cfu 6 - 08438 - 222607536) url Anno di corso 2 - FINAL EXAM (cfu 18 - 08438 - 222704034) url Anno di corso 2 - INTERNSHIP FOR THESIS (cfu 12 - 08438 - 222704036) 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:
Anno di corso 1 - PLANT PATHOLOGY (cfu 6 - 08438 - 222607539) url Anno di corso 1 - SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE (cfu 6 - 08438 - 222607496) url Anno di corso 2 - FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE (cfu 9 - 08438 - 222704042) url Anno di corso 2 - FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (cfu 3 - 08438 - 222704043) url Anno di corso 2 - GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (cfu 3 - 08438 - 222704044) url Anno di corso 2 - NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (cfu 3 - 08438 - 222704046) url Anno di corso 2 - REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (cfu 3 - 08438 - 222704047) url Anno di corso 2 - SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE (cfu 9 - 08438 - 222704045) url Anno di corso 2 - SUSTAINABLE USE OF PESTICIDES (cfu 3 - 08438 - 222704049) 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:

Anno di corso 1 - FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY (cfu 9 - 08438 - 222607540) [url](#)
Anno di corso 1 - HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (cfu 6 - 08438 - 222607541) [url](#)
Anno di corso 1 - INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH (cfu 9 - 08438 - 222607542) [url](#)
Anno di corso 1 - NUTRITION PHYSIOLOGY (cfu 3 - 08438 - 222607544) [url](#)
Anno di corso 2 - CHEMISTRY OF AGROCHEMICALS (cfu 3 - 08438 - 222704050) [url](#)
Anno di corso 2 - MEDICINAL PLANTS (cfu 3 - 08438 - 222704052) [url](#)
Anno di corso 2 - SECONDARY PLANT METABOLISM (cfu 3 - 08438 - 222704054) [url](#)
Anno di corso 2 - SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS (cfu 6 - 08438 - 222704053) [url](#)
Anno di corso 2 - TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (cfu 3 - 08438 - 222704055) [url](#)
Anno di corso 2 - VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (cfu 3 - 08438 - 222704056) [url](#)
Anno di corso 2 - VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY (cfu 9 - 08438 - 222704051) [url](#)

Offerta Didattica Erogata

Offerta Didattica Erogata								
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2026	222607526	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION <i>semestrale</i>	BIOS-01/C	<i>Docente di riferimento</i> Thomas ABELI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-01/C	32
2		2026	222607526	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION <i>semestrale</i>	BIOS-01/C	Graziano ROSSI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-01/C	26
3		2026	222607526	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION <i>semestrale</i>	BIOS-01/C	Pablo Adrian TITTONELL		16
4		2026	222607527	CARBON SEQUESTRATION AND THE CONTRIBUTION OF THE AGRI-FOOD SECTOR <i>semestrale</i>	BIOS-01/C	Antonella SUCCURRO		24
5		2026	222607528	CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES <i>semestrale</i>	AGRI-06/A	<i>Docente di riferimento</i> Michela Veronica LANDONI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGRI-06/A	58
6		2026	222607529	EUROPEAN AGRIFOOD LAW <i>semestrale</i>	GIUR-10/A	Giada GRATTAROLA CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>	GIUR-10/A	52
7		2026	222607530	FOOD MARKETING <i>semestrale</i>	ECON-07/A	Alessandra DE SENEEN		16
8		2026	222607530	FOOD MARKETING <i>semestrale</i>	ECON-07/A	Elisabetta VIRTUANI CV		32
9		2026	222607531	FROM FOOD HERITAGE TO SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT <i>semestrale</i>	SDEA-01/A	Michele Filippo FONTEFRANCES CO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Università Cattolica del Sacro Cuore</i>	SDEA-01/A	24
10		2026	222607540	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	Ghanya AL-NAQEB CV		16
11		2026	222607540	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	Andrea BALSANO		16

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
12		2026	222607540	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	Rachele DE GIUSEPPE CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	34
13		2026	222607540	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY <i>semestrale</i>	AGRI-07/A	Hussein HASSAN		12
14		2026	222607541	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>	MEDS-08/C	Maria Vittoria CONTI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MEDS-08/C	32
15		2026	222607541	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>	MEDS-08/C	Lenyia De Cassya LOPES NERI CV		16
16		2026	222605943	ITALIAN LANGUAGE FOR FOREIGN STUDENTS <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Laura MORANO		24
17		2026	222607538	LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS <i>semestrale</i>	AGRI-02/B	Giulia FRANZONI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (L. 79/2022)</i>	AGRI-02/B	92
18		2026	222607544	NUTRITION PHYSIOLOGY (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) <i>semestrale</i>	BIOS-06/A	Paola ROSSI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-06/A	24
19		2026	222607532	OTHER ACTIVITIES <i>semestrale</i>	PROFIN_S	<i>Docente di riferimento</i> Thomas ABELI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-01/C	24
20		2026	222607533	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION <i>semestrale</i>	BIOS-02/A	<i>Docente di riferimento</i> Alma BALESTRAZZI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIOS-02/A	32
21		2026	222607533	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION <i>semestrale</i>	BIOS-02/A	Andrea PAGANO CV		24

