

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION MANAGEMENT
(GESTIONE DELL'INNOVAZIONE NEL SETTORE
AGROALIMENTARE) LM-69 R

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

INDICE

Art. 1 – Caratteristiche del progetto formativo.....	3
Art. 2 – Requisiti di ammissione al corso di studio.....	3
Art. 3 – Riconoscimento di attività formative	5
Art. 4 – Organizzazione del percorso formativo	5
Art. 5 – Piano di studio.....	7
Art. 6 – Opportunità di mobilità e altri servizi.....	7
Art. 7 – Conseguimento del titolo.....	8
Art. 8 – Sistema di assicurazione della qualità del CdS	9
Art. 9 – Norme finali e transitorie.....	10
Tabella 1 – Obiettivi formativi degli insegnamenti caratterizzanti nei settori scientifico disciplinari AGRI-09/D, BIOS-02/A, AGRI-06/A, GIUR-03/B, AGRI-06/A, AGRI-01/A, AGRI-05/B, AGRI-04/B, AGRI-07/A, AGRI-08/A	11
Tabella 2 – Articolazione del “Corso di laurea in Agrifood Innovation Management” per la coorte a.a. 2025/2026 e seguenti	21

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

Art. 1 – Caratteristiche del progetto formativo

- 1) Il presente Regolamento, che si applica alle coorti di studenti a decorrere dall'a.a. 2025/2026, disciplina gli aspetti organizzativi e didattici del corso di Laurea Magistrale In Agrifood Innovation Management (di seguito anche CdS), attivato nella Classe LM 69 R (DM 1649 dd 19/12/2023), è offerto in lingua inglese ed è conforme a quanto previsto dall'Ordinamento didattico.
- 2) Le informazioni sul CdS sono presenti sul sito: <https://corsi.unitn.it/en/agrifood-innovation-management> del portale UniTrento. Il/la Responsabile CdS e l'Organismo di gestione del CdS sono indicati alla pagina web del CdS.
- 3) Gli obiettivi formativi specifici del CdS, i risultati di apprendimento attesi e gli sbocchi occupazionali e professionali, definiti nell'Ordinamento didattico, sono consultabili sulla pagina specifica del CdS all'interno di Course Catalogue, raggiungibile dal sito indicato al comma precedente, oppure consultando l'intero Course Catalogue all'indirizzo <https://unitn.coursecatalogue.cineca.it/>.
- 4) La struttura didattica di riferimento è il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A). Le attività didattiche del CdS si svolgono principalmente presso la/le sede/i didattiche del Centro in via E. Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN) e presso altre sedi UniTrento.

Art. 2 – Requisiti di ammissione al corso di studio

- 1) I posti disponibili per l'iscrizione al primo anno sono stabiliti annualmente dagli Organi competenti e comunicati tempestivamente sul sito del CdS.
- 2) L'accesso al CdS è subordinato al possesso dei seguenti requisiti curriculari definiti nell'Ordinamento, nonché alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.
- 3) I requisiti curriculari consistono in:
 - a) Possesso di un diploma di laurea di 1° livello nella classe L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali (ex D.M. 270/04 o classe 20 ex D.M. 509/99), L-26 Scienze e tecnologie agro-alimentari (ex D.M. 270/04 o classe 20 ex D.M. 509/99) o altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo;
 - b) Se il diploma di laurea di 1° livello posseduto è in classi diverse da quelle sopra indicate, si richiede di aver acquisito nella precedente carriera universitaria almeno 66 CFU tra i settori scientifico-disciplinari elencati di seguito, e in particolare:

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

- un totale di almeno 18 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari: AGR/01, AGR/02, AGR/03, AGR/04, AGR/05, AGR/06, AGR/14, AGR/15, AGR/17, AGR/18, AGR/19, AGR/20, VET/01, VET/02, VET/03, VET/04, VET/05, VET/06, VET/07, MED/49
 - un totale di almeno 18 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari:
AGR/07, AGR/11, AGR/12, AGR/16, MED/07, MED/42, VET/05, VET/06, BIO/01, BIO/02, BIO/03, BIO/04, BIO/05, BIO/07, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/13, BIO/18, BIO/19;
 - un totale di almeno 12 CFU nei settori scientifico disciplinari:
MAT/01, MAT/02, MAT/03, MAT/04, MAT/05, MAT/06, MAT/07, MAT/08, MAT/09, INF/01, ING-INF/05, FIS/01, FIS/02, FIS/03, FIS/04, FIS/05, FIS/06, FIS/07, FIS/08, SECS-S/01, SECS-S/02, SECS-S/06;
 - un totale di almeno 6 CFU nei settori scientifico disciplinari:
CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/04, CHIM/05, CHIM/06, CHIM/07, CHIM/10, CHIM/11, AGR/13, BIO/10;
 - un totale di almeno 6 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari:
AGR/08, AGR/09, AGR/10, ICAR/06, ICAR/15, ING-IND/09, ING-IND/10, ING-IND/11, ING-IND/22
 - un totale di almeno 6 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari:
AGR/01, ICAR/22, ING-IND/35, IUS/03, IUS/04, IUS/13, IUS/14, SECS-P/01, SECS-P/06, SECS-P/07, SECS-P/08, SECS-P/09, SECS-P/10, SECS-P/13.
- 4) Il/la candidato/a deve inoltre dimostrare di possedere la conoscenza della lingua inglese al livello almeno pari al B2 (secondo il CEFR).
- 5) Per i possessori di un titolo di studio appartenente ad un ordinamento che non prevede i CFU o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo, la verifica dei requisiti curriculari è effettuata valutando la coerenza dei contenuti e degli obiettivi formativi degli insegnamenti sostenuti rispetto ai settori disciplinari di cui sopra.
- 6) L'adeguatezza della personale preparazione viene verificata applicando i seguenti criteri.
- a) la preparazione personale del/la candidato/a è considerata adeguata per le/gli studenti provenienti dai CdS appartenenti alle classi L-25 e L-26.
 - b) In tutti gli altri casi verrà valutata l'effettiva padronanza dei contenuti delle discipline nei settori di base



**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

e caratterizzanti le lauree di 1° livello nella classe L-25 e L-26, nonché ogni eventuale ulteriore competenza già acquisita, attraverso un colloquio individuale.

- c) Agli studenti non di madrelingua italiana sarà chiesto di sostenere una parte del colloquio individuale in italiano. In caso di livello di italiano considerato insufficiente dalla Commissione esaminatrice, allo/la studente/ssa verrà richiesto di seguire un modulo di insegnamento curricolare pari ad almeno 20 ore in lingua italiana con obbligo di frequenza.

Art. 3 – Riconoscimento di attività formative

- 1) A fronte della richiesta di riconoscimento di CFU acquisiti esternamente al CdS, viene sempre verificata la coerenza degli obiettivi formativi delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del CdS.
- 2) L'esito del riconoscimento in termini di CFU dipende in ogni caso anche dalle attività formative e relativi CFU che lo/la studente ha già acquisito e che sono utili ai fini del conseguimento del titolo rilasciato al termine del CdS.
- 3) Ai sensi del DM 04/08/2024 n. 931 possono essere riconosciuti fino a 24 CFU nei seguenti casi:
 - a) conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
 - b) attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso;
- 4) Nei casi di trasferimento da altro CdS trova inoltre applicazione quanto previsto dal DM 1649/2023 all'articolo 3 comma 11.

Art. 4 – Organizzazione del percorso formativo

- 1) Le attività formative complete dei relativi obiettivi formativi sono elencate nella Tabella 1.
- 2) L'articolazione del corso di studio con l'indicazione delle attività formative previste negli anni di corso è descritta nella Tabella 2 (offerta didattica programmata)
- 3) L'offerta didattica erogata in ogni anno accademico è pubblicata nel Manifesto degli studi.
- 4) Le attività formative possono comprendere lezioni frontali, esercitazioni in aula e sul campo, attività di

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

laboratorio, attività di tutorato, seminari e tirocini formativi. Le modalità di svolgimento degli insegnamenti e delle altre attività formative e le modalità di verifica dell'apprendimento, vengono indicate dai/dalle docenti responsabili prima dell'inizio di ogni anno accademico tramite la pubblicazione del syllabus.

- 5) Il CdS inoltre promuove l'acquisizione di conoscenze e competenze anche tramite open badge e microcredenziali rilasciati da Istituzioni soggette a un processo di accreditamento, in particolare per le attività rientranti nelle "altre attività" nelle attività "ad autonoma scelta" nelle attività affini e integrative. L'eventuale riconoscimento di open badge e microcredenziali è sempre subordinato alla verifica della loro coerenza rispetto agli obiettivi formativi specifici del CdS.
- 6) Ogni CFU corrisponde a 25 ore di impegno complessivo per lo/la studente, prevedendo in particolare:
 - a) per le lezioni frontali o di laboratorio, ed esercitazioni 10 ore di didattica per ogni CFU; e 15 ore di studio individuale;
 - b) per i laboratori In relazione all'organizzazione di ogni laboratorio le ore previste in presenza per lo/la studente sono rese note nei rispettivi sillabi;
 - c) per attività individuale (tirocinio, preparazione della prova finale) 25 ore di impegno per ogni CFU.
- 7) Per ciascun esame o verifica del profitto è individuato un/a docente responsabile della procedura di valutazione, il/la quale ne garantisce il corretto svolgimento. Il/la docente responsabile della procedura di valutazione, che di norma è il/la titolare dell'attività formativa, garantisce il corretto svolgimento della procedura e ne registra tempestivamente il risultato nel sistema informatico dell'Ateneo. Il/la docente responsabile può essere coadiuvato/a da altre persone scelte nell'ambito di un insieme di docenti ed altri/e esperti/e individuati/e quali componenti della Commissione d'esame. Nel caso di attività formative articolate in più unità didattiche, il cui svolgimento risulti affidato a più docenti, la verifica finale del profitto è in ogni caso unitaria e collegiale.
- 8) La verifica dell'apprendimento può svolgersi in forma di esame orale e/o scritto. Tutte le prove orali sono pubbliche. Qualora siano previste prove scritte, la candidata/il candidato ha il diritto di prendere visione dei propri elaborati dopo la valutazione degli stessi. Le modalità di svolgimento delle verifiche sono riportate nel Syllabus di ciascun insegnamento. La valutazione è espressa in trentesimi con l'eventuale aggiunta della lode o, ove previsto, con due soli gradi ("approvato" o "non approvato").
- 9) La durata normale del CdS è di 2 anni e per conseguire il titolo finale si deve avere acquisito 120 CFU.

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION MANAGEMENT

Lo/la studente che abbia ottenuto tutti i CFU previsti prima della scadenza della durata normale del CdS, nel rispetto del presente Regolamento e più in generale delle norme e regolamenti di riferimento, può comunque conseguire il titolo di studio.

- 10) Ai sensi della normativa vigente (DM 1649/2023 art.4 comma 2) il numero massimo di esami previsti è di 12, oltre alle attività formative “altre” e alla prova finale.

Art. 5 – Piano di studio

- 1) Ogni studente deve presentare il proprio piano di studi secondo le modalità stabilite annualmente. I piani di studi conformi all’offerta programmata del CdS/curriculum cui è iscritto lo/la studente sono approvati automaticamente.
- 2) Lo/la studente dovrà individuare anche gli insegnamenti a “autonoma scelta” per un totale di 12 CFU, a completamento delle attività formative previste dal CdS. Tali insegnamenti possono essere selezionati tra gli insegnamenti elencati nel Manifesto degli studi del CdS, tra quelli offerti dal Centro o anche tra quelli offerti da altri Dipartimenti purché coerenti con il percorso culturale dello studente e offerti per lo stesso livello di studio. Nei casi in cui nella compilazione online del piano di studi non sia possibile per lo/la studente selezionare insegnamenti che intenderebbe inserire nei CFU ad autonoma scelta, è richiesta la presentazione, con altre modalità, di un’istanza corredata dalle opportune motivazioni. L’organismo di gestione del CdS, anche avvalendosi di figure appositamente delegate, verifica la coerenza delle proposte rispetto agli obiettivi formativi del CdS e ha la facoltà di richiedere allo/a studente le necessarie modifiche.
- 3) Lo/la studente può inoltre, ai sensi della normativa vigente, proporre un piano di studi individuale, motivando adeguatamente la richiesta finalizzata a sostituire nel proprio piano di studi attività formative previste nell’offerta programmata della coorte cui appartiene. In ogni caso il piano di studio individuale, che deve rispettare l’ordinamento didattico del CdS dell’anno di immatricolazione, viene accettato o respinto con parere motivato dell’organismo di gestione del CdS.

Art. 6 – Opportunità di mobilità e altri servizi

- 1) Il Corso aderisce a programmi di mobilità europei e/o internazionali, in particolare investendo sulla mobilità individuale per l’apprendimento (studio o tirocinio). Le informazioni e i dettagli sulle opportunità sono

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION MANAGEMENT

pubblicate sul sito di Ateneo alla pagina Andare all'estero.

