



**UNIVERSITÀ DI PARMA**

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**

**ECONOMIA E MANAGEMENT DEI SISTEMI**

**ALIMENTARI SOSTENIBILI**

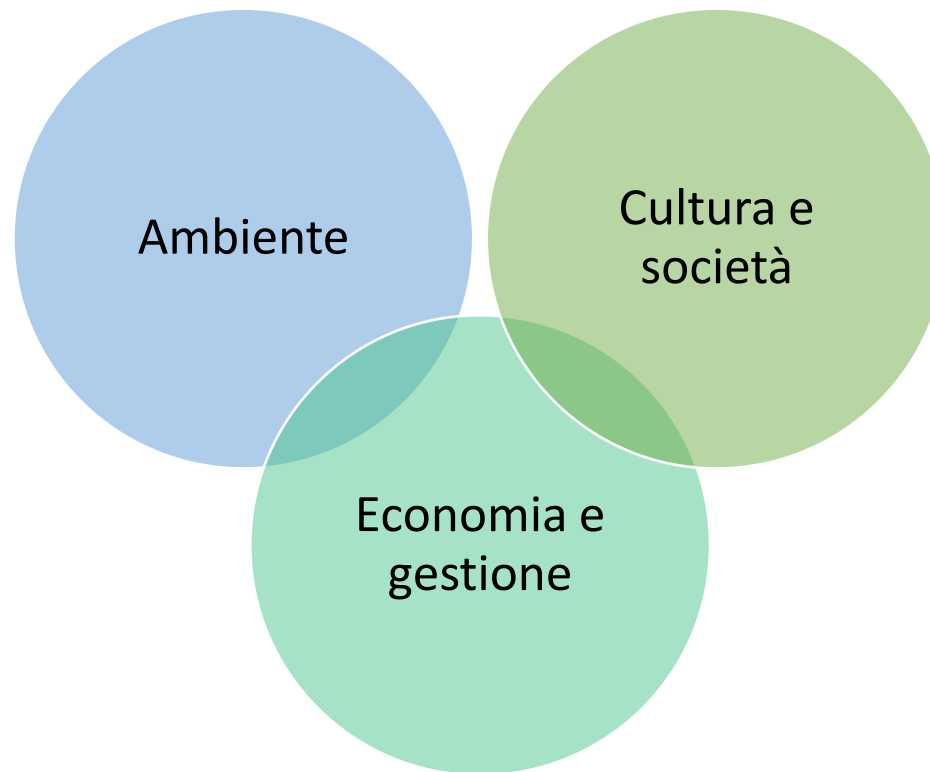
***(EMSAS)***

***(CLASSE LM77)***

**Anno Accademico 2024/2025**

*Perché un corso in*  
**ECONOMIA MANAGEMENT DI SISTEMI  
ALIMENTARI SOSTENIBILI**

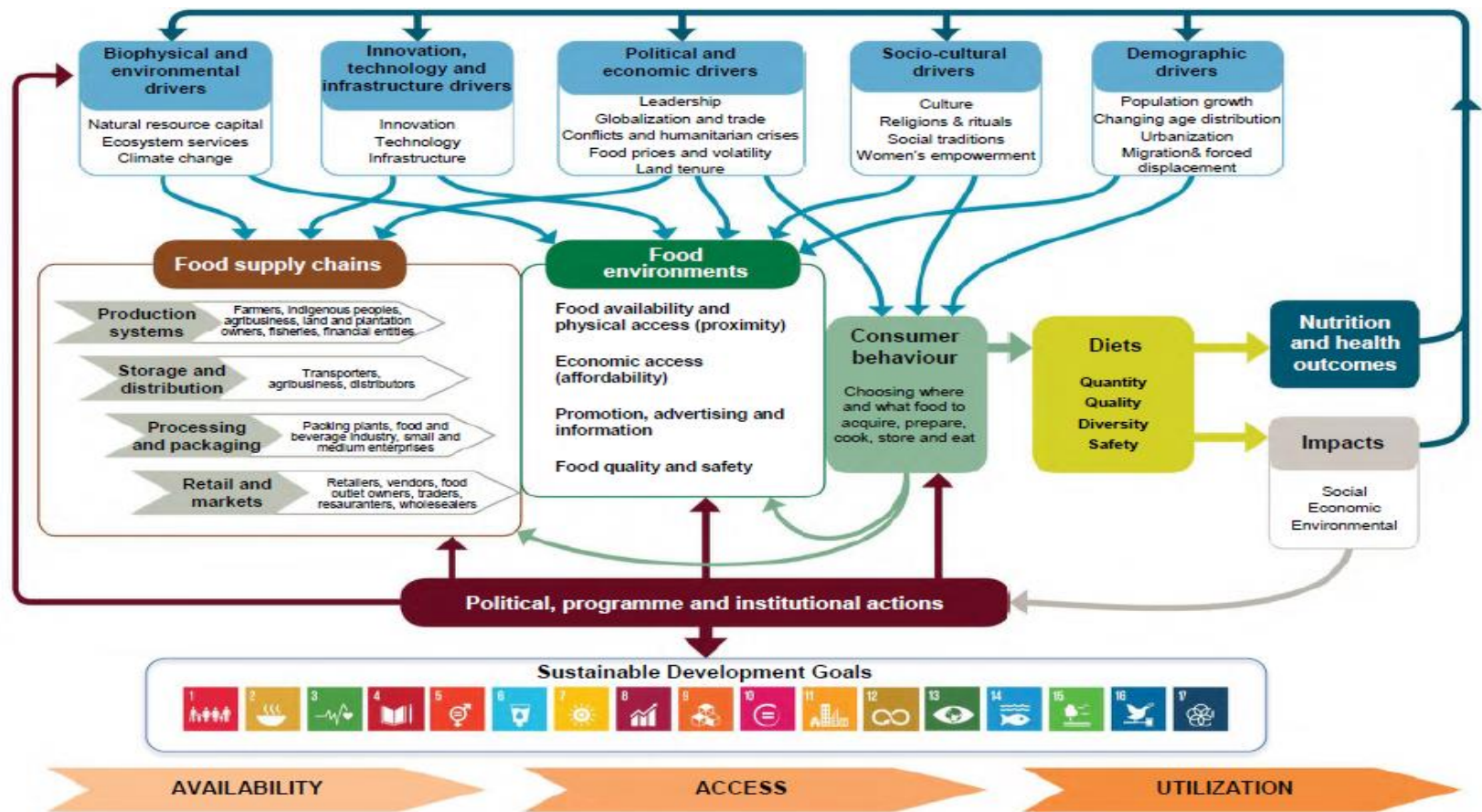
Cosa è la sostenibilità oggi



# Perché un corso in ECONOMIA MANAGEMENT DEI SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI



# Perché un corso in ECONOMIA MANAGEMENT DEI SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI



# Perché un corso in ECONOMIA MANAGEMENT DEI SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI

## L'INDUSTRIA ALIMENTARE CREA OCCUPAZIONE



ASSUME 1.800 LAUREATI ALL'ANNO

### LE NUOVE PROFESSIONI PIÙ RICHIESTE



MANAGER DELLA  
SOSTENIBILITÀ



NUTRIZIONISTI



ANALISTI  
DEL GUSTO



AFFINATORI

# Le conoscenze per la sostenibilità

La sostenibilità è un concetto multidimensionale:



tecnologico



economico



sociale



giuridico



ambientale

La sostenibilità va:

- Progettata
- Implementata
- Gestita
- Comunicata
- Capita



# *I contenuti: un corso a due indirizzi*

**I anno - materie di  
base economico-  
gestionali**

**Percorso comune**

**II anno – materie  
specialistiche**



**Sustainable quality**



**Sustainable value  
chain**





# EMSAS:

## *un Corso di Studio due indirizzi*

### Percorso filiere sostenibili

AREA ECONOMICO GESTIONALE: 78

AREA DI SC. DEGLI ALIMENTI: 10

INGLESE: 3

ATTIVITA' A SCELTA: 9

TIROCINIO E PROVA FINALE: 20

### Percorso qualità sostenibile

AREA ECONOMICO GESTIONALE: 71

AREA SC. DEGLI ALIMENTI: 17

INGLESE: 3

ATTIVITA' A SCELTA: 9

TIROCINIO E PROVA FINALE: 20



# Food Quality - i contenuti:



Management and Sustainability Accounting	Food marketing per i mercati locali e globali
Economic History of Europe and European Food	Environmental economics and policy
Economic Statistics	European and Global Food Law
Mercati finanziari internazionali e istituzioni	

Socio economic analysis of agrifood environments	Food policy and sustainability
Data Management for sustainability assement	Economics of value chains
Economics of food quality scheme	Qualità e sicurezza alimentare (safety)
Tecnologie e analisi sensoriale	

Quality of meat and fish products	Nutrition and applied dietetics
Consumer Behaviour	Herbs, spices and nervine plants
Nutraceuticals	Valorisation of local agri-food products
Food policy and sustainability	Data Management for sustainability assement

# *I contenuti: Gli esami liberi ad hoc*

**Economia dei mercati dei prodotti agricoli (3CFU)**

**Valorizzazione delle produzioni enologiche (3 CFU)**

**Economia e management delle imprese agrituristiche (3 CFU)**

**Corso di preparazione alla scrittura delle tesi (3CFU)**

**Modelling agricultural and environmental policies (3CFU)**

**International cooperation in the agrifood sector for sustainable value chains**

# ERASMUS, Erasmus SMT e tirocini formativi

Hanno il compito di:

