



**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](mailto: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

ANNO ACCADEMICO 2021 / 2022

Edizione marzo 2021

LAUREA MAGISTRALE BIENNALE



# GESTIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI DI QUALITÀ E DELLA GASTRONOMIA

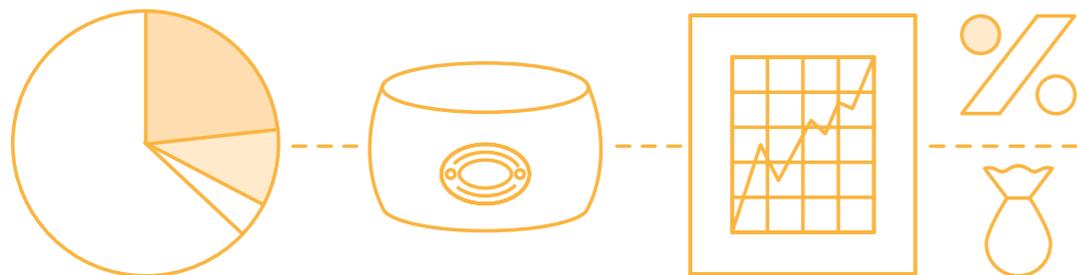
Food Quality and Gastronomy Management



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

# GESTIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI DI QUALITÀ E DELLA GASTRONOMIA

Food Quality and Gastronomy Management



## PERCHÉ A PARMA

Il Corso di Laurea Magistrale Interclasse in “Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia” è un progetto multidisciplinare che nasce per promuovere il dialogo tra la cultura economico-gestionale e le discipline relative alle scienze sociali della gastronomia per valorizzare il settore agroalimentare italiano. Parma come capitale della

Food Valley Italiana è sicuramente il polo alimentare Italiano che più di altri ha saputo creare valore dalla qualità delle sue produzioni alimentari vantando una esperienza e una reputazione nel panorama agro-alimentare europeo tanto da guadagnarsi il titolo di UNESCO Creative Cities Network for Gastronomy.

## COSA IMPARERAI

### PRIMO ANNO LM/77 - LM/GASTR

- CONTROLLO DI GESTIONE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE\*
  - MODULO BASE
  - MODULO AVANZATO
- GESTIONE INTERNAZIONALE DELL'AGRIBUSINESS
- SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI (IN LINGUA INGLESE) (**NO LM/77**)
- ECONOMIC HISTORY OF EUROPE AND EUROPEAN FOOD (IN INGLESE)
- ECONOMIA E POLITICHE AMBIENTALI (IN INGLESE)
- STATISTICA PER IL BUSINESS (IN INGLESE)
- EUROPEAN AND GLOBAL FOOD LAW (IN INGLESE)
- IDONEITÀ DI INGLESE B2

### SECONDO ANNO LM/77

- MERCATI FINANZIARI INTERNAZIONALI E ISTITUZIONI
- ANALISI SOCIOLOGICA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (IN LINGUA INGLESE)
- ANALISI DELLE DIMENSIONI DELLA SOSTENIBILITÀ\*
  - ANALISI IMPATTO AMBIENTALE E SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI
  - DATA MANAGEMENT FOR FOOD SECTOR
- ECONOMIA DEI FOOD QUALITY SCHEME (IN LINGUA INGLESE)\*
  - ECONOMIA DELLE VALUE CHAINS
  - GESTIONE DEGLI SCHEMI DI QUALITÀ ALIMENTARE
- TECNICHE DI VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ NEGLI ALIMENTI\*
  - QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
  - TECNOLOGIE E ANALISI SENSORIALE

### SECONDO ANNO LM/GASTR

- QUALITÀ DELLE CARNI E DEI PRODOTTI ITTICI (IN LINGUA INGLESE)
- NUTRIZIONE E DIETETICA APPLICATA (IN LINGUA INGLESE)
- ERBORISTERIA E NUTRACEUTICA NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (IN LINGUA INGLESE)\*
  - ERBE, SPEZIE E PIANTE NERVINE
  - NUTRACEUTICA
- VALORIZZAZIONE DEL CIBO E COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE (IN LINGUA INGLESE)\*
  - COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE
  - VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI E TIPICHE (AVANZATO)

- ATTIVITÀ A SCELTA
- TIROCINIO
- TESI
- TOTALE

\*Insegnamento integrato

### SSD

### CFU

SECS-P/07	5
SECS-P/07	3
SECS-P/08	10
SPS/07	6
SECS-P/12	6
SECS-P/02	6
SECS-S/03	8
IUS/14	6
L-LIN/12	3

### SSD

### CFU

SECS/P11	8
SPS/07	6
CHIM/12	4
SECS-03	4
AGR/01	5
AGR/01	5
AGR/16	6
AGR/15	6

VET/04	8
MED/49	6
AGR/03	6
CHIM/08	6
AGR/01	6
AGR/01	6

9
6
14
120

## COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

Il corso Interclasse risponde all'esigenza di formare una figura professionale moderna in grado di soddisfare le forti richieste di competenze interdisciplinari poste a chi opera nel contesto della gestione delle aziende alimentari, dei settori della gastronomia e dello sviluppo socio economico dei territori a

forte vocazione alimentare. I laureati potranno lavorare in aziende del settore agroalimentare (dalla produzione, al consumo) in Organizzazioni di Produttori, in Istituzioni pubbliche, nonché in ONG che si occupano di ambiente e sostenibilità e promozione eno-gastronomica territoriale.

## DATI GENERALI

REFERENTE PER L'ORIENTAMENTO

**PROF. FILIPPO ARFINI** [filippo.arfini@unipr.it](mailto:filippo.arfini@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 magistrale biennale** (2 anni)

CLASSE DI LAUREA INTERCLASSE

- **LM-77** Classe delle lauree magistrali in Scienze economico-aziendali;

- **LM/GASTR** Classe di laurea in Scienze economiche e sociali della gastronomia.

SITO DEL CORSO

**[cdlm-gsaqg.unipr.it](http://cdlm-gsaqg.unipr.it)**