- 2) Il Learning Agreement è lo strumento che definisce il progetto delle attività formative che lo/la studente seguirà presso l'altra istituzione universitaria e che sostituiranno alcune delle attività previste dal piano di studi.
- 3) Il corso di studio propone e supporta esperienze di orientamento e formazione sul campo attraverso i tirocini. Al fine di promuovere esperienze di qualità che possano costituire un arricchimento per lo studente ed essere proficuamente riconosciute nella sua carriera, il corso di studio si avvale della collaborazione dell'ufficio Job Guidance d'Ateneo per facilitare la comunicazione con le aziende. Le informazioni sui servizi e le offerte di tirocinio attive sono disponibili sul sito dell'Ufficio Job Guidance www.jobguidance.unitn.it. Informazioni specifiche sulle procedure di tirocinio sono disponibili sulla pagina "Stage e tirocini" del corso di studio.
- 4) Per gli/le studenti con disabilità, DSA o bisogni educativi speciali è attivo il servizio di tutorato specializzato coordinato dal Servizio inclusione studente di Ateneo che, anche grazie al supporto di studenti senior e in collaborazione con il/la docente delegato/a per la disabilità/inclusione del Centro, garantisce agli/alle studenti la più ampia integrazione nell'ambiente di studio.
- 5) Gli/le studenti possono avvalersi del servizio di consulenza psicologica di Ateneo, che rappresenta uno spazio di ascolto e sostegno durante tutto il percorso universitario allo scopo di migliorare l'avanzamento nel percorso formativo e la qualità della vita universitaria.

Art. 7 – Conseguimento del titolo

- 1) Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti previsti nelle altre attività formative del piano degli studi.
- 2) La prova finale è l'attività conclusiva del percorso di studio e consiste nella presentazione orale di un elaborato scritto che rispetti i criteri di scientificità e originalità, frutto di un lavoro sperimentale svolto sotto la guida di un relatore universitario e un supervisore aziendale presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato o un'impresa (stage). Alla prova finale sono attribuiti i crediti previsti dalla Tabella 2 del presente Regolamento. L'elaborato e la prova finale devono essere svolti in lingua inglese.
- 3) Tutti i dettagli sono indicati nel Regolamento prova finale e conseguimento titolo del corso di laurea

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

magistrale in Agrifood Innovation Management, disponibile sul sito del CdS.

Art. 8 – Sistema di assicurazione della qualità del CdS

- 1) Il CdS adotta un Sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) in conformità con il Sistema di AQ dell'Ateneo, che si basa su una costante interazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e che coinvolge tutti gli attori interessati (docenti, studenti, personale tecnico-amministrativo).
- 2) All'interno del CdS è operativo un gruppo di riesame (GdR) che svolge un costante monitoraggio delle iniziative realizzate e dei risultati prodotti, anche mediante la predisposizione della Scheda di monitoraggio annuale (SMA) e la redazione del Rapporto di riesame ciclico (RRC) a cadenza periodica, o quando ritenuto necessario dall'organismo di gestione del CdS o da altri attori del Sistema di AQ dell'Ateneo, nonché l'analisi degli esiti delle opinioni degli studenti sulla didattica.
- 3) Il GdR è costituito dal/dalla Responsabile del CdS e da un/una altro/a docente che abbia un incarico didattico all'interno del CdS e da almeno uno/una studente iscritto/a al CdS.
- 4) In attuazione del Regolamento del Centro, il CdS è rappresentato all'interno della Commissione paritetica docenti-studenti (CPDS):
 - a) direttamente, attraverso i/le docenti e gli/le studenti del CdS;
 - b) o indirettamente, mediante confronti sistematici attivati dalla CPDS con il GdR e/o con docenti e studenti referenti del CdS.
- 5) All'interno del corso di studio è costituito un Comitato di Indirizzo: un organismo composto da esponenti del mondo del lavoro, della cultura e della ricerca in rappresentanza stabile delle parti interessate al CdS. È composto dal/la Responsabile del CdS, che assumerà il ruolo di coordinatore del Comitato di Indirizzo, da un/a Responsabile amministrativo del Centro, che assumerà il ruolo di segretario/a con funzioni di verbalizzazione delle riunioni, dai tre docenti designati dal Consiglio di Centro, da un rappresentante degli studenti e fino ad un massimo altri quindici membri esterni nominati dal Consiglio di Centro in rappresentanza del mondo del lavoro, della cultura e della ricerca. Può essere previsto, in funzione degli argomenti trattati, un suo allargamento a rappresentanti delle realtà produttive locali, ai rappresentanti degli enti locali, al Responsabile per la Qualità del Centro.

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT*****Art. 9 – Norme finali e transitorie***

- 1) Le disposizioni del presente Regolamento si applicano alle nuove carriere attivate nell'a.a. 2025-26 e seguenti, fatta salva l'emanazione di un nuovo Regolamento nel quale sarà indicato il relativo a.a. di decorrenza.
- 2) Le tabelle allegate al presente Regolamento possono essere modificate da parte del Centro, nell'ambito del processo annuale di programmazione didattica. Le suddette tabelle sono pubblicate sul sito del CdS alla pagina <https://corsi.unitn.it/it/agrifood-innovation-management/studiare/manifesti-e-documenti>
- 3) Per quanto non espressamente qui disciplinato si rinvia al Regolamento didattico di Ateneo, al Regolamento del Centro, al Regolamento per le prove finali di Centro e alla normativa vigente in materia.

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

Tabella 1 – Obiettivi formativi degli insegnamenti caratterizzanti nei settori scientifico disciplinari AGRI-09/D, BIOS-02/A, AGRI-06/A, GIUR-03/B, AGRI-06/A, AGRI-01/A, AGRI-05/B, AGRI-04/B, AGRI-07/A, AGRI-08/A

Corso di laurea magistrale in Agrifood Innovation Management: attività formative previste dal percorso formativo per le coorti di studenti iscritti dall' a.a. 2025/2026 e seguenti.

Nome insegnamento	SSD D.M. 639/2024	SSD corrispondenza	Obiettivi formativi
Short cycle breeding and innovative techniques to improve product quality	AGRI-09/D	AGR/20	L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze scientifiche e tecniche riguardanti gli approcci più innovativi nell'allevamento a ciclo breve, per il miglioramento del benessere animale e della qualità nutrizionale e organolettico-sensoriale dei prodotti. L'insegnamento si propone di fornire conoscenze sul management degli animali, nonché tecniche e tecnologie avanzate, che rendono più competitive le intere filiere. Inoltre, sarà affrontato il tema della nutrizione animale, essendo uno dei punti chiave per ottenere prodotti di qualità. Al termine dell'insegnamento lo studente saprà progettare allevamenti a ciclo breve con specie tradizionali ed e di più nuova introduzione, con particolare attenzione all'ambiente montano alpino.
Sensory quality of agri food products and consumer preference	AGRI-07/A	AGR/15	L'insegnamento si propone di far acquisire allo studente le conoscenze e le competenze necessarie per analizzare la qualità percepibile dei prodotti alimentari ed interpretare e predire la risposta dei consumatori. Le conoscenze riguardano

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

			i) le basi fisiologiche, psicologiche e cognitive della percezione e delle preferenze per i prodotti alimentari; ii) principali metodologie di sensory e consumer science con particolare attenzione ai metodi innovativi rapidi applicabili in azienda. Al termine dell'insegnamento lo studente sarà in grado di: i) scegliere le tecniche sensoriali più adatte per misurare le caratteristiche sensoriali dei prodotti e predire le risposte dei consumatori in funzione dell'obiettivo come l'introduzione di una variante nel processo produttivo, il controllo di conformità, la messa a punto di un nuovo prodotto, il confronto con prodotti analoghi già presenti sul mercato, la valorizzazione della tipicità sensoriale; ii) pianificare e condurre un'analisi sensoriale nel rispetto delle buone prassi di lavoro; iii) trattare i dati raccolti ed interpretare in maniera critica i risultati, scrivere o interpretare un rapporto di analisi.
Plant physiology applied to agricultural production	BIOS-02/A	BIO/04	L'insegnamento si propone di fornire conoscenze avanzate sui processi fisiologici di crescita e nutrizione delle piante e sui meccanismi di risposta e adattamento a condizioni di stress nell'ottica dei cambiamenti climatici, al fine di conoscere e sviluppare strategie innovative per l'uso sostenibile delle risorse naturali e per l'ottimizzazione dei processi fisiologici con metodi di nuova generazione

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

			per l'irrigazione, la fertilizzazione e la protezione da stress abiotici. L'insegnamento si propone inoltre di far acquisire allo studente conoscenze del ruolo dei microrganismi nella fertilità biologica del suolo e nei processi fisiologici di risposta della pianta agli stress abiotici oltre che fornire conoscenze per l'applicazione di tecniche innovative di management del suolo finalizzato alla massimizzazione della qualità delle produzioni agroalimentari con un uso sostenibile delle risorse. Al termine dell'insegnamento lo studente sarà in grado di: i) spiegare i meccanismi di difesa delle piante a stress abiotici e i processi fisiologici della crescita e nutrizione; ii) applicare metodi innovativi per la gestione delle produzioni agroalimentari con un uso sostenibile delle risorse naturali; iii) utilizzare ceppi e comunità microbiche per aumentare la tolleranza della pianta agli stress ambientali; iv) sfruttare e migliorare la qualità microbiologica del suolo per massimizzare la qualità delle produzioni agroalimentari, ottimizzando la fertilizzazione e l'irrigazione.
The microbiome of the environment and agri-food products	AGRI-08/A	AGR/16	Il corso si propone di aumentare la conoscenza sull'uso della genomica per lo studio della diversità microbica in un'ampia varietà di organismi, prodotti e habitat usando metodi che non richiedono la coltura dei microrganismi. Gli studenti useranno

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

			attrezzature, strumenti, analisi informatiche e interpretazione di set di dati genomici per analizzare diversi microbiomi. Al termine dell'insegnamento lo studente sarà in grado di: spiegare come vengono utilizzati i dati "omici" per comprendere il microbioma dell'ambiente e dei prodotti agroalimentari e le relazioni con la salute delle piante dell'uomo e degli animali; familiarizzare, utilizzare e applicare le moderne tecnologie utilizzate nella ricerca sul microbioma; compilare set di dati "omici" ed eseguire un'analisi del microbioma; comprendere, utilizzare e comunicare l'importanza del microbioma in molti ambienti; fare un'analisi di comunità microbiche in un particolare ecosistema; essere in grado di confrontare epigenomica, trascrittomica e proteomica e spiegare come vengono utilizzati per rispondere a domande di interesse per il mondo produttivo; utilizzare ceppi e comunità microbiche per l'aumento della qualità organolettica e nutrizionale dei principali prodotti alimentari, incluse le trasformazioni che utilizzano processi fermentativi; conoscerà gli aspetti normativi relativi alla sicurezza e agli health claims legati all'uso di microrganismi nella produzione agroalimentare.
Improvement in Crop Production Module: Fruit quality improvement and ripening physiology	AGRI-06/A	AGR/07	Modulo Tecniche avanzate di miglioramento genetico delle piante. L'insegnamento esamina la teoria e i metodi di miglioramento delle piante agrarie, includendo la genetica, i piani di breeding, gli strumenti disponibili,

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

Module: New plant breeding techniques		le tecniche e gli approcci di nuova generazione con l'obiettivo di fornire allo studente le conoscenze necessarie per definire il contributo genetico alle caratteristiche delle produzioni vegetali di interesse, distinguendo tra base genetica qualitativa e quantitativa, e considerando l'effetto dei fattori ambientali. Attraverso l'analisi di casi-studio, lo studente apprenderà il potenziale applicativo dei vari approcci di miglioramento genetico, riservando attenzione alle strategie di modificazione genetica più evolute e alla possibilità di generare produzioni agrarie molto innovative o di conferire nuove proprietà a cultivar tradizionali preservandone le caratteristiche generali. Modulo Miglioramento per la qualità, la conservazione e la trasformazione. In questo insegnamento verrà offerta allo studente una panoramica dei vari processi genetici e fisiologici alla base della qualità delle principali specie frutticole. Gli studenti apprenderanno i meccanismi di base dello sviluppo e maturazione del frutto e come questi cambiamenti possono influenzare la qualità dello stesso, tenendo in considerazione anche la fase del post-raccolta. Durante le lezioni lo studente avrà anche la possibilità di apprendere e conoscere diverse strategie di miglioramento genetico classico e moderno oggi disponibili per l'ottenimento di varietà caratterizzate da una qualità superiore. Lo studente avrà inoltre modo di comprendere le diverse
---	--	--

