



UNIVERSITÀ DI PARMA

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

ECONOMIA E MANAGEMENT DEI SISTEMI

ALIMENTARI SOSTENIBILI

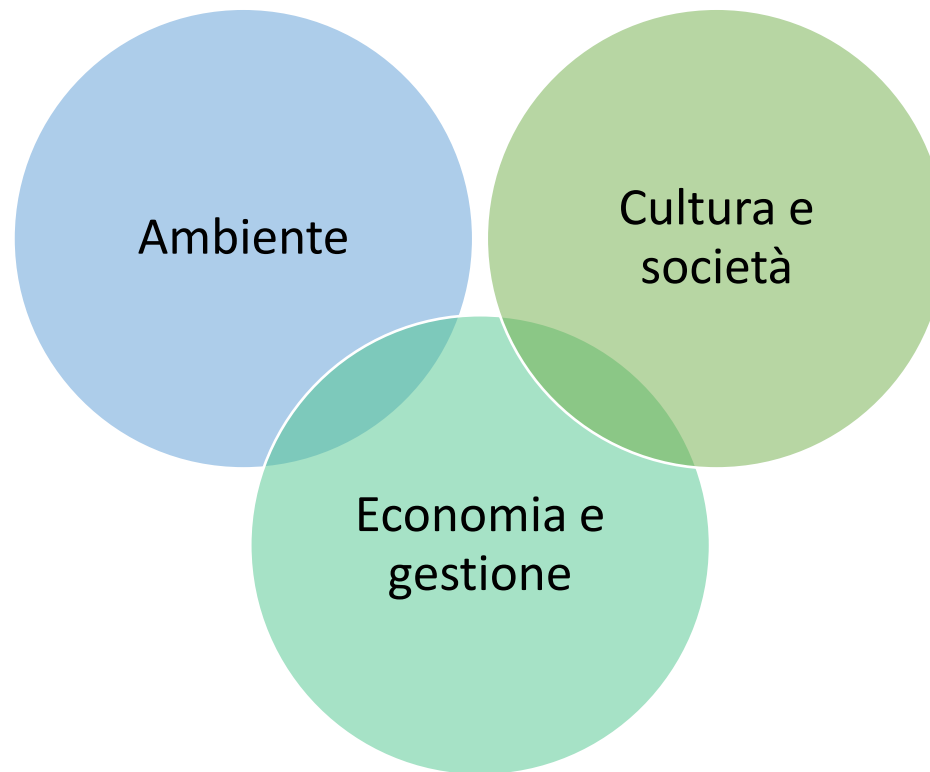
(*EMSAS*)

(CLASSE LM77)

