

A.D. 1308

**unipg**

DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI E AMBIENTALI



## CORSO DI LAUREA MAGISTRALE INTERATENEIO IN MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO

**Durata**  
**2 anni**

**Crediti**  
**Formativi**  
**120**



**Coordinatore del Corso**  
**Prof. Andrea Marchini**

**Per informazioni contattare**  
**Segreteria Didattica**  
tel  
**075-5856062**  
e-mail  
**segr-didattica.agraria@unipg.it**

### Obiettivo didattico

La Laurea Magistrale Interateneo in **Management e cultura italiana del cibo** nasce dalla collaborazione tra l'Università degli Studi di Perugia (Unipg) e l'Università per Stranieri di Perugia (Unistrapg) per la formazione di professionisti e manager del turismo enogastronomico sostenibile, dell'export agroalimentare italiano e della gestione delle risorse territoriali e culturali collegate al cibo. Lo studente potrà scegliere tra due distinti *curricula* (*Turismo enogastronomico e culturale - Mercati Agroalimentari*) e potrà approfondire importanti tematiche legate al cibo *Made in Italy* sui mercati internazionali.

Attività didattiche e relativi CFU	Obiettivi formativi
Insegnamenti comuni	<p>Il progetto formativo e culturale si inquadra nell'ambito delle strategie europee ed italiane per lo sviluppo economico e culturale dei prodotti agroalimentari dei diversi territori e si ispira agli obiettivi di sostenibilità come il Programma quadro per <i>Horizon Europe</i>, la Strategia <i>Green Deal</i> e quella <i>From Farm to Fork</i> dell'Unione Europea, nonché la Strategia italiana per la Bioeconomia promossa dall'Agenzia per la Coesione Territoriale. L'obiettivo è formare laureati magistrali con una preparazione culturale e professionale avanzata, fondata su conoscenze in ambito economico, economico-aziendale e sociale e integrata con una formazione che permetta loro di analizzare, gestire e progettare processi decisionali in aziende, istituzioni o organizzazioni attive nei settori della produzione agroalimentare, del turismo enogastronomico sostenibile, dell'offerta culturale legata alla produzione e al consumo di cibo. Collaborano all'iniziativa didattica Docenti di cinque Dipartimenti Universitari, al fine di formare figure professionali in grado di combinare la conoscenza della gestione dei processi produttivi e del marketing del settore agroalimentare con la comprensione delle dimensioni culturali e sociali del cibo <i>Made in Italy</i>. Il CdS interateneo si svolge in lingua italiana utilizzando le risorse didattiche del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali (DSA3) di Unipg e quelle del Dipartimento di Lingua Letteratura e Arti italiane nel Mondo (LiLAIM) di Unistrapg. Oltre alle tradizionali attività didattiche frontali, il Corso di Laurea Magistrale promuove una didattica partecipativa attraverso seminari, esercitazioni pratiche, visite di studio, tirocini e stages da svolgere presso aziende, studi professionali e istituzioni pubbliche italiane operanti sia all'estero che nel territorio nazionale e convenzionate con i due Atenei.</p>
<b>Economia circolare</b> 12	
<b>Etica e letteratura dell'alimentazione</b> 12	
<b>Diritto alimentare e ambientale internazionale ed europeo</b> 6	
<b>Lettorato inglese e Laboratorio abilità informatiche in inglese</b> 8	
<b>Amministrazione e controllo dell'impresa sostenibile</b> 6	
<b>Statistica Aziendale</b> 6	
<b>Marketing agroalimentare e comportamento del consumatore</b> 12	
<b>Linguaggi e culture dell'agroalimentare</b> 6	
<b>Curriculum: Turismo enogastronomico e culturale</b>	
<b>Antropologia dei sistemi alimentari globali</b> 6	<p>Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti dal corso di laurea comprendono i ruoli di <i>operation manager</i> con funzioni di elevata responsabilità; professionisti e consulenti nelle filiere agroalimentari sostenibili e nella valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico; manager e consulenti del business ecologico; consulenti per la progettazione e l'analisi degli investimenti ambientali; esperti per la valutazione dell'impatto delle nuove tecnologie sulle organizzazioni complesse sul territorio e l'ambiente. Ulteriori sbocchi occupazionali riguardano le istituzioni nazionali, comunitarie e internazionali impegnate sui temi economici legati al cibo, alle politiche agricole, alimentari, ambientali e allo sviluppo rurale sostenibile dei territori e del turismo sostenibile (FAO, OECD, IPFRI, World Bank, FMI, Commissione UE, Enti di Ricerca, Agenzie governative, nonché Amministrazioni Pubbliche, Organizzazioni non governative, Terzo settore ecc.).</p> <p>Le competenze del Laureato Magistrale maturano combinando molteplici conoscenze, quali: conoscenza dell'economia ambientale e circolare; conoscenza della statistica economica e delle fonti informative; conoscenza dei diversi sistemi agrari ed agroalimentari nel mondo; conoscenza e comprensione dei processi produttivi agroalimentare per la gestione dei sistemi di certificazione e assicurazione della qualità; conoscenza del processo di marketing management per le piccole e medie imprese; conoscenza delle problematiche dell'accesso al cibo, delle politiche di cooperazione e della food security; conoscenza e comprensione dei modelli organizzativi di impresa; conoscenza e comprensione delle fonti e del processo di ricerca e analisi storica; buona conoscenza della lingua inglese per condurre trattative commerciali e redigere contratti commerciali, conoscenza delle norme doganali, degli incoterms e dei processi amministrativi legati alla logistica e all'import-export dei prodotti; conoscere e saper comprendere i problemi normativi, etici e sociali relativi alla produzione di alimenti; conoscenza dei linguaggi verbali e non verbali legati al cibo ed altre ancora.</p> <p>A tali conoscenze avanzate si sommano altrettanto numerose abilità, quali: saper analizzare problemi gestionali e finanziari dell'impresa produttiva e commerciale; saper operare nell'Agribusiness in ambito nazionale ed internazionale; saper contribuire alla ricerca agro-industriale nell'area economica e di mercato; saper condurre analisi statistiche di dati; saper realizzare testi efficaci nel processo di promozione commerciale; saper progettare interventi di sviluppo e valorizzazione dei prodotti agroalimentari; saper effettuare una valutazione multicriterio per beni ambientali e pubblici; saper progettare e gestire iniziative commerciali di scala locale, regionale, nazionale e internazionale inerenti al cibo <i>Made in Italy</i>; saper realizzare piani marketing e iniziative di promo-commercializzazione per i servizi turistici enogastronomici ed altre ancora.</p>
<b>Sistemi agroalimentari sostenibili</b> 7	
<b>Economia del turismo sostenibile</b> 9	
<b>Attività a scelta dello studente</b> 8	
<b>Tirocinio o stage</b> 6	
<b>Prova finale</b> 16	
<b>Curriculum: Mercati agroalimentari</b>	
<b>Mercati e organizzazione agroindustriale</b> 10	
<b>Cultura visuale del cibo e media digitali</b> 6	
<b>Management delle piccole e medie imprese</b> 6	
<b>Attività a scelta dello studente</b> 8	
<b>Tirocinio o stage</b> 6	
<b>Prova finale</b> 16	