



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Laurea Magistrale in Food Industry Management



Carmine Garzia, Pollenzo, 23 novembre 2023

Proposta di valore

La Laurea Magistrale è stata ri-progettata per:

1. offrire **un'esperienza unica e distintiva rispetto ad altri atenei** che offrono formazione manageriale declinata sul settore del food;
2. formare **laureati con un solido profilo di competenze rispondente alle esigenze del mercato del lavoro**, nazionale ed internazionale;
3. formare **laureati in grado di inserirsi in contesti aziendali strutturati** e di **integrarsi con altri laureati** in materie tecnico-scientifiche e umanistiche;
4. realizzare un **prodotto attrattivo per gli studenti internazionali**.

L'offerta formativa si struttura attorno ad un nucleo di **competenze di analisi economica e sociale**, integrate da conoscenze **dei prodotti e delle filiere produttive** e supportate da una solida base sui **processi culturali del cibo**.

La LM è erogata interamente in lingua inglese.

Profilo di competenze dei laureati – skills

- 1. Analisi dello scenario economico.** Analisi delle dinamiche relative allo sviluppo economico, evoluzione dei consumi e accesso alle risorse strategiche.
- 2. Analisi avanzata dei mercati e dei consumatori.** Conoscenza delle tecniche di analisi qualitative e quantitative dei mercati e del comportamento del consumatore
- 3. Prodotti, processi produttivi e filiere.** Conoscenze delle materie prime e dei processi di trasformazione del cibo, con particolare riferimento ai trend emergenti.
- 4. Estetica del cibo e comunicazione.** Conoscenze distintive in materia di filosofia ed estetica del cibo. Capacità di sviluppare contenuti di comunicazione originali.
- 5. Marketing strategico.** Conoscenze in materie di sviluppo prodotti. Conoscenza dei canali distributivi fisici e on-line. Competenze nella gestione della comunicazione digitale.
- 6. Advanced Food Law.** Conoscenze in materia di tutela proprietà intellettuale anche a livello internazionale. Conoscenza dei regolamenti che interessano la produzione e la commercializzazione del cibo. Sovranità alimentare

Piano didattico. Primo anno

	Courses	ECTS
	Year I – 1st Semester	
1	Economic Scenario Analysis	6
2	Food Industry Strategic Management	8
3	Advanced Food and Trade Law	8
4	Data Analysis for Strategic Decision	6
	<i>Study tour</i>	
	Year I – 2nd Semester	
5	Food for Thought: Taste, Culture and Communication	8
6	Human ecology and environmental sustainability	6
7	Future foods and ingredients	8
8	Sociology of food consumers	8
	<i>Field experience 1: Company project</i>	6

Piano didattico. Secondo anno

	Courses	ECTS
	Year II -1st Semester	
9	Strategic Marketing for Food Industry	6
10	Systemic design for circular economy	6
11	Elective 1	6
12	Elective 2	6
	<i>Field experience 2: Immersive training in digital innovation for food industry</i>	6
	Year II - 2nd Semester	
	Stage	10
	Final thesis	16
	TOTAL (entire program)	120

Piano didattico. Elective

	Courses	ECTS
1	Media Lab	6
2	Food Heritage Lab	6
3	Start-up & Entrepreneurship Lab	6
4	Wine Innovation Lab	6

Gli studenti sono liberi di scegliere 2 elective tra i 4 proposti.