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
22		2026	222607539	PLANT PATHOLOGY <i>semestrale</i>	AGRI-05/B	Mariangela BONIZZONI CV Professore Ordinario	BIOS-03/A	16
23		2026	222607539	PLANT PATHOLOGY <i>semestrale</i>	AGRI-05/B	Carolina Elena GIROMETTA CV Professore Associato (L. 240/10)	BIOS-01/B	36
24		2026	222607534	PRACTICAL TOOLS FOR DRAFTING A SUSTAINABILITY REPORT <i>semestrale</i>	ECON-06/A	Silvia BUZZI		24
25		2026	222607535	PRINCIPLES OF AGROFORESTRY <i>semestrale</i>	AGRI-03/A	Docente non specificato		24
26		2026	222607536	SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING <i>semestrale</i>	AGRI-02/A	Docente di riferimento Michela Veronica LANDONI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGRI-06/A	14
27		2026	222607536	SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING <i>semestrale</i>	AGRI-02/A	Docente non specificato		40
28		2026	222607496	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE <i>semestrale</i>	AGRI-04/A	Elisabetta PERSI Ricercatore a t.d. - t.pieno (L. 79/2022)	CEAR-01/B	10
29		2026	222607496	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE <i>semestrale</i>	AGRI-04/A	Diego RAVAZZOLO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)	AGRI-04/A	48
30		2026	222607537	SUSTAINABLE WINE MARKETING <i>semestrale</i>	ECON-07/A	Gian Matteo BALDI		24
N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
31		2025	222603723	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	CHEM-07/A	24

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
32		2025	222603716	FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	AGR/05	<i>Docente di riferimento</i> Paola NOLA CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGRI-03/B	24
33		2025	222603717	GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	ICAR/06	Vittorio CASELLA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CEAR-04/A	24
34		2025	222603709	GEOPEDOLOGY <i>semestrale</i>	GEO/04	Michael MAERKER <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	GEOS-03/A	64
35		2025	222603725	MEDICINAL PLANTS (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS) <i>semestrale</i>	BIO/15	Valeria CAVALLORO CV		16
36		2025	222603725	MEDICINAL PLANTS (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS) <i>semestrale</i>	BIO/15	Emanuela MARTINO CV <i>Ricercatore confermato</i>	BIOS-01/D	8
37		2025	222603719	NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	CHIM/06	<i>Docente di riferimento</i> Stefano PROTTI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHEM-05/A	24
38		2025	222607525	NUTRITIONAL AND NUTRACEUTICAL PROPERTIES OF MUSHROOMS <i>semestrale</i>	BIOS-01/B	Lorenzo GOPPA		24
39		2025	222603720	REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	ING-INF/03	Fabio DELL'ACQUA CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	IINF-03/A	24
40		2025	222603727	SECONDARY PLANT METABOLISM (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Alessio PORTA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHEM-05/A	28

N.	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
41		2025	222603711	SEEDS FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE <i>semestrale</i>	BIO/04	Anca MACOVEI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIOS-02/A	24
42		2025	222603712	SOIL AND WATER CONTAMINATION BY INTENSIVE FARMING <i>semestrale</i>	GEO/08	Elisa SACCHI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	GEOS-01/C	24
43		2025	222603721	SOIL CONSERVATION (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	GEO/05	<i>Docente di riferimento</i> Claudia MEISINA CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	GEOS-03/B	24
44		2025	222603713	SPECTROSCOPIC METHODS FOR FOOD SAFETY <i>semestrale</i>	FIS/01	Pietro GALINETTO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	PHYS-03/A	24
45		2025	222603722	SUSTAINABLE USE OF PESTICIDES (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) <i>semestrale</i>	AGR/02	Carlo Maria CUSARO CV		24
46		2025	222603728	TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY) <i>semestrale</i>	BIO/14	Enrico DORIA		24
47		2025	222603729	VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Adele PAPETTI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHEM-07/B	24

Ore totali di didattica assistita: 1290

Didattica programmata per coorte

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
----	---------	---------------	--------------	--------------	-------	---------	-----	----------------------------------

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION link	TITTONELL PABLO ADRIAN		6	16	
2.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION link	ROSSI GRAZIANO CV	PO	6	26	
3.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	AGROECOLOGY AND BIODIVERSITY CONSERVATION link	ABELI THOMAS CV	PA	6	32	
4.	BIOS-01/C	Anno di corso 1	CARBON SEQUESTRATION AND THE CONTRIBUTION OF THE AGRI-FOOD SECTOR link	SUCCURRO ANTONELLA		3	24	
5.	AGRI-06/A	Anno di corso 1	CONSERVATION AND PROMOTION OF PLANT GENETIC RESOURCES link	LANDONI MICHELA VERONICA CV	PA	6	58	
6.	GIUR-10/A	Anno di corso 1	EUROPEAN AGRIFOOD LAW link	GRATTAROLA GIADA CV	RD	6	52	
7.	ECON-07/A	Anno di corso 1	FOOD MARKETING link	VIRTUANI ELISABETTA CV		6	32	
8.	ECON-07/A	Anno di corso 1	FOOD MARKETING link	DE SENEEN ALESSANDRA		6	16	
9.	SDEA-01/A	Anno di corso 1	FROM FOOD HERITAGE TO SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT link	FRONTEFRANCESCO MICHELE FILIPPO CV		3	24	
10.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY link	BALSANO ANDREA		9	16	
11.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY link	DE GIUSEPPE RACHELE CV	RD	9	34	
12.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY link	AL-NAQEB GHANYA CV		9	16	
13.	AGRI-07/A	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD TECHNOLOGY link	HASSAN HUSSEIN		9	12	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
14.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) link	CONTI MARIA VITTORIA CV	RD	6	32	
15.	MEDS-08/C	Anno di corso 1	HEALTHY DIETS FROM SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) link	LOPES NERI LENYCIA DE CASSYA CV		6	16	
16.	BIOS-06/A MEDS-08/C	Anno di corso 1	INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH link			9		
17.	NN	Anno di corso 1	ITALIAN LANGUAGE FOR FOREIGN STUDENTS link	MORANO LAURA		3	24	
18.	AGRI-02/B	Anno di corso 1	LOCAL HORTICULTURAL PRODUCTION CHAINS link	FRANZONI GIULIA	RD	9	92	
19.	BIOS-06/A	Anno di corso 1	NUTRITION PHYSIOLOGY (modulo di INTEGRATED COURSE OF NUTRITION AND HUMAN HEALTH) link	ROSSI PAOLA CV	PO	3	24	
20.	PROFIN_S	Anno di corso 1	OTHER ACTIVITIES link	ABELI THOMAS CV	PA	3	24	
21.	BIOS-02/A	Anno di corso 1	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION link	BALESTRAZZI ALMA CV	PO	6	32	
22.	BIOS-02/A	Anno di corso 1	PLANT NUTRITION AND QUALITY OF AGRIFOOD PRODUCTION link	PAGANO ANDREA CV		6	24	
23.	AGRI-05/B	Anno di corso 1	PLANT PATHOLOGY link	BONIZZONI MARIANGELA CV	PO	6	16	

