



Il mondo che ti aspetta

Tutte le info che ti occorrono su ilmondochetiaspetta.unipr.it

Università degli Studi di Parma
Via Università 12 - 43121 Parma
Tel. +39.0521.902111
www.unipr.it

URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico
urp@unipr.it
Numero Verde 800.90.40.84



COSA C'È DI SPECIALE NELLO STUDIARE QUI?
TE LO RACCONTANO I NOSTRI NUMERI

900 tra professori e ricercatori

25k studenti provenienti da tutta Italia

82 corsi di studio tra cui scegliere

100% la copertura delle borse di studio per gli aventi diritto

ANNO ACCADEMICO 2016 / 2017



FOOD SYSTEM: MANAGEMENT, SUSTAINABILITY AND TECHNOLOGY

Sistema Alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie



FOOD SYSTEM: MANAGEMENT, SUSTAINABILITY AND TECHNOLOGY

Sistema Alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie

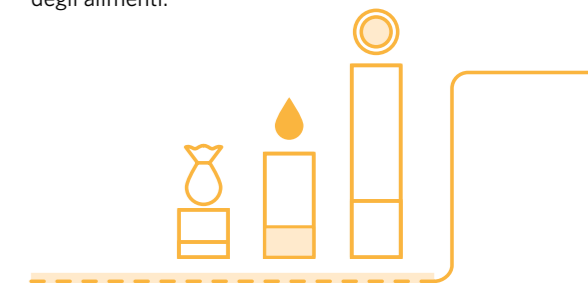
PERCHÉ A PARMA

Un progetto culturale innovativo e inedito nel panorama italiano, in cui la cultura manageriale si integra con l'apporto tecnologico e scientifico delle bioscienze e delle tecnologie alimentari, per formare figure manageriali e professionali dotate di particolari capacità e competenze trasversali al sistema agro-alimentare.

Il Corso nasce nel cuore della Food Valley e mette a sistema la tradizione di ricerca scientifica e di accreditamento dei tre Dipartimenti coinvolti, Economia, Bioscienze e Scienze degli Alimenti presso lo straordinario contesto di imprese, consorzi, istituzioni, enti di certificazioni, e filiere che connotano l'agro-alimentare del nostro Paese.

Potrai così contare su un percorso interdisciplinare centrato su aspetti metodologici e conoscenze

di base non soggette a rapida obsolescenza; sullo scambio continuo tra il contesto delle produzioni agro-alimentari e quello della ricerca e della formazione universitaria; su tre percorsi formativi che ti permetteranno di specializzarti sui temi del management, della sostenibilità ambientale e delle tecnologie connesse alla produzione e conservazione degli alimenti.



COSA IMPARERAI

PERCORSO COMUNE

ATTIVITÀ FORMATIVE	SSD	CFU	ANNO
- DIRITTO AGROALIMENTARE DELL'UNIONE EUROPEA	IUS/14	12	1
- ECONOMIA AZIENDALE	SECS-P/07	10	1
- METODI MATEMATICI PER L'ECONOMIA	SECS-S06	10	1
- STORIA DEL CIBO E DELL'ALIMENTAZIONE	SECS-P/12	8	1
- ASPETTI MICRO-ECONOMICI DELL'INTERVENTO PUBBLICO	SECS-P/03	9	1
- BUSINESS ENGLISH	L-LIN/12	10	1
- METODI STATISTICI PER LE DECISIONI *	SECS-S/01	8	2
- ECONOMIA AGROALIMENTARE (AMBIENTE E ECOSISTEMI AGRARI) *	AGR/01	10	2
- PROPRIETÀ INTELLETTUALE E DISCIPLINA DELLA PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI *	IUS/04	6	2
- FINANZA E RAPPORTI CON IL SISTEMA BANCARIO *	SECS-P/11	10	2
- CARATTERIZZAZIONE COMPOSITIVA E ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI *	CHIM/10	6	2
- FOOD PRODUCTION AND GENETIC RESOURCES *	BIO/13	8	2
- STRATEGIE DI MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI **	SECS-P/08	12	3

CURRICULUM BIOSCIENZE **

ATTIVITÀ FORMATIVE	SSD	CFU	ANNO
- FOOD BIOTECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGICAL FOODS	BIO/13	9	3
- CLIMATE CHANGE AND FOOD PRODUCTION	AGR/07	8	3
- INTERNATIONAL COOPERATION IN FOOD SUSTAINABILITY	AGR/07	9	3
- ECOLOGIA	BIO/07	6	3
- GENETIC ENGINEERING IN FOOD PRODUCTION	BIO/13	6	3

CURRICULUM SCIENZE DEGLI ALIMENTI **

ATTIVITÀ FORMATIVE	SSD	CFU	ANNO
- ALIMENTI E BEVANDE I	AGR/15	7	3
- IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	VET/04	6	3
- CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	AGR/15	7	3
- PRODUZIONI ANIMALI E VEGETALI	AGR/19 + AGR/03	6+6	3
- PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	6	3

CURRICULUM BIOECONOMIA **

ATTIVITÀ FORMATIVE	SSD	CFU	ANNO
- FOOD BIOTECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGICAL FOODS	BIO/13	9	3
- CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	AGR/15	7	3
- INTERNATIONAL COOPERATION IN FOOD SUSTAINABILITY	AGR/07	9	3
- ALIMENTI E BEVANDE I	AGR/15	7	3
- PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	6	3

PERCORSO COMUNE

ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	ANNO
- ATTIVITÀ A SCELTA *	12	2
- TIROCINIO	6	1
- PROVA FINALE **	5	3

TOTALE **180**

* Sarà attivato dall'anno accademico 2017-18

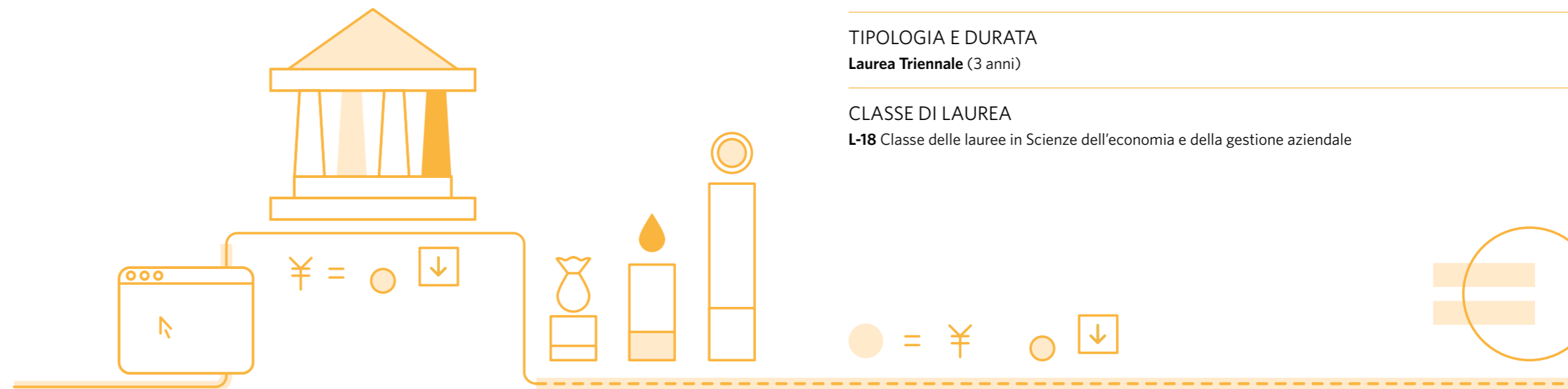
** Sarà attivato dall'anno accademico 2018-19

COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

Entrerai da protagonista in uno dei settori trainanti dell'economia nazionale, favorito da un'intensa attività di tirocinio.

Potrai ricoprire ruoli organizzativi in diverse aree funzionali: commerciale, marketing, comunicazione e relazioni esterne, gestione dei sistemi di qualità, ricerca e sviluppo, acquisti. Tra gli sbocchi occupazionali che ti attendono, le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distri-

buzione dei prodotti alimentari; gli enti pubblici e privati per la pianificazione, analisi, controllo, certificazione, o per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari; le organizzazioni pubbliche, istituzioni nazionali e internazionali, associazioni di categoria e organizzazioni professionali agricole e società di servizi alle imprese del settore agroalimentare.



DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

PROF. GUIDO CRISTINI guido.cristini@unipr.it

MODALITÀ DI ACCESSO

Libero accesso

Immatricolazioni online dal 20 Luglio 2016

DIPARTIMENTO

Dipartimento di Economia - via J. Kennedy, 6 - didattica.economia@unipr.it - Tel. 0521.902454

AMBITO

Economico

TIPOLOGIA E DURATA

Laurea Triennale (3 anni)

CLASSE DI LAUREA

L-18 Classe delle lauree in Scienze dell'economia e della gestione aziendale