



UNIVERSITÀ DI PARMA
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

86 
corsi di studio
tra cui scegliere

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

ANNO ACCADEMICO 2018 / 2019

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

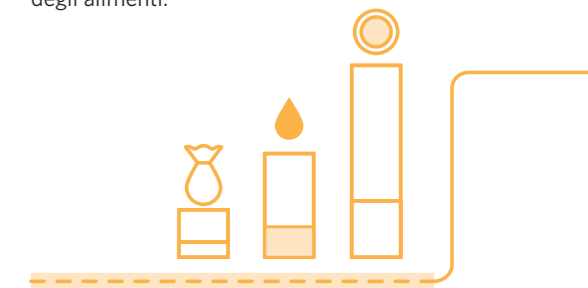
PERCHÉ A PARMA

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
- 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

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

DIPARTIMENTO

Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali - 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