Anno Accademico 2024/2025

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

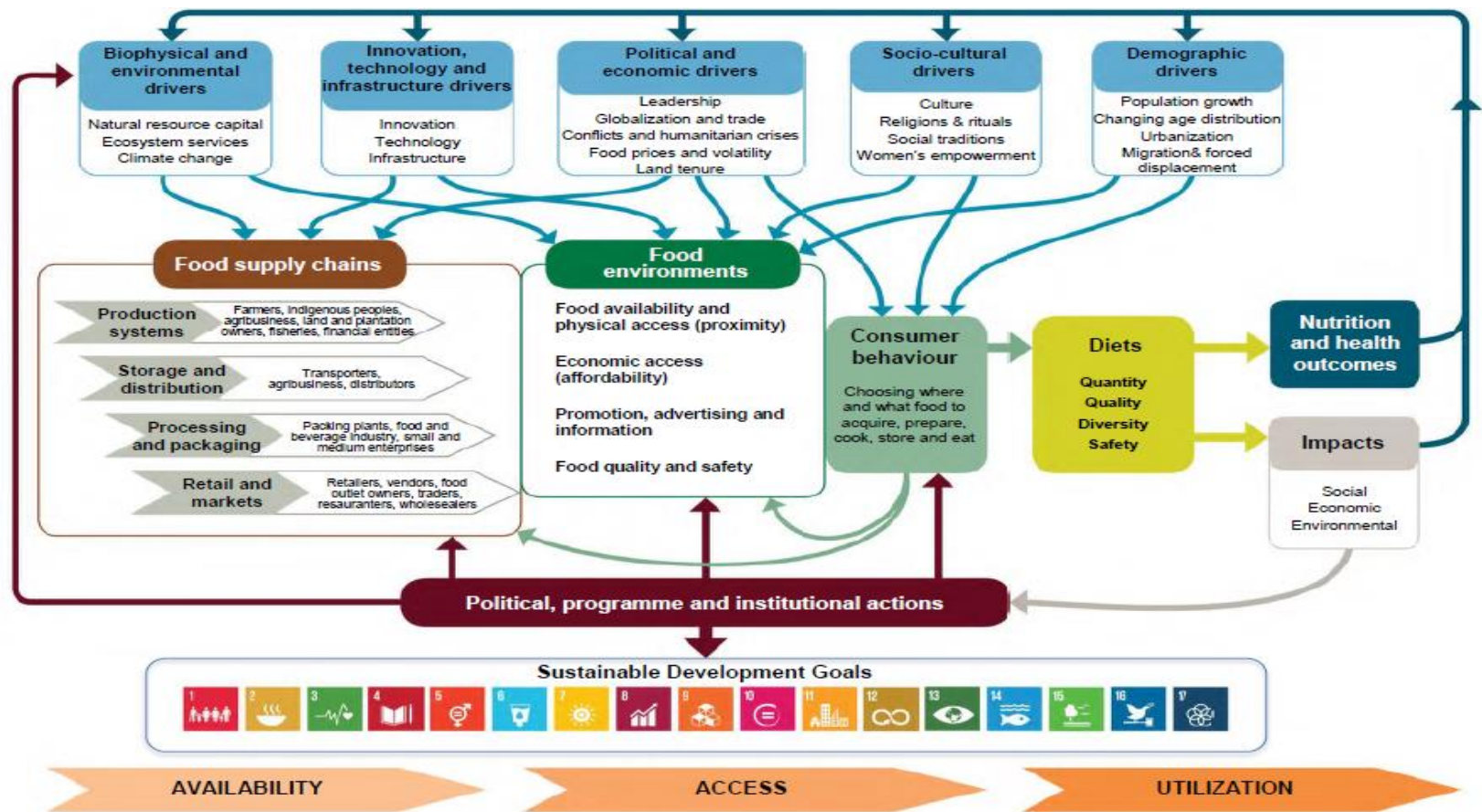
Cosa è la sostenibilità oggi



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



EMSAS - 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 assessment | 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 assessment |

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



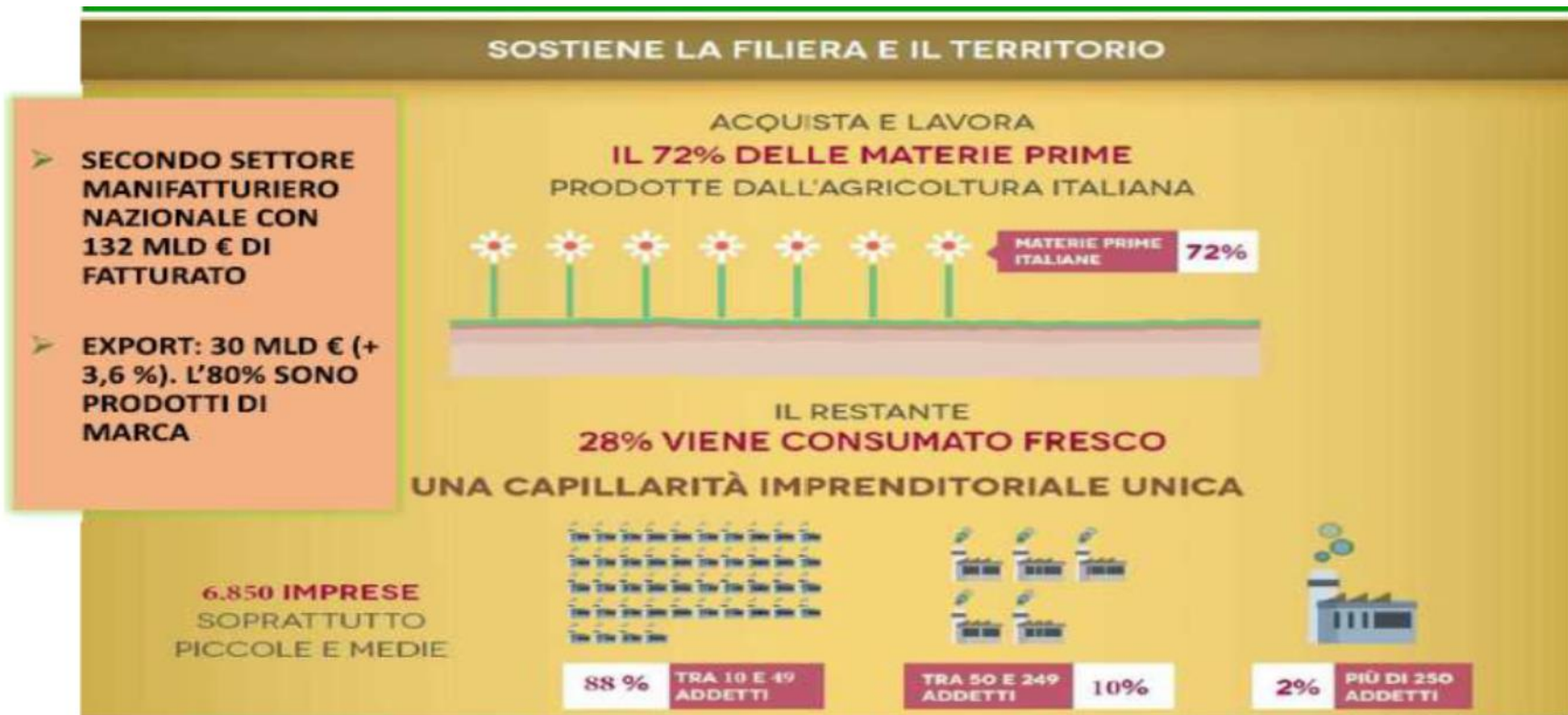
Tesi

6 CFU

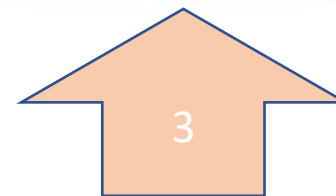
150 ore



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

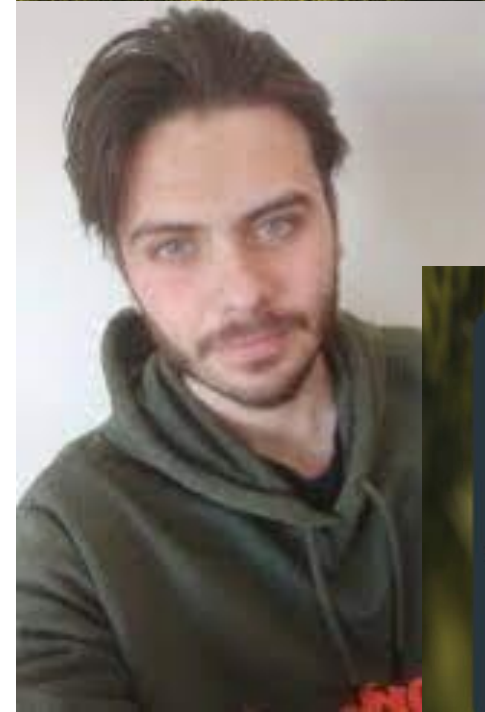
Manager della
sostenibilità

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-18

(Dipartimento Scienze Economiche e aziendali)

Accesso con soglia

Altre
Classi di
Laurea

L- Scienza e tecnologie alimentari (Food Technology_I)

L-Scienze Gastronomiche (Gastronomic science_I)

L- Economia e Management (CLEM)

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

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

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

GRAZIE



UNIVERSITÀ DI PARMA

www.unipr.it