



**UNIVERSITÀ DI PARMA**  
il mondo che ti aspetta

Tutte le info che ti occorrono su  
[ilmondochetiaspetta.unipr.it](http://ilmondochetiaspetta.unipr.it)

**Università degli Studi di Parma**  
Via Università 12 - 43121 Parma  
Tel. +39.0521.902111  
[www.unipr.it](http://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

**800**   
tra professori  
e ricercatori

**27k**   
studenti provenienti  
da tutta Italia

**88**   
corsi di studio  
tra cui scegliere

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

ANNO ACCADEMICO 2019 / 2020

LAUREA TRIENNALE



# FOOD SYSTEM: MANAGEMENT, SUSTAINABILITY AND TECHNOLOGIES

Sistema Alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

# FOOD SYSTEM: MANAGEMENT, SUSTAINABILITY AND TECHNOLOGIES

Sistema Alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie

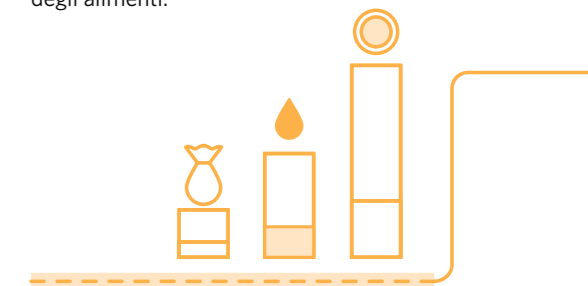
## PERCHÉ A PARMA

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
- ISTITUZIONI DI ECONOMIA	SECS-P/01	9	1
- BUSINESS ENGLISH	L-LIN/12	10	1
- METODI STATISTICI PER LE DECISIONI	SECS-S/03	8	2
- ECONOMIA AGROALIMENTARE (PRINCIPI E STRUMENTI)	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
- 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	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
- FOOD SUSTAINABILITY	AGR/07	9	3
- ALIMENTI E BEVANDE	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**

## 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](mailto:guido.cristini@unipr.it)

### MODALITÀ DI ACCESSO

**Libero accesso**

### DIPARTIMENTO

**Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali** - [sea.unipr.it](http://sea.unipr.it)  
Via J. Kennedy, 6 - Parma

### TIPOLOGIA E DURATA

**Laurea Triennale** (3 anni)

### CLASSE DI LAUREA

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

### SITO DEL CORSO

**[cdl-salim.unipr.it](http://cdl-salim.unipr.it)**