



**CORSO DI DOTTORATO IN  
SCIENZA, TECNOLOGIA ED ECONOMIA NELL'INDUSTRIA DEL CAFFÈ**

**DATI IDENTIFICATIVI**

SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI DI RIFERIMENTO:

- prevalente: BIO/18
- altri: ING-IND/25; BIO/04; SECS-P/02; BIO/01; ING-IND/27; ING-IND/24; SECS-P/08; CHIM/10; BIO/02

AMBITI DI RICERCA:

1. La valutazione della qualità del caffè in tazza; i terroir nel caffè
2. Processi di estrazione ad alta pressione
3. Valutazione dei mercati del caffè
4. Produzione, protezione e fisiologia della pianta del caffè
5. Cambiamenti chimici, fisici e sensoriali del caffè in seguito all'applicazione di processi di trasformazione
6. Genomica e qualità del caffè

DIPARTIMENTO PROPONENTE: Dipartimento di Scienze della Vita

ALTRI DIPARTIMENTI UST: Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche

- Dipartimento dei Materiali e delle Risorse Naturali

ALTRI DIPARTIMENTI (UDINE): - Dipartimento degli Alimenti

UNIV ITALIANE CONVENZIONATE: - Università degli Studi di Udine

DURATA: 3 anni

NUMERO MASSIMO DI MESI CHE OGNI DOTTORANDO POTRÀ SVOLGERE ALL'ESTERO NELL'AMBITO DI TUTTO IL DURATA DEL CORSO: 3

LINGUA UFFICIALE DEL CORSO: italiano

**DATI CONCORSUALI**

POSTI ORDINARI TOTALI: ..... 1

- DI CUI CON BORSA DI STUDIO: ..... 1

FINANZIAMENTO:

- Università degli Studi di Trieste ..... 1

TITOLO DI STUDIO RICHIESTO: come da norme generali del bando (art. 1.1 - Requisiti)

Il Corso prevede le seguenti lauree:

- Lauree specialistiche/magistrali:
  - 6/S in BIOLOGIA
  - 14/S in FARMACIA E FARMACIA INDUSTRIALE
  - 62/S in SCIENZE CHIMICHE
  - 77/S in SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE
  - 78/S in SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI
  - LM-6 BIOLOGIA
  - LM-7 BIOTECNOLOGIE AGRARIE
  - LM-13 FARMACIA E FARMACIA INDUSTRIALE
  - LM-22 INGEGNERIA CHIMICA
  - LM-54 SCIENZE CHIMICHE
  - LM-70 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
  - LM-71 SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA CHIMICA INDUSTRIALE
  - LM-77 SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI
- Lauree vecchio ordinamento
  - BIOTECNOLOGIE AGRARIE-VEGETALI



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE

## Sezione Ricerca e Dottorati

### Ripartizione Dottorati

- BIOTECNOLOGIE AGRO-INDUSTRIALI
- CHIMICA
- CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE
- COMMERCIO INTERNAZIONALE E MERCATI VALUTARI
- ECONOMIA
- ECONOMIA E COMMERCIO
- INGEGNERIA INDUSTRIALE
- SCIENZE AGRARIE
- SCIENZE BIOLOGICHE
- SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

TERMINE PER IL CONSEGUIMENTO DEL TITOLO: ..... 31.12.2010

MODALITA' DI AMMISSIONE: titoli+colloquio.

VOTAZIONE FINALE IN il voto finale risulta dalla somma del voto conseguito

nella prova orale e del punteggio attribuito ai titoli: ..... 100esimi

VOTAZIONE FINALE MINIMO RICHIESTO: ..... 55/100

VOTAZIONE TITOLI: ..... 50esimi

TITOLI RICHIESTI/PESO:

Art. 11 Regolamento: il Regolamento prevede in ogni caso che tutti i candidati presentino le seguenti documentazioni, sia che siano valutate o meno con un punteggio (verificare di seguito):

a. dettagliato curriculum vitae et studiorum, 15/50

b. copia tesi di laurea vecchio ordinamento ovvero di laurea specialistica/magistrale, 15/50

Nel caso di studenti in possesso di diploma di laurea o equivalente conseguito all'estero, sarà sufficiente la presentazione di un abstract in lingua inglese o in lingua italiana.

ed inoltre

1. breve rapporto su eventuali attività di ricerca pregresse 10/50

2. altri titoli 10/50

- modulo valutazione titoli (nel caso di mancata presentazione del predetto modulo "valutazione titoli", i titoli e le pubblicazioni NON potranno essere valutati dalla Commissione)

VOTAZIONE TITOLI MINIMO RICHIESTO:..... 25/50

VOTAZIONE PROVA ORALE: ..... 50esimi

VOTAZIONE PROVA ORALE MINIMO RICHIESTO: ..... 30/50

TERMINE PERENTORIO PER LA CONSEGNA DEI TITOLI: 25.02.2011

MODALITA' DI CONSEGNA DEI TITOLI: Laboratorio di Genetica, Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Trieste, P.le Valmaura 9, 34100 – TRIESTE

DIARIO PROVE:

- COLLOQUIO: giorno 04.03.2011 alle ore 10.00 presso Laboratorio di Genetica del Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università degli Studi di Trieste, P.le Valmaura 9, piano terra – TRIESTE

LINGUA STRANIERA COLLOQUIO: Inglese

### DATI GENERALI

COORDINATORE: Prof. Alberto PALLAVICINI– Dipartimento di Scienze della Vita- Università degli Studi di Trieste - tel. 040/812237 fax 040558.2011 e-mail [pallavic@units.it](mailto:pallavic@units.it)

VICE: Prof. Giorgio GRAZIOSI –Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Trieste - tel. 040811876 –fax 040810860 e-mail [graziosi@units.it](mailto:graziosi@units.it)

SITO WEB DEL DOTTORATO: in via di preparazione

PRESENTAZIONE: Coerentemente alle finalità di un dottorato di ricerca, il piano degli studi prevede una netta prevalenza di attività di laboratorio per i dottorandi in ambiti tecnico scientifici ed attività di elaborazione dati ed informazioni per gli ambiti economico-commerciali. Queste attività saranno precedute da un corso introduttivo di 20 ore

Università degli Studi di Trieste  
Piazzale Europa, 1  
I-34127 Trieste

Tel. +39 040 558 3182  
Fax +39 040 558 3008  
[dottorati@amm.units.it](mailto:dottorati@amm.units.it)

[www.units.it](http://www.units.it)



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE

## Sezione Ricerca e Dottorati

### Ripartizione Dottorati

che servirà a dare una base comune ai laureati delle diverse facoltà.

Il corso introduttivo sul caffè coprirà i seguenti argomenti: Origine della pianta del caffè, Varietà e distribuzione geografica, Botanica e chimica, Coltivazione e preparazione, Classificazione merceologica, L'assaggio, Imbarco e documenti rappresentativi, Commercio del crudo e contratti, Le Borse del caffè, Sbarco e manipolazione, Controlli di Qualità, Torrefazione, Processi industriali di decaffeinizzazione, Produzione di caffè speciali, Recupero di sottoprodotti Confezionamento, Commercio del tostato, Caratterizzazione e tendenze dei consumi, Decaffeinato e solubile, Preparazione della bevanda, Il caffè di qualità, Legislazione, Associazioni.

Per ciascuno dei tre anni di corso la formazione teorica e di ricerca sarà implementata da attività seminariali finalizzate allo sviluppo di specifici argomenti di ricerca e saranno tenuti da docenti che abbiano una conoscenza diretta del mondo del caffè nonché da personalità del settore privato. Le attività seminariali comprenderanno argomenti quali: La biologia della pianta di caffè, Fisiologia della pianta di caffè, Varietà e qualità del caffè, Genetica, Malattie specifiche del caffè, Chimica del caffè in tazza, Effetti fisiologici del consumo di caffè, confezionamento, qualità organolettiche dei diversi tipi di preparazione del caffè in tazza, effetti nutraceutici, durata e conservazione del caffè, Le nuove tecnologie di trattamento, L'estrazione in condizioni supercritiche, L'estrazione degli aromi, L'impregnazione, Analisi commerciale competitiva, Canali di distribuzione, problematiche commerciali nel mercato del caffè. Per quanto attiene al mercato del caffè, dopo una trattazione degli strumenti tecnici necessari per l'analisi, saranno svolte delle attività seminariali relative alla specificazione dei fattori che influenzano sia la domanda da parte dei consumatori che l'offerta del prodotto finito. Particolare enfasi sarà posta sulla determinazione dei prezzi per le diverse varietà.

Per quanto riguarda la preparazione specifica su un argomento di ricerca, ciascun dottorando sarà seguito da un tutore che abbia esperienza nel campo di ricerca che il dottorando intende sviluppare. L'impegno per la ricerca di ciascun dottorando non potrà essere inferiore alle 20 ore settimanali per durante per il primo ed il terzo anno e non inferiore alle 25 ore settimanali per il secondo anno.

Sono previste anche alcune attività "sul campo". Parecchie realtà industriali regionali che operano nel settore del caffè hanno dato la loro disponibilità per visite guidate. Queste industrie comprendono: la illycaffè, Pacorini, Demus, Caffè Imperastor, Sandalj Trading Company.

Di una certa rilevanza sono anche il training che sarà operato per la valutazione organolettica del caffè in tazza che comprenderà la distinzione fra Arabica e Robusta, la valutazione dei caffè arabica di diversa provenienza e varietà botanica, difetti. Questo tipo di esperienza pratica può essere svolta a vari livelli e quindi sarà ripetuta in due anni successivi.

L'esperienza di assaggio del caffè in tazza sarà complementata dalla valutazione del caffè verde. E' molto difficile poter stabilire la qualità del caffè verde ma è abbastanza agevole poter riconoscere i difetti principali. Anche in questo caso sono previsti due sessioni in due anni successivi.

**Università degli Studi di Trieste**  
Piazzale Europa, 1  
I-34127 Trieste

Tel. +39 040 558 3182  
Fax +39 040 558 3008  
[dottorati@amm.units.it](mailto:dottorati@amm.units.it)

[www.units.it](http://www.units.it)