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

			tecnologie “omiche” che possono oggi essere applicate per il controllo dei processi fisiologici della maturazione.
Biopesticides and innovative techniques for plant protection	AGRI-05/B	AGR/12	L'insegnamento si propone di far acquisire allo studente conoscenze avanzate sulle avversità biotiche delle piante di interesse agrario e sui loro danni; i fondamenti su cui si basano gli interventi di lotta integrata e biologica; le normative europee e nazionali di riferimento per la difesa. Al termine dell'insegnamento lo studente sarà in grado di riconoscere le principali malattie e fitofagi dannosi delle piante di interesse agrario; Conoscere le normative sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e sulla produzione biologica in particolare sugli aspetti dell'uso di bioagrofarmaci; Apprendere le tecniche innovative a basso impatto per gestire le malattie (biofungicidi, estratti botanici, soft-chemicals - modulo A) ed i principali fitofagi (semiochimici, limitatori naturali - modulo B) delle piante di interesse agrario; Apprendere le principali tipologie di bioagrofarmaci esistenti, i meccanismi d'azione, le modalità di applicazione, i vantaggi e gli svantaggi della loro applicazione; Conoscere i prodotti presenti sul mercato e i loro ambiti di applicazione; Individuare le alternative biologiche, biotecnologiche o fisiche ai prodotti fitosanitari di sintesi per la difesa contro le malattie (modulo A) ed i fitofagi (modulo B) delle principali colture di interesse agrario; Applicare in modo corretto le alternative biologiche, biotecnologiche o fisiche;

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

			Pianificare un piano di difesa integrata che preveda l'utilizzo di alternative fisiche, biologiche o biotecnologiche; Determinare la sostenibilità (sociale, economica ed ambientale) di una strategia di difesa che includa alternative biologiche, biotecnologiche o fisiche
Agri-food marketing analysis and techniques	AGRI-01/A	AGR/01	Fornire adeguate conoscenze di base nel settore dell'economia agro-alimentare, riassumibili nei seguenti obiettivi formativi: i) conoscere e comprendere i principi cardine del marketing applicato al settore agroalimentare, con particolare enfasi alla valutazione di mercati nazionali ed internazionali ed allo sviluppo di piani di marketing per prodotti innovativi; ii) conoscere e comprendere i principali strumenti e metodologie necessarie per la valutazione di mercati nazionali ed internazionali, per l'analisi il comportamento del consumatore e per lo sviluppo di piani di marketing per prodotti innovativi.



**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

Agri-food law: introductory notions and the regulation of innovation in agri-food law	GIUR-03/B	IUS/03	Fornire adeguate conoscenze di base nel settore giuridico, riassumibili nei seguenti obiettivi formativi: i) comprensione della regolamentazione in materia di produzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari, con particolare riferimento alle tematiche collegate all'internazionalizzazione dei processi produttivi e di commercializzazione; ii) conoscenze approfondite in materia di protezione e valorizzazione dell'innovazione tecnologica, di prodotto e di processo, nel settore agroalimentare, con particolare riferimento alla proprietà intellettuale e alle principali modalità di trasferimento tecnologico.
Innovative plants and automation for the agri-food production and transformation	AGRI-04/B	AGR/09	Fornire allo studente approfondite conoscenze sul funzionamento delle macchine e degli impianti per la produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, sulla progettazione, sui criteri di scelta e dimensionamento con attenzione agli aspetti più innovativi. Far acquisire conoscenze sui processi fisici coinvolti e sui principi di sensoristica, dei sistemi di controllo e di analisi dati in particolare nell'applicazione per la produzione, conservazione e la trasformazione dei prodotti agroalimentari. Possedere una completa visione dei problemi del territorio rurale, degli impianti e della gestione dei progetti, strutture, macchine e impianti in campo agrario.
Methods for traceability, protection and			Introdurre lo studente al concetto della tracciabilità e della rintracciabilità analitica e dell'autenticità della

