



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

800 tra professori e ricercatori

31k studenti provenienti da tutta Italia

96 corsi di studio tra cui scegliere

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

Edizione marzo 2021

ANNO ACCADEMICO 2021 / 2022

LAUREA TRIENNALE



SISTEMA ALIMENTARE: SOSTENIBILITÀ, MANAGEMENT E TECNOLOGIE

Food system: Management, Sustainability and Technologies



UNIVERSITÀ DI PARMA



UNIVERSITÀ DI PARMA

SISTEMA ALIMENTARE: SOSTENIBILITÀ, MANAGEMENT E TECNOLOGIE

Food System: Management, Sustainability and Technologies

PERCHÉ A PARMA

Il Corso di Laurea rappresenta un'iniziativa innovativa nel panorama universitario italiano, in cui la cultura manageriale si integra con l'apporto tecnologico e scientifico con l'obiettivo di formare figure manageriali qualificate, in grado di leggere e gestire con capacità e competenza le problematiche del sistema agroalimentare. Il Corso nasce nel cuore della Food Valley e mette a sistema la tradizione di ricerca scientifica e di accreditamento dei tre Dipartimenti coinvolti, Scienze economiche ed aziendali, Scienze chimiche, della vita e della sostenibilità, Scienze degli alimenti e del farmaco, presso lo straordinario contesto di imprese agricole, di produzione, di distribuzione, di enti di certificazioni della qualità, nonché di ristorazione che connotano il sistema agroalimentare del nostro Paese. Lo studente potrà così contare

su un percorso interdisciplinare centrato su aspetti metodologici e conoscenze di base non soggette a rapida obsolescenza, sullo scambio costante tra il contesto delle imprese di eccellenza e quello della ricerca e della formazione avanzata, nonché sulla trasversalità delle competenze condizione necessaria per la gestione di processi complessi e articolati.



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 ORGANOLETICA 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 MANAGEMENT

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	

Consentito a partire dal 1° anno. Consigliato a partire dal 2° anno, dopo avere acquisito le necessarie conoscenze preliminari all'esperienza in azienda

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 distribuzione 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 istituzioni nazionali e internazionali che si occupano di valorizzazione del sistema alimentare; le associazioni di categoria e organizzazioni professionali agricole e società di servizi alle imprese del settore agroalimentare.



DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

PROF.SSA SILVIA BELLINI silvia.bellini@unipr.it

TUTOR DEL CORSO

DOTT.SSA GIADA SALVIETTI giada.salvietti@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