



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE**

A.A. 2026-2027

**MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO IN
ECONOMIA E SCIENZA DEL CAFFÈ "ERNESTO ILLY"
XVI EDIZIONE**

Presso l'Università degli Studi di Trieste, in conformità all'art. 3, c. 9 del [D.M. 22.10.2004 n° 270](#), visto il [Regolamento in materia di Master universitari di I e II livello, Corsi di perfezionamento, Corsi di alta formazione permanente e ricorrente](#), si attiva per l'anno accademico 2026-2027 il Master universitario di I livello in *Economia e scienza del caffè "Ernesto illy"* (Master Degree in Coffee Economics and Science "Ernesto Illy"), in seguito denominato Master.

Il Master è attivato su proposta del Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche "Bruno De Finetti" dell'Ateneo ed è sostenuto e realizzato in collaborazione con l'Università di Udine (assumendo la natura di Master Interateneo), con la Illycaffè, con la Fondazione Ernesto Illy, con la S.I.S.S.A, con Area Science Park. Gli enti suddetti hanno stipulato un'apposita convenzione per la realizzazione del Master.

OBBIETTIVI FORMATIVI

Il Master ha lo scopo di offrire una specifica formazione accademico-professionale sugli aspetti biologici, agronomici, tecnologici ed economici che dalla pianta del caffè conducono al prodotto finale. Basandosi su un costante approccio multidisciplinare, il Master ha come elemento unificante la ricerca della qualità e dell'etica in tutte le fasi del processo produttivo e della commercializzazione del prodotto. Rivolgendosi a laureati interessati all'intera filiera produttiva, inclusi quelli provenienti dai Paesi produttori di caffè verde, il Master si articola in tre aree tematiche specifiche: biologico-agronomica, tecnologica ed economico-gestionale. Il Master si ispira esplicitamente ai valori etici e all'approccio scientifico e manageriale che furono di Ernesto Illy, recependone l'eredità culturale e portandone il nome con una dedica ideale.

PROFILO PROFESSIONALE

Il Master sviluppa profili professionali articolati e multidisciplinari, che sono in linea con le richieste della intera filiera del caffè. Sotto tale profilo, il Master risponde alle esigenze espresse dalle aziende e istituzioni coinvolte nelle fasi a monte della filiera, che vanno dalla coltivazione della pianta alla prima lavorazione del caffè verde, per



estendersi alle imprese che operano nelle fasi intermedie (traders, società di logistica) e a quelle che sono attive nelle fasi a valle (torrefattori e distributori). I profili professionali sviluppati dal Master includono competenze di natura multidisciplinare e trasversale, comprendendo sia quelle di ambito manageriale che quelle di carattere tecnico-scientifico. Si tratta di un mix di competenze che rispecchia le esigenze del settore globale del caffè e che viene sviluppato da un programma formativo che può essere considerato unico nel suo genere a livello internazionale, come dimostrato dai risultati di reclutamento e di placement raggiunti nelle edizioni precedenti.

DURATA E CREDITI FORMATIVI (CFU)

Il Master ha durata annuale e prevede:

- 428 ore di didattica frontale;
- 1500 ore di impegno didattico comprensive di studio individuale ed elaborazione della tesi finale;
- 60 CFU riconosciuti;
- Non è previsto tirocinio o stage.

TITOLO RILASCIATO

Agli studenti che abbiano frequentato le attività didattiche, svolto le attività di tirocinio, superato le eventuali verifiche intermedie e la prova finale, sarà conferito il titolo di **Master universitario di I livello in Economia e scienza del caffè "Ernesto Illy"**.

PERIODO DI SVOLGIMENTO E CADENZA

Il corso ha durata annuale, da gennaio 2027 a dicembre 2027. Il Master sarà realizzato in modalità "blended" (parte a distanza e parte in presenza). Nelle fasi del Master che si svolgeranno in modalità a distanza, le lezioni si terranno durante tutto l'arco della settimana, e si svilupperanno in sessioni didattiche di durata variabile e con collocazione oraria idonea a consentire la frequenza, anche in remoto, dei partecipanti provenienti da tutti i continenti. La cadenza delle lezioni è di 3 o 4 volte a settimana.