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

authenticity detection of agri-food products		filiera agroalimentare, riassumibile nei seguenti obiettivi formativi: i) comprendere il significato e l'importanza del concetto di tracciabilità analitica, autenticità di prodotto e legame con il territorio; ii) conoscere i metodi, le tecniche e gli strumenti utilizzabili per tracciare analiticamente la filiera agroalimentare dal campo al prodotto finito; iii) imparare i concetti base relativi ai fattori di variabilità dei parametri analitici indagati con tecniche analitiche avanzate (Spettrometria di Massa Isotopica, Spettrometria di Risonanza Magnetica Nucleare); iv) indagare casi reali di applicazione delle tecniche analitiche di tracciabilità e verifica di autenticità della filiera agroalimentare; v) comprendere i controlli ufficiali effettuati dagli organismi di controllo sui prodotti agroalimentari.
Food production and processing: MOD 1: Food composition and physico- chemical transformations - MOD 2: Physical characteristics and chemical properties of food		Conoscere e capire le caratteristiche chimico-fisiche dei prodotti agro-alimentari, le tecniche analitiche per la loro determinazione e le trasformazioni chimico-fisiche che coinvolgono i principali costituenti dei prodotti agroalimentari in relazione alle principali tecnologie di produzione, trasformazione e produzione. Modulo Tecniche di produzione e trasformazione. Agli studenti saranno fornite approfondite conoscenze sulle caratteristiche compositive e fisico

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

			chimiche dei prodotti agro-alimentari (materie prime, semi-lavorati e prodotti finiti) necessarie a comprendere gli effetti indotti dai processi di lavorazione, trasformazione e conservazione. Modulo Metodi di analisi. In questo modulo gli studenti conosceranno le principali metodiche e tecniche utilizzate per la caratterizzazione, valutazione e monitoraggio delle caratteristiche chimico fisiche dei prodotti alimentari (materie prime, semi-lavorati e prodotti finiti) anche in relazione alle principali tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione. Gli studenti, divisi in gruppi, familiarizzeranno con gli strumenti analitici disponibili (es. colorimetro, texture analyser, gas cromatografo, ecc.) e metteranno a profitto le conoscenze acquisite misurando le caratteristiche chimico-fisiche di prodotti reali imparando a processare ed analizzare i dati da loro acquisiti.
--	--	--	--

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

***Tabella 2 – Articolazione del “Corso di laurea in Agrifood Innovation Management” per
la coorte a.a. 2025/2026 e seguenti***

I ANNO DI CORSO
Insegnamenti obbligatori

Denominazione insegnamento	CFU	SSD	SSD D.M. 639/2024	Tipo attività formativa
Short cycle breeding and innovative techniques to improve product quality	6	AGR/20	AGRI-09/D	caratterizzante
Plant physiology applied to agricultural production	6	BIO/04	BIOS-02/A	caratterizzante
Improvement in Crop Production MOD 1: Fruit quality improvement and ripening physiology - MOD 2: New plant breeding techniques	12	AGR/07	AGRI-06/A	caratterizzante
Biopesticides and innovative techniques for plant protection	6	AGR/12	AGRI-05/B	caratterizzante
Agri-food marketing analysis and techniques	6	AGR/01	AGRI-01/A	caratterizzante
Agri-food law: introductory notions and the regulation of innovation in agri-food law	6	IUS/03	GIUR-03/B	caratterizzante
Innovative plants and automation for the agri-food production and transformation	6	AGR/09	AGRI-04/B	caratterizzante
Food production and processing: - MOD 1: Food composition and physico-chemical transformations - MOD 2: Physical characteristics and chemical properties of food	12	CHIM/10	CHEM-07/B	attività affini o integrative

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

Experimental design and sampling plans, statistical tests and programming for the analysis of agri-food and environmental data	4	ING- INF/0 5	IINF-05/A	Ulteriori attività formative
--	---	--------------------	-----------	------------------------------------

II ANNO DI CORSO

Insegnamenti obbligatori

Denominazione insegnamento	CFU	SSD	SSD D.M. 639/2024	Tipo attività formativa
Sensory quality of agri food products and consumer preference	6	AGR/15	AGRI-07/A	Caratterizzanti
The microbiome of the environment and agri-food products	6	AGR/12	AGRI-08/A	Caratterizzanti
Methods for traceability, protection and authenticity detection of agri- food products	6	CHIM/0 1	CHEM-01/A	Attività affini o integrative
Experimental design and sampling plans, statistical tests and programming for the analysis of agri-food and environmental data	4	ING- INF/05	IINF-05/A	Ulteriori attività formative
Methods for the management and implementation of the innovation process in the company, entrepreneurship and innovative startups	4	SECS- P/08	ECON-07/A	Ulteriori attività formative
Elective course	6			A scelta dello studente

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRIFOOD INNOVATION
MANAGEMENT**

Elective course	6			A scelta dello studente
Stage	2			Ulteriori attività formative
Thesis	20			Per la prova finale e per la lingua straniera