- Trasformare conoscenze teoriche in esperienza empirica
- Avvicinarsi al mondo del lavoro
- Comprendere le dinamiche lavorative e le caratteristiche degli sbocchi professionali
- Costruire la tesi di laurea

Sono fatti sulla base di un progetto con le aziende



# Tirocini formativi, Erasmus SMT

Tirocini

14 CFU

350 ore



Tesi

6 CFU

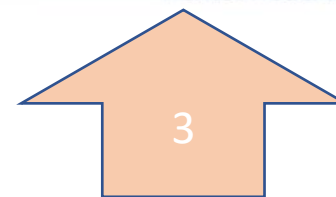
150 ore



# Gli sbocchi lavorativi



Fonte: Federalimentare



# *Gli sbocchi lavorativi di chi si è già laureato: in che imprese*

PMI del settore agroalimentare	Buyer della GDO e PMI	Enti di certificazione	Start up Alimentari
ConSORZI di tutela	Istituzioni pubbliche	Enti di ricerca	Dottorati di ricerca

# *Gli sbocchi lavorativi di chi si è già laureato: in che ambito*

Reparto  
acquisti PMI e  
GDO

Gestione della  
produzione

Data manager  
della qualità

Ricerca e  
sviluppo

Manager della  
sostenibilità

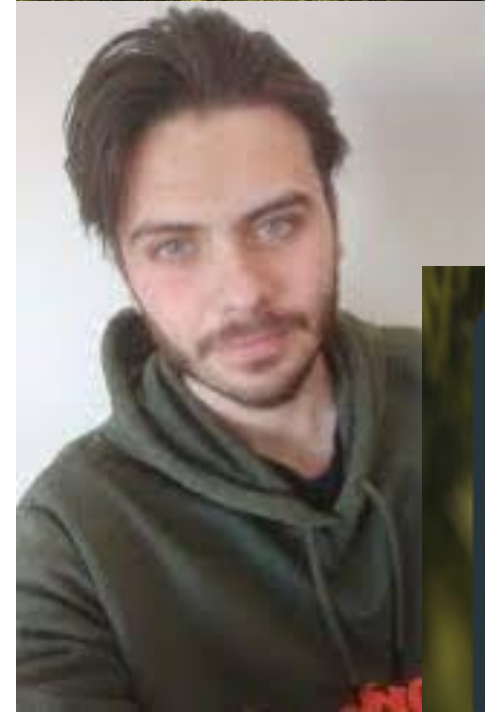
Reparto  
vendite

Auto-  
imprenditore

Certificazione  
di prodotti di  
qualità



# La storia dei nostri laureati



# *Percorso di accesso alla LM EMSAS*

Acquisizione requisiti di accesso (laureati o laureandi)

Verifica dei requisiti (valutazione delle classi di laurea)

Verifica della preparazione personale su testi consigliati (tre verifiche)

Immatricolazione (se superata) o reiterazione della prova (se NON superata)

# Requisiti di accesso alla LM EMSAS

## Accesso senza soglia

### L-26 + L-Gastr

(Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco)

L- Scienza e tecnologie alimentari (Food Technology\_I)

L-Scienze Gastronomiche (Gastronomic science\_I)

### L-18

(Dipartimento Scienze Economiche e aziendali)

L- Economia e Management (CLEM)

L- Sistema Alimentare: Sostenibilità, Management E Tecnologie - Food System (Management of bioeconomy sytems)

## Accesso con soglia

Altre Classi di Laurea

### 24 CFU da:

SECS-P/(01-/06);  
SECS-P/07;  
SECSP/08; AGR/01;  
AGR/03; AGR/15;  
AGR/16; VET/04

# Verifica della preparazione personale

- L'accesso per l'AA 2024/2025 **non ha vincoli di posti**
- E' prevista una prova che accerta l'adeguatezza della preparazione personale per tutti gli studenti
- La prova prevede 30 domande sui temi di **marketing e scienza degli alimenti**, con soglia di ingresso (30/90).
- Alla prova **si accettano studenti che non si sono ancora laureati ma che si laureeranno entro l'anno solare.**
- Le date della prova:
  - 24 luglio 2024 – ore 10
  - 4 settembre 2024 – ore 10
  - 11 dicembre 2024 – ore 10

# *Info e contatti*

Corso di studio: <https://corsi.unipr.it/cdlm-emsas>

Prof. Filippo Arfini (presidente): [filippo.arfini@unipr.it](mailto:filippo.arfini@unipr.it)

Dott. Davide D'Ascoli (tutor): [davide.dascoli@unipr.it](mailto:davide.dascoli@unipr.it)

# GRAZIE



UNIVERSITÀ DI PARMA

[www.unipr.it](http://www.unipr.it)