Nelle fasi residenziali, che si svolgeranno a Trieste, le lezioni saranno collocate opportunamente per consentire anche lo svolgimento di altre attività curriculari, come laboratori, lavori di progetto, seminari.



LINGUA E MODALITÀ DIDATTICA

Le attività didattiche sono svolte in lingua **Inglese** e si svolgeranno in modalità **mista sincrona** per il 70%, mentre il restante 30% sarà erogato in presenza.

FREQUENZA

La frequenza è obbligatoria per il **70%** del monte ore di didattica.

PROVA FINALE

La prova finale consisterà nello svolgimento, sotto la supervisione di un docente del Master, di un'attività di progetto (project work) relativa ad una delle materie sviluppate nel corso del Master. I temi assegnati per le attività di project work saranno definiti dal Consiglio di Master e assegnati dallo stesso ai supervisori. Nella definizione delle attività di progetto, anche sulla base delle indicazioni degli enti sostenitori, saranno privilegiate tematiche con contenuti trasversali e multidisciplinari e di carattere applicativo. Il project work farà parte integrante del piano didattico, come modulo di 3 CFU. La valutazione dell'attività di project work sarà espressa in trentesimi dal docente supervisore. Il voto finale di Master sarà definito dal Consiglio di Master come media ponderata degli esami di profitto e del project work a cui potrà essere aggiunto un punteggio (fino ad un massimo di 8 punti) per tenere conto della qualità complessiva del percorso formativo dello studente, come valutata collegialmente dal Consiglio stesso.

REQUISITI DI AMMISSIONE

Per l'iscrizione al Master di I livello in Economia e Scienza del Caffè "Ernesto Illy" è richiesto il possesso di:

- una laurea triennale o equivalente (ovvero di un titolo di studio conseguito all'estero di pari livello) in una delle classi comprese nell'Area Scientifico-Tecnologica e nell'Area Umanistico-sociale previste dalla normativa vigente o del vecchio ordinamento ad esse equiparate.

Possono inoltre accedere al Master coloro che siano in possesso di un titolo di laurea diverso da quelli sopra indicati (purché di pari livello) e il cui curriculum formativo sia valutato idoneo dal Consiglio di Corso di Master.

Nell'eventualità di titoli di studio esteri, che non siano già stati dichiarati equipollenti al titolo italiano, il Consiglio di Corso di Master valuterà l'equivalenza al titolo di laurea italiano ai soli fini dell'ammissione al Master. Ai soli fini dell'accertamento del



possesto dei requisiti di ammissione alle selezioni, il Consiglio potrà anche svolgere una verifica della congruità della preparazione del candidato.

È inoltre richiesta un'idonea e documentata conoscenza della lingua inglese. La valutazione sarà effettuata secondo le modalità stabilite dal Consiglio del Corso di Master.

DOMANDA DI AMMISSIONE

** Si veda il punto 2 del Bando Unico di attivazione dei Master Universitari - Anno Accademico 2026/2027. Verranno considerate esclusivamente le candidature corredate da tutta la documentazione richiesta.*

MODALITÀ DI SELEZIONE

Il Master è rivolto a partecipanti provenienti da tutto il Mondo, compresi i Paesi (produttori) in via di sviluppo. Per favorire la più ampia partecipazione al Master, la Fondazione Ernesto Illy e la illycaffè si fanno carico direttamente di una ampia parte dei costi di funzionamento del Master, nonché dei costi di vitto e alloggio dei partecipanti, garantendo così a una buona parte degli stessi di partecipare alle attività formative (comprese quelle che si svolgeranno a Trieste) senza il pagamento integrale della quota di iscrizione.

Sulla base delle disponibilità finanziarie comunicate preventivamente dalla Fondazione e dalla illycaffè, il Consiglio di Master definisce ogni anno il numero di ammissioni gratuite e di quelle con pagamento parziale (50%).

