









# MASTER IN "QUALITY FOOD MANAGEMENT"

Mercati, filiere, tecnologie, innovazione

Parma, da luglio 2019









# **PRESENTAZIONE**

Parma è comunemente riconosciuta in Italia in ragione della sua vocazione agroalimentare. Sul suo territorio risultano, infatti, concentrate tutta una serie di attività agricole e industriali tra loro collegate. Accanto ad alcuni grandi marchi agroalimentari, leader in campo internazionale, operano un numero elevato di piccole aziende, nonché importanti imprese dell'impiantistica alimentare che offrono il supporto meccanico e tecnologico alle attività connesse alle produzioni alimentari.

Inoltre Parma ha goduto in questi decenni dello sviluppo di strutture scientifiche e tecnologiche dedicate al mondo degli alimenti alcune delle quali hanno la loro sede presso i Dipartimenti e i centri di ricerca universitari o alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari. A supporto di tutte queste attività si è sviluppato inoltre un polo fieristico che presenta alcune manifestazioni di valenza internazionale tra cui Cibus e CibusTEC.

Dal 2002, infine, a Parma ha sede l'EFSA (European Food Safety Authority), l'Ente dell'Unione Europea che si occupa di interfacciare i diversi Paesi in tema di valutazione dei rischi relativi alla qualità e alla sicurezza di alimenti e mangimi.

Per queste ragioni Cisita Parma, Ente di Formazione di **Confindustria Parma**, e l'**Università di Parma** hanno deciso di organizzare in partnership il Master in "Quality Food Management", finalizzato a formare giovani con competenze innovative e distintive in un settore di eccellenza del Made in Italy, oggi in rilevante sviluppo nel nostro Paese e all'estero.



**Guido Cristini**Direttore del Master
Università di Parma

Elisabetta Zini Direttore di Cisita Parma

# IL MASTER IN "QUALITY FOOD MANAGEMENT"

# DESTINATARI, OBIETTIVI E SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Master si rivolge a **25 giovani laureati** prevalentemente in discipline economiche, scientifiche ingegneristiche ed agrarie. Si indirizza anche ai figli di imprenditori operanti nel settore agroalimentare ed interessati a sviluppare l'azienda di famiglia.

Lo **sbocco prioritario** dei partecipanti risulta essere quello delle funzioni Marketing, Comunicazione e Relazioni Esterne, Research & Development, Controllo e Certificazione di Qualità, Trade & Sales Management delle imprese operanti nella filiera agroalimentare (imprese di produzione e di trasformazione, distribuzione moderna, consorzi, operatori nell'HORECA ed enti che si occupano della promozione dei prodotti agroalimentari in Italia ed all'estero).

### La partecipazione al Master consente agli iscritti di:

- **completare il livello di preparazione universitaria** attraverso l'assunzione di conoscenze specialistiche nell'ambito delle tematiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari;
- acquisire competenze distintive su temi di frontiera inerenti i processi di produzione, la strategia, le politiche per l'internazionalizzazione, la R&D, il controllