



UNIVERSITÀ DI PARMA

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
INTERCLASSE IN**

**GESTIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI DI
QUALITÀ E DELLA GASTRONOMIA**
(food quality)

Anno Accademico 2020/2021

Perché un corso in **GESTIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI DI QUALITÀ E DELLA GASTRONOMIA**

Tecnologica e
nutrizionale

Economica

Culturale e
Sociale

Politica



Il ruolo della qualità

La qualità è un concetto multidimensionale:



tecnologico



economico



sociale



giuridico



gastronomico

La qualità va:

- Progettata
- Implementata
- Gestita
- Comunicata
- Capita
- Protetta



Corsi di Laurea Food UNIPR e chi può accedere

Dipartimento di Scienze
degli Alimenti e del
Farmaco
(L-26 + L-Gastr)

Dipartimento Scienze
Economiche e aziendali
(L-18)

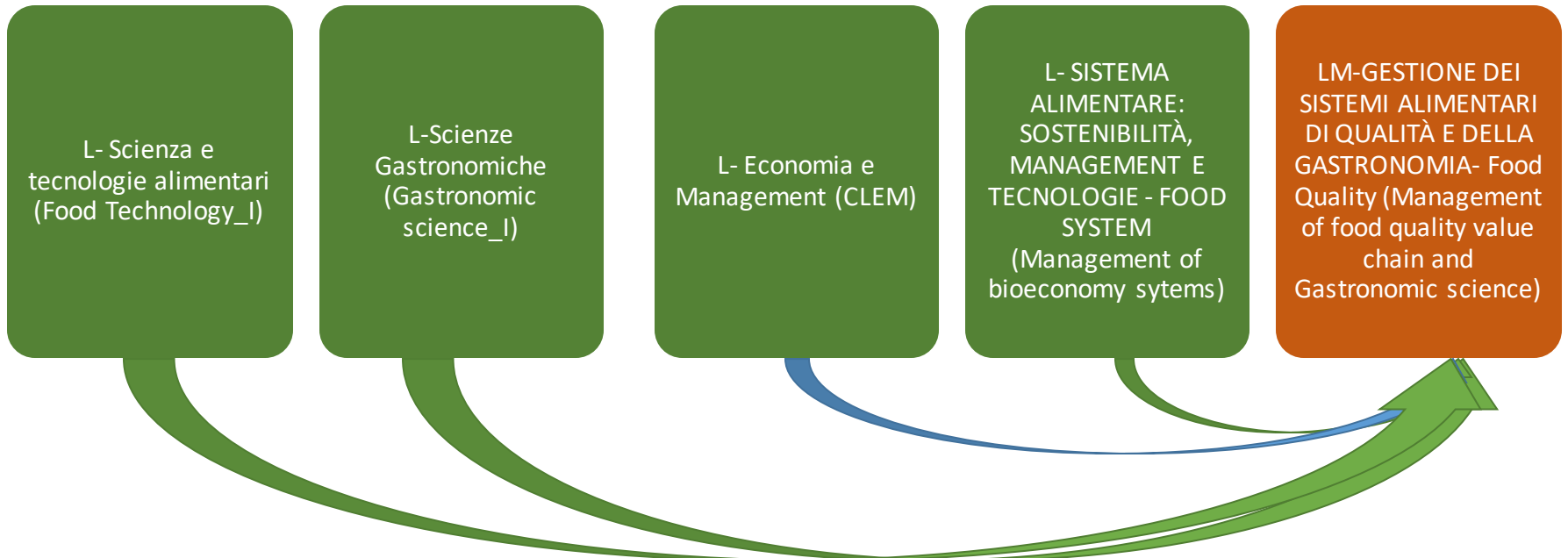
L- Scienza e
tecnologie alimentari
(Food Technology_I)

L-Scienze
Gastronomiche
(Gastronomic
science_I)

L- Economia e
Management (CLEM)

L- SISTEMA
ALIMENTARE:
SOSTENIBILITÀ,
MANAGEMENT E
TECNOLOGIE - FOOD
SYSTEM
(Management of
bioeconomy sytems)

LM-GESTIONE DEI
SISTEMI ALIMENTARI
DI QUALITÀ E DELLA
GASTRONOMIA- Food
Quality (Management
of food quality value
chain and
Gastronomic science)