Tali ammissioni "agevolate" saranno offerte sulla base di criteri che fanno riferimento soprattutto ai Paesi di provenienza dei candidati, anche tenuto conto che un presupposto per il successo del Master è quello di avere una completa rappresentatività della filiera del caffè.

Nel caso di ammissioni gratuite, la Fondazione Illy e la illycaffè si assumeranno in carico il pagamento della tassa minima prevista dalle Università proponenti per l'ammissione ai corsi di livello Master, comprensiva della tassa regionale.

Il numero di ammissioni non agevolate verrà definito per differenza, tenendo conto del numero massimo di 30 partecipanti. In tal caso, gli ammessi saranno tenuti al pagamento integrale della quota di partecipazione. Qualsiasi sarà il numero di partecipanti – entro il range minimo (10) e massimo (30) – e il numero di ammissioni agevolate, la Fondazione Illy ed illycaffè garantiranno in ogni caso, con le proprie contribuzioni, la integrale copertura delle spese del Master.



L'accesso al Master sarà basato pertanto su una duplice selezione:

-Valutazione di idoneità a partecipare al Master, secondo le modalità e i criteri stabiliti dal Consiglio del Corso di Master e che saranno resi noti prima dello svolgimento della selezione stessa (si veda sotto).

-Valutazione sul possesso dei requisiti per l'ammissione agevolata al Master, secondo i criteri definiti dal Corso di Master e che saranno resi noti prima dello svolgimento della selezione stessa (si veda sotto).

Sulla base dell'esito di entrambe le selezioni, il Consiglio di Master redigerà una graduatoria unica, che sarà resa pubblica nelle modalità previste dalla legge.

La prova di ammissione consisterà in:

Selezione 1: Analisi del CV accademico e professionale del candidato e di eventuali titoli presentati dallo stesso.

Selezione 2: Saranno applicati i criteri di cui alla Selezione 1 e inoltre verrà presa in considerazione la provenienza geografica del candidato e la lettera motivazionale.

Criteri oggettivi per la valutazione dei titoli e/o delle prove di selezione:

- Tipo di studi accademici in relazione al programma di studi del Master
- Eventuale attività professionale pregressa legata al mondo del caffè
- Eventuali pubblicazioni anche non accademiche collegate al mondo del caffè
- Coerenza della lettera motivazionale con gli obiettivi formativi del Master
- Provenienza geografica, con preferenza per i paesi produttori di caffè

Il punteggio minimo, al di sotto del quale la prova di ammissione si intende non superata, è pari a 6/10 punti per entrambe le tipologie di selezione. Sulla base di questo punteggio verranno redatte le graduatorie, sia ai fini della ammissione al Master che rispetto all'accesso alle "agevolazioni" nel pagamento delle quote di iscrizione.

Ai fini della valutazione dei titoli, il candidato deve allegare alla procedura online di iscrizione al concorso, tutta la documentazione necessaria corredata dalla modulistica (modulo distinta titoli) disponibile sul sito del Master.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEI CANDIDATI IN CASO DI PARIMERITO

A parità di punteggio, la precedenza in graduatoria sarà attribuita ordine di presentazione della domanda.



AMMISSIBILITÀ LAUREANDI

** Si veda il punto 3 del Bando Unico di attivazione dei Master Universitari - Anno Accademico 2026/2027.*

POSTI DISPONIBILI

Il Master prevede un numero massimo di **30** partecipanti.

Il numero minimo di partecipanti, al di sotto del quale il Master non verrà attivato corrisponde a **10**.

È prevista la presenza di massimo **2** uditori.

Non sono previsti posti con iscrizione agevolata per dipendenti UNITS.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: MASSIMO 15.000,00 €

- 1^a rata: → scadenza: entro i termini di immatricolazione
- 2^a rata: → scadenza: 27/04/2027

Al contributo onnicomprensivo va aggiunta l'imposta di bollo, di importo pari a 16,00€, che sarà fatturato unitamente alla 1^a rata.

CONTRIBUTO DI AMMISSIONE: 40,00 €

Non rimborsabile, da versare entro il 20/10/2026 in sede di presentazione della domanda di ammissione, tramite PagoPA.

Il mancato versamento del contributo comporta l'esclusione dal processo di selezione e l'eventuale ammissione al Master.

DIREZIONE

La Direzione del Master ha sede presso il Dipartimento Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche – DEAMS.

Il Direttore del Master è il Prof. Giorgio Valentinuz, tel. 040 5587917; mail: giorgio.valentinuz@deams.units.it.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE**

MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO IN
ECONOMIA E SCIENZA DEL CAFFÈ "ERNESTO ILLY"

INFORMAZIONI

INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO (tasse e contributi, iscrizioni e immatricolazioni, certificati, rinuncia agli studi, iscrizioni fuori corso, University etc)

Settore Servizi alla Didattica - Ufficio *Post lauream*

Piazzale Europa, 1 - 34127 Trieste (I)

PEC ateneo@pec.units.it

e-mail master@amm.units.it

Web www.units.it/master

Sportello telefonico
dal lunedì al giovedì, dalle 12.00 alle 13.00 040/5583094

INFORMAZIONI SULLA DIDATTICA (orari, aule e modalità svolgimento delle lezioni)

Segreteria didattica Dipartimento Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche – DEAMS: economia.studenti@amm.units.it ; 040 558 2896.

In alternativa contattare la Direzione del corso

Prof. Giorgio Valentinuz: 040 5587917; mail: giorgio.valentinuz@deams.units.it

INFORMAZIONI SUL RILASCIO DEL DIPLOMA/PERGAMENA

diplomilaurea@amm.units.it

Sportello telefonico
dal lunedì al giovedì, dalle 12.00 alle 13.00 040/5582945

L'attività di ricevimento al pubblico degli uffici si svolge su appuntamento.

INSEGNAMENTI

ORDINAMENTO DIDATTICO DEL MASTER DI II LIVELLO IN Economia e scienza del caffè' "Ernesto Illy"							
DENOMINAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA	SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE	CFU	N. ORE TOT.	N. ORE DIDATTICA FRONTALE	TIPO ATTIVITÀ • Lezione • Tirocinio • Stage • Laboratorio • Seminario	TIPO ESAME • Scritto • Orale • Pratico	TIPO VALUTAZIONE
Botanica e Fisiologia del caffè – Coffee Botany and Physiology	BIOS-02/A	3	75	20		scritto e orale	Voto finale in 30esimi
Systematic of Coffea genus. Morphological and anatomical characteristics of the coffee plant. Phenological stages of the coffee plant: germination, development, flowering, fruit development and maturation. General and environmental physiological aspects of the coffee plant. Classical propagation techniques and micro-propagation techniques of the coffee plant. Secondary metabolites in coffee fruits: synthesis, accumulation and effects on human health. Biotic and abiotic degradation (pre- and post-coffee harvest).	BIOS-02/A			10	Lezione		
	BIOS-02/A			5	Lezione		
				2	Laboratorio		
				3	Seminario		
			0				
Genetica della pianta del caffè – Coffee Genetics	BIOS-14/A	4	100	32		scritto e orale	Voto finale in 30esimi
Genes and environment. The Coffea Canephora genome; The genome of Arabica; Differentiation Arabica-Robusta. Self-fertility and self-sterility. Varieties of Arabica and genetic diversity. Molecular methods for the traceability. Genetic base and bean quality. Breeding new varieties.	BIOS-14/A			8	Lezione		
	BIOS-14/A			8	Lezione		
				8	Lezione + Laboratorio		
				4	Seminario		
				4	Seminario		
			0				
Coltivazione della Pianta di Caffè e Climate Change - Coffee Cultivation and Climate Change	AGRI-02/A	8	200	74		scritto	Voto finale in 30esimi
Physical-chemical properties of tropical soils. Tropical soil degradation. Effects of soil management on biological fertility and recycling of crop residues and organic wastes. Principles of the coffee plant mineral nutrition and plant responses to nutrient deficiency or toxicity. Fertilizer use and management. Action mechanisms, metabolic breakdown in plants and fate in the soil of the main pesticides. Weed control. Coffee plant protection: principles of integrated control. Insect and pest control. Fungi, bacteria and virus control. Physical, biological and geochemical processes responsible for and resulting from climate change. Climate Change Vulnerability and Adaptation. Land Use and the Carbon Cycle. Agricultural Water Management. Innovation in coffee farming. Crop evaluation. Manual harvest. Mechanical harvest. Picking from the ground. Postharvest selection. Crop quality. Raw bean processing: dry, wet and semi-wet processing. Process influences on coffee quality. Cleaning and sorting processing. Storage, packaging, logistics and transportation of raw coffee. Raw bean defects and their origins. The latest on coffee wet and dry mill designs. Graded coffee trading (explain the difference grading systems in the coffee trade). Mapping coffee production according to cup profiles.	AGRI-02/A			6	Lezione		
	AGRI-06/B			4	Lezione		
	AGRI-06/B			4	Lezione		
				6	Lezione		
				6	Lezione		
				6	Lezione		
				8	Lezione		
				2	Laboratorio		
				6	Laboratorio		
				4	Seminario		
				14	Laboratorio		
				4	Seminario		
				4	Seminario		



