



## TRADE E CONSUMER MARKETING (TRADE)

Classe LM-77 - Lauree magistrali in Scienze Economico-Aziendali

Presidente: Prof.ssa Cristina Ziliani

### Piano degli studi – studenti immatricolati a.a. 2022/2023

#### Primo anno

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Semestre Lezioni
1	Brand Management and Communication	Branding	SECS-P/08	5	1
		Digital e Content Marketing	SECS-P/08	5	
2	Business English (B2)		L-LIN/12	3	1
3	Channel Management		SECS-P/08	8	1
4	Modern Retail Development (in lingua inglese)		SECS-P/12	8	1
5	Behavioural Economics (in lingua inglese)		SECS-P/06	7	2
6	Shopper marketing	Shopper Marketing	SECS-P/08	6	2
		Retail Marketing	SECS-P/08	5	
7	Statistics for Management		SECS-S/01	5	2

#### Secondo anno

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Semestre Lezioni
8	Consumer Behaviour Analysis	Neuroshopping	SECS-P/08	5	1
		Consumer Behaviour Analysis	SECS-P/08	6	
9	Data Science for Marketing		SECS-S/01	9	1
10	Loyalty Marketing and CRM (in Lingua Inglese)	Loyalty Marketing	SECS-P/08	5	1
		CRM and Customer Analytics	SECS-P/08	5	
11	E-commerce e Channel Analytics	Channel Metrics	SECS-P/08	5	2
		E-commerce e Digital analytics	SECS-P/08	5	
12	Marketing Law (in Lingua Inglese)		IUS/04	6	2

	<b>CFU</b>
Crediti liberi	8-15
Tesi di laurea	14
Totale cfu	<b>120</b>



# UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
ECONOMICHE E AZIENDALI

## Attività a scelta

#	Insegnamento	SSD	CFU	Semestre Lezioni
1	Business planning	SECS-P/11	4	2
2	Comunicazione web e data journalism	INF/01	6	1
3	Health and Wellness Marketing (in Lingua Inglese)	SECS-P/08	5	1
4	Laboratorio Design Thinking	SECS-P/08	3	1
5	Laboratorio di Negoziazione <i>(riservato agli studenti del I anno di corso)</i>	SECS-P/08	4	2
6	Laboratorio Digital and analytics <i>(riservato agli studenti del II anno di corso)</i>	SECS-P/08	3	2
7	Quality assurance in ambito formativo: Processi, Metodi e Strategie nella Università in Italia	Indefinito/ Interdisciplinare	3	1
8	Socio economic analysis of agrifood environments <b>(in lingua inglese)</b>	SPS/07	6	1
9	Valorizzazione delle produzioni enologiche	AGR/01	3	1