Food Quality: un Corso di Studio per due Lauree

Percorso LM-77

AREA ECONOMICO GESTIONALE: 72

AREA DI BIOSCENZE E SC. DEGLI ALIMENTI: 16

INGLESE: 3

ATTIVITA' A SCELTA: 9

TIROCINIO E PROVA FINALE: 20

Percorso LM-GASTR

AREA ECONOMICO GESTIONALE: 62

AREA SC. DEGLI ALIMENTI: 26

INGLESE: 3

ATTIVITA' A SCELTA: 9

TIROCINIO E PROVA FINALE: 20



Obiettivi formativi



L'Economista-gastronomo

Il profilo del laureato è di un **manager della qualità agroalimentare** che integra competenze economiche-gestionali con competenze **gastronomiche**.

Sarà un esperto della gestione della qualità che sa **riconoscere, gestire, salvaguardare, comunicare, promuovere, valorizzare la qualità** degli alimenti lungo la catena del valore e nel territorio.

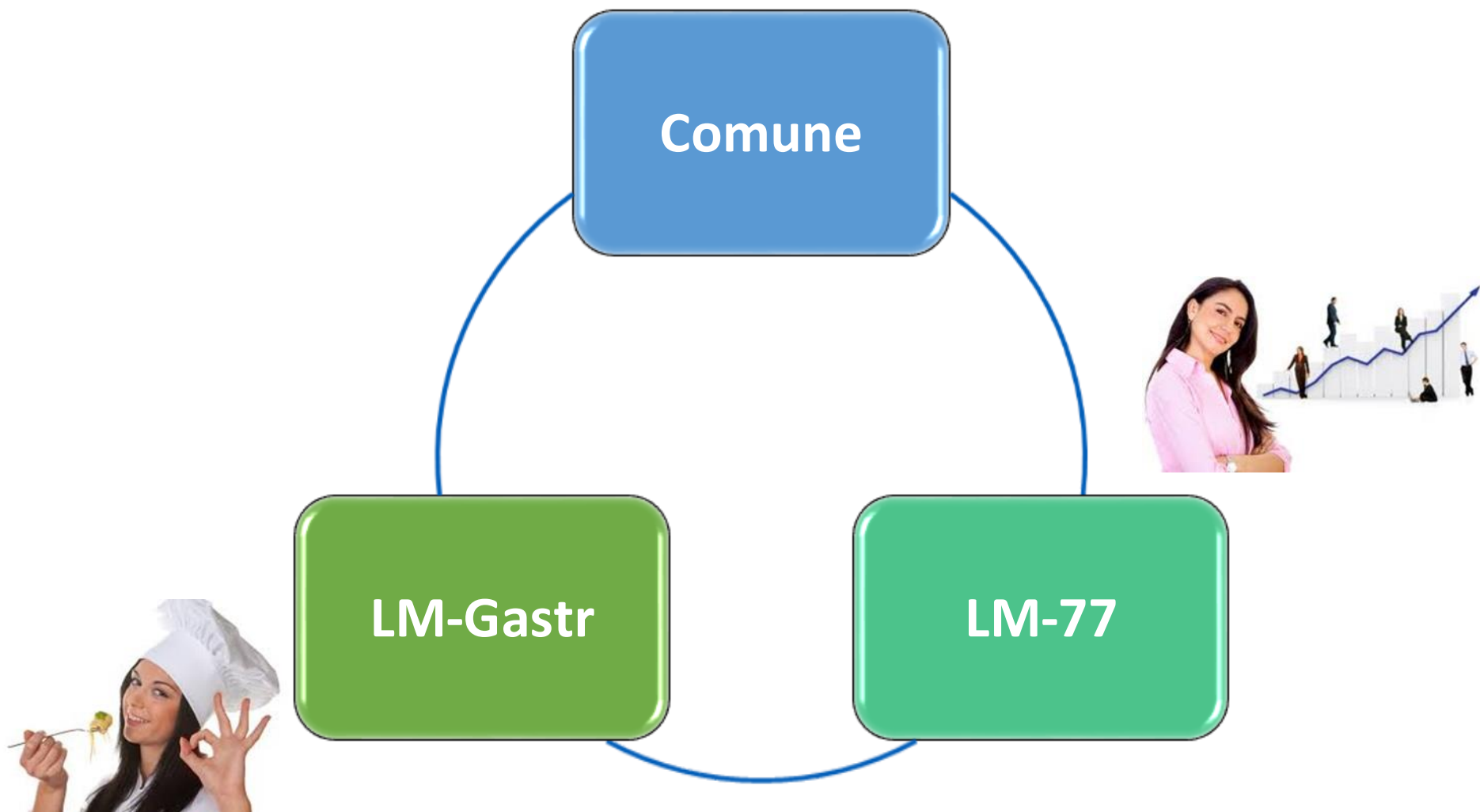


Il Gastro-economista

Il profilo del laureato è di un **gastronomo** integrato con competenze **economiche** finalizzate alla **promozione e valorizzazione socio-culturale del cibo di qualità**.

E' un esperto della **cultura alimentare** capace di coniugarla ai **fabbisogni nutrizionali con una attenzione ai costi e all'ambiente**

I contenuti: un Corso di Studio per due Lauree





I contenuti: un Corso di Studio per due Lauree



Strumenti di programmazione e controllo di gestione

Gestione internazionale dell'agribusiness

Economic History of Europe and European Food (ENG)

Economia e politiche ambientali (ENG)

Sociologia dei consumi alimentari (ENG)

Statistica per il Business (ENG)

European and Global Food Law (ENG)

Esame a scelta

INGLESE - B2

Mercati finanziari internazionali e istituzioni

Analisi sociologica del Sistema Agroalimentare (ENG)

C.I. Analisi delle dimensioni territoriali nelle produzioni agroalimentari

C.I Economia dei food quality scheme (ENG)

C.I. Tecniche di valutazione della qualità negli alimenti

Qualità delle carni e dei prodotti ittici (ENG)

Nutrizione e dietetica applicata (ENG)