I Processi Industriali del Caffè - Coffee Industrial Process	AGRI-07/A	6	150	77		scritto	Voto finale in 30esimi
Preliminary operations: cleaning, hulling, grading and electronic sorting. Basic principles of heat and mass transport. Decaffeination process: methods and industrial machinery. Roasting process. Roasting methods, industrial roasting equipment. Grinding process. Chemical, physical and structural changes of grain. Packaging, chemical-physical changes during packaging, roasted product shelf-life. Other products: pods, capsule and 'ready-to-drink'; Food safety and relevant hazards; HACCP methodology; EU legislation architecture. Blending techniques (pre & after roasting). Extraction methods: infusion and percolation. Chemical and physical characteristics of brewed coffee. Preparation methods and characterization: filter, moka, espresso. Brewing machines and main control parameters. Espresso definition. Other preparations. Physiology of perception, chemical senses: taste and olfaction. Cognitive processes. Introduction to sensory analysis. Sensory analysis typology and goals: filter coffee, espresso and moka cupping. Main chemical-physical methodologies of analysis to characterize coffee. Evaluations of different origins. Evaluation of raw coffee defects and off-flavors. Chemical characterization techniques: volatile, non-volatile compounds.	AGRI-07/A			20	Lezione		
				5	Lezione/Laboratorio		
				4	Lezione/Laboratorio		
				5	Lezione/Laboratorio		
				26	Laboratorio		
				6	Laboratorio		
				3	Laboratorio		
				4	seminario		
				4	Laboratorio/seminario		
Mercati del caffè verde e sviluppo sostenibile - Green Coffee Markets and Sustainable Development	ECON-02/A	8	200	44		scritto e orale	Voto finale in 30esimi
World patterns in production and consumption. Fields of economics; Basic issues about Development; Comparing benefit and cost; The demand curve; The Supply curve; Sustainable Development; Coffee price differences and basic price analysis; Market analysis; Cost elasticity and transfer mechanism in coffee markets; The agroindustrial systems and Global coffee market; International commodity markets. Coffee marketing boards and commodity market reforms. Sustainable coffee production; How to increase production, yields and export availability of sustainably grown coffee. How to implement standards to improve access to finance for farmers and mitigate the effects of climate change. Sustainability in the agriculture and food sectors; Sustainability in the coffee value chain; Standards & certification in the coffee sector; Certified markets and impacts on farmers. Blockchain.	ECON-02/A			20	Lezione		
				4	Seminario		
				20	Lezione		
Gestione della Complessità e delle reti di fornitura e distribuzione: - Complexity and Coffee Supply Chain Management	IEGE-01/A	11	275	75		scritto e orale	Voto finale in 30esimi
The sourcing process, supplier evaluation and selection, buyer-supplier partnership, the organization of purchasing activities, centralization and decentralization of purchasing responsibilities. Supply network design and material management. Setting Quality Standards. ISO certification.	IEGE-01/A			10	Lezione		
	IEGE-01/A			8	Lezione		
	IEGE-01/A			4	Lezione		