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
24.	AGRI-05/B	Anno di corso 1	PLANT PATHOLOGY link	GIROMETTA CAROLINA ELENA CV	PA	6	36	
25.	ECON-06/A	Anno di corso 1	PRACTICAL TOOLS FOR DRAFTING A SUSTAINABILITY REPORT link	BUZZI SILVIA		3	24	
26.	AGRI-03/A	Anno di corso 1	PRINCIPLES OF AGROFORESTRY link			3	24	
27.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING link			6	40	
28.	AGRI-02/A	Anno di corso 1	SUSTAINABLE GRASS CROPS, INTEGRATED PRODUCTION, ORGANIC FARMING link	LANDONI MICHELA VERONICA CV	PA	6	14	
29.	AGRI-04/A	Anno di corso 1	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE link	RAVAZZOLO DIEGO CV	RD	6	48	
30.	AGRI-04/A	Anno di corso 1	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF WATER RESOURCES IN AGRICULTURE link	PERSI ELISABETTA	RD	6	10	
31.	ECON-07/A	Anno di corso 1	SUSTAINABLE WINE MARKETING link	BALDI GIAN MATTEO		3	24	
32.	CHEM-07/A	Anno di corso 2	CHEMISTRY OF AGROCHEMICALS (modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY) link			3		
33.	PROFIN_S	Anno di corso 2	FINAL EXAM link			18		
34.	AGRI-02/A CHEM-05/A AGRI-03/B	Anno di corso 2	FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE link			9		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
35.	AGRI-03/B	Anno di corso 2	FORESTS AND MITIGATION OF CLIMATE CHANGE (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) link			3		
36.	CEAR-04/A	Anno di corso 2	GEOMATICS FOR PRECISION AGRICULTURE (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) link			3		
37.	GEOS-03/A	Anno di corso 2	GEOPEDOLOGY link			6		
38.	NN	Anno di corso 2	INTERNSHIP FOR THESIS link			12		
39.	BIOS-01/D	Anno di corso 2	MEDICINAL PLANTS (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS) link			3		
40.	CHEM-05/A	Anno di corso 2	NEXT GENERATION AGROCHEMICALS (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) link			3		
41.	BIOS-01/B	Anno di corso 2	NUTRITIONAL AND NUTRACEUTICAL PROPERTIES OF MUSHROOMS link			3		
42.	IINF-03/A	Anno di corso 2	REMOTE SENSING FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) link			3		
43.	CHEM-05/A	Anno di corso 2	SECONDARY PLANT METABOLISM (modulo di SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS) link			3		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
44.	CHEM-05/A BIOS-01/D	Anno di corso 2	SECONDARY PLANT METABOLISM AND MEDICINAL PLANTS link			6		
45.	BIOS-02/A	Anno di corso 2	SEEDS FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE link			3		
46.	GEOS-01/C	Anno di corso 2	SOIL AND WATER CONTAMINATION BY INTENSIVE FARMING link			3		
47.	GEOS-03/B	Anno di corso 2	SOIL CONSERVATION (modulo di SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE) link			3		
48.	GEOS-03/B CEAR-04/A IINF-03/A	Anno di corso 2	SOIL CONSERVATION AND PRECISION AGRICULTURE link			9		
49.	PHYS-01/A	Anno di corso 2	SPECTROSCOPIC METHODS FOR FOOD SAFETY link			3		
50.	AGRI-02/A	Anno di corso 2	SUSTAINABLE USE OF PESTICIDES (modulo di FORESTS AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE) link			3		
51.	BIOS-11/A	Anno di corso 2	TOXICOLOGY OF AGROCHEMICALS (modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY) link			3		
52.	CHEM-07/B	Anno di corso 2	VEGETABLE FOOD CHEMISTRY (modulo di VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY) link			3		

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
53.	CHEM-07/A BIOS-11/A CHEM-07/B	Anno di corso 2	VEGETABLE FOODS AND AGROCHEMICALS FOR PLANT DEFENCE CHEMISTRY AND TOXICOLOGY link			9		
54.	NN	Anno di corso 2	WORK EXPERIENCE link			6		

Servizi per gli studenti

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

Calendario degli esami di profitto

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

Calendario sessioni della Prova finale

<https://agrifood.cdl.unipv.it/it/laurearsi/calendario-sessioni-di-laurea>

Data di inizio dell'attività didattica

02/10/2026

Infrastrutture

Aule

Pdf inserito: [Aule LM69](#) 

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [Laboratori DSTA](#) 

Sale Studio

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

Pdf inserito: [Sale studio_def2022.pdf](#) 

Biblioteche

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

Pdf inserito: [Biblioteche_def2022.pdf](#) 

Servizi a supporto

Orientamento in ingresso e in itinere

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

Pdf inserito: [SUA corsi magistrali.pdf](#) 

Tutorato

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

Pdf inserito: [Tutorato_2Dsi.pdf](#) 

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

Pdf inserito: [Assistenza per lo svolgimento di periodi esterno.pdf](#) 

Accompagnamento al lavoro

Pdf inserito: [Accompagnamento al lavoro.pdf](#) 

Eventuali altre iniziative

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

Pdf inserito: [Eventuali altre iniziative.pdf](#) 

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale

Pdf inserito: [Allegato Accordi Erasmus e internaz..pdf](#) 

Inserimento atenei in convenzione

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Nessun Ateneo in convenzione inserito

Monitoraggio dei risultati

Opinioni studenti

<https://sisvaldidat.it/>

Opinioni dei laureati

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

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

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

Efficacia Esterna

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

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

L'Ateneo effettua indagini sistematiche attraverso il modulo di gestione dei tirocini di Almalaurea per rilevare sia le opinioni degli studenti che quelle degli enti e delle aziende che hanno ospitato uno studente per stage o tirocinio, al fine di avere valutazioni anche di tipo comparativo. I risultati sono stati analizzati dal GdL Tirocini; si valuterà successivamente l'integrazione di questi dati nei processi di Assicurazione Qualità.

Organizzazione e gestione della qualità

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

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: [D1.Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo_2026.03.18.pdf](#) 

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

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.

Riesame annuale

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 Consigli Didattici 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.

Documenti di Assicurazione della Qualità