C.I. Erboristeria e nutraceutica nelle produzioni alimentari (ENG)

C.I. Valorizzazione del cibo e comportamento del consumatore (ENG)

I contenuti:

Gli esami liberi ad hoc

Communication and Marketing Intelligence

Mercati dei prodotti agricoli

Price transmissions in Food Value Chain

Food writing

Valorizzazione delle produzioni enologiche

Ciclo di seminari «Storie di vita gastronomica: il territorio, i prodotti, le imprese e le persone» (aperte al pubblico).

ERASMUS, Erasmus SMT e tirocini formativi

Hanno il compito di:

- Trasformare conoscenze teoriche in esperienza empirica
- Avvicinarsi al mondo del lavoro
- Comprendere le dinamiche lavorative e le caratteristiche degli sbocchi professionali
- Costruire la tesi di laurea

Sono fatti sulla base di un progetto con le aziende



Avviso agli «eco-gastronauti in epoca COVID-19»



La LM Food Quality sarà completamente in streaming per tutto l'anno accademico 2020/2021 con questa precisazione:

- il primo semestre sarà interamente on-line;
- il secondo semestre speriamo di incontrarci di persona ma sarà mantenuto l'uso dello streaming

Avviso agli «eco-gastronauti in epoca COVID-19

- L'accesso per l'AA 2020/2021 **non ha vincoli di posti**
- E' previsto un test di ammissione di 30 domande sui temi di **marketing e scienza degli alimenti**, con soglia di ingresso (30/90).

Inizio iscrizioni e/o preiscrizioni	16 luglio 2020
Prova di ammissione (prima data)	28 agosto 2020 – ore 9
Termine iscrizioni e/o preiscrizioni	entro ottobre 2020 (vedere Manifesto Studi)
Prova di ammissione (seconda data)	20 novembre 2020 – ore 9
Termine per laurearsi e superare la prova di ammissione	31 dicembre 2020
Termine per perfezionare l'iscrizione con il pagamento delle tasse	31 marzo 2021

Per info e contatti: <https://cdlm-gsaqg.unipr.it>

Prof. Filippo Arfini: filippo.arfini@unipr.it

GRAZIE



UNIVERSITÀ DI PARMA

www.unipr.it