Six Sigma. The balanced scorecard. The Quality Function Deployment (QFD). Benchmarking. The Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). Corporate responsibility and responsible procurement. Complex systems: main features. Complexity principles. Complexity principles applied to economics. Fundamentals of business dynamics. Innovation and types; Disruptive innovation; Open innovation model; User innovation; Diffusion of innovation; Knowledge creation platforms; Multisided platforms. How to study feasibility; manage an innovation project.				4	Lezione		
				4	Lezione		
				11	Lezione		
				12	Lezione		
				6	Seminario		
				2	Laboratorio		
				4	Seminario		
				4	Seminario		
				4	Seminario		
				2	Seminario		
Marketing: modelli di consumo e canali di distribuzione - Market consumption models and distribution channels	ECON-07/A	7	175	44		scritto e orale	
Geographical markets and purchasing/consumption habits. Consumption typologies of roasted coffee. The purchasing process and consumption experience. The factors influencing the purchasing/consumption process. Marketing management and marketing planning. Experiential marketing. Product decisions: global products and services; standardization versus adaptation; product features and perception; branding decisions in international markets. Pricing decisions. Direct and indirect distribution channels. Types of channel intermediaries; Retail and Ho.Re.Ca. channels (Hotel, Restaurant, Coffee bar and Catering channels); franchising; branded coffee shops and e-commerce. Pricing and final decisions; Culture and retail in a Global environment; Managing price; Relationship and brand management; Managing expenses; Break even analysis. Selling techniques for the various distribution channels. Worldwide market consumption patterns in coffee presentations and cup profiles (what type of coffee preparations do certain markets prefer in order to better cater that specific market). Digital marketing . Specialty coffees markets.	ECON-07/A			20	Lezione		
				8	Lezione		
				8	Lezione		
				2	Seminario		
				2	Seminario		
				4	Seminario		
Strategie competitive nel settore del caffè - Competitive strategies in the coffee industry	ECON-07/A	4	100	32		scritto	
Strategy; Strategy as Business Model; The Strategy Diamond; Measuring Success. Strategy as Value Management; Strategy as alignment to the environment; Linking Strategy to Performance and Competition; Five forces model and its applications; Business and Corporate Strategies, strategies for Growth; Diversification and portfolio matrixes; M&As and Alliances; Strategic Outsourcing and Vertical Integration; Strategy evaluation criteria; A Dynamic View of	ECON-07/A			20	Lezione		
				2	Seminario		
				2	Seminario		
				8	Seminario		



Strategy: from Decline to Innovation; Strategic Decision Making. Export Management: Distributor selection and management; The internationalization concept; The competitive environment; The Export Customer Service; The annual Business plan; The Distribution agreement; Pricing (Price List/ Business Conditions); Brand Management and Trade Marketing. Women in the changing world of workforce. Real export cases/examples on both small and big companies.							
Tecniche di trading e risk management - Trading techniques and risk management	ECON-09/A	6	150	30		scritto e orale	
Risks in the coffee business and their management; The volatility of coffee prices, speculation and fundamentals in commodity markets. Hedging (cases); Deciding to Hedge Commodity Price Risk; Coffee futures margin and leverage; Option Basics (Financial Option, Call option, Put option, Option writer); Risk transfer; Evaluating coffee price risk exposure. Price risk management in practice: standard futures and options in the coffee market, over-the-counter market and mixed products. Risk management process and value creation; Classes of assets and of liabilities; Income Statement and Balance Sheet; Cash cycle; Business and financial risk; Physical Trading; Trading techniques & Decommoditization; Futures Trading.	ECON-09/A			12	Lezione		
				8	Lezione		
				10	Lezione		
			0				
Project Work	-	3	75		-	scritto	
Tirocinio (descrizione dettagliata)			0				
Stages			0				
Prova finale	-		0	-	-	Tesi e dissertazione	Voto finale in centodecimi
TOTALE ORE E CFU COMPLESSIVI	-	60	1500	428			