Insegnamenti e macro-aree di competenze

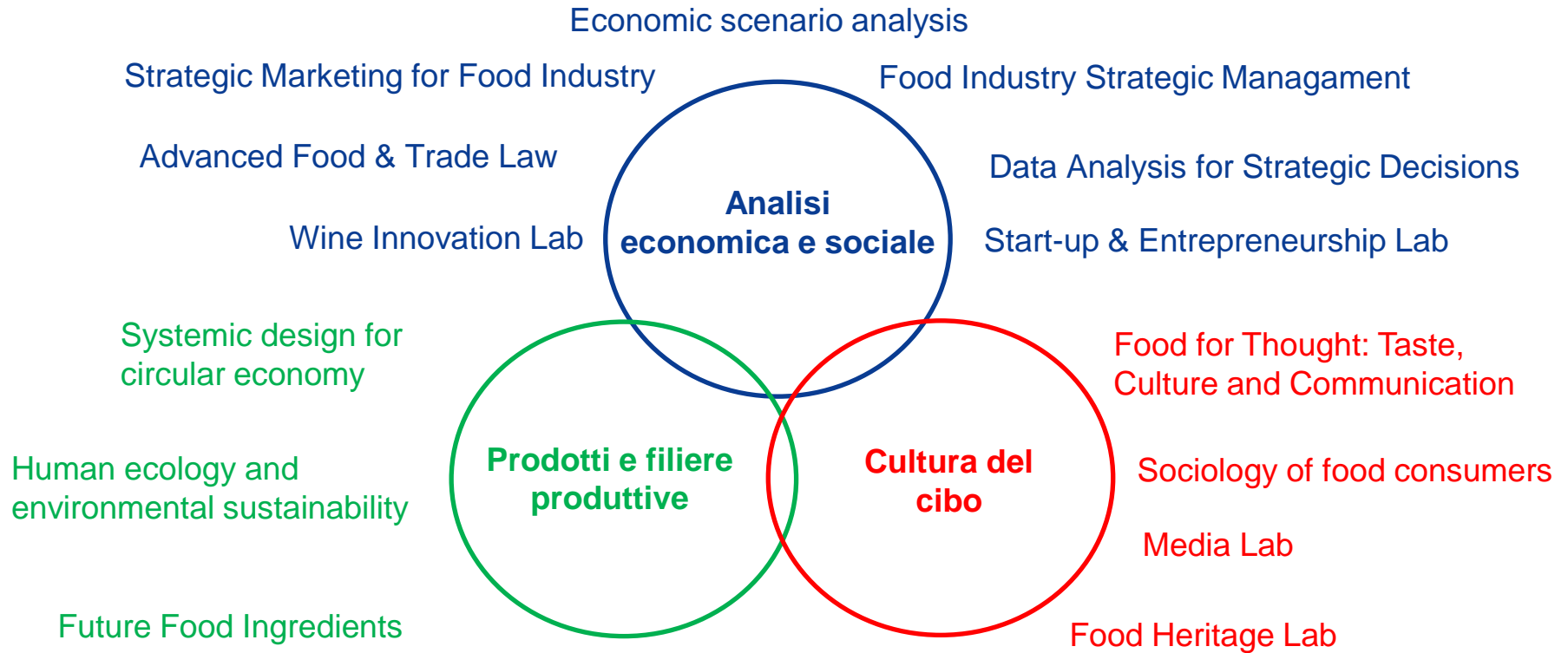


Figure professionali e profilo di competenze

- 1. Innovation Specialist.** Possiede solide **conoscenze in materia di prodotto e produzioni**. È in grado di analizzare i **concorrenti e le dinamiche competitive**. È in grado di identificare i **trend di consumo emergenti**.
- 2. Market Analyst.** Possiede solide **conoscenze in materia di prodotto e produzioni**. È in grado di analizzare i **concorrenti e le dinamiche competitive**. Conosce i **processi culturali legati al consumo del cibo**.
- 3. (Junior) Product Manager.** Possiede solide **conoscenze in materia di prodotto e produzioni**. Ha competenze specifiche sulle **filiera**. È in grado di gestire il corretto **posizionamento dei prodotti offerti**. Ha una conoscenza avanzata degli **aspetti legali**.
- 4. (Junior) Sales Manager.** Possiede solide **conoscenze di prodotto e del mercato**. Conosce i **concorrenti e i loro prodotti**. È in grado di gestire il **corretto posizionamento dei prodotti offerti** e le **leve promozionali**.
- 5. Business Developer Specialist.** Possiede una solida **conoscenza dei prodotti e dei mercati**, è in grado di leggere i **trend evolutivi nei mercati**. Conosce gli **strumenti della comunicazione digitale**.

Modalità di ammissione e tasse d'iscrizione

- Ammissione su dossier (CV+CS) e sulla stesura di due *short essay* in inglese
- Tre sessioni: febbraio, maggio, luglio
- Posti disponibili: 40
- Tasse d'iscrizione
 - I anno: 14.000€
 - II anno: 14.000€
- Offerta di 4 borse di studio parziali ed 1 totale.



Grazie per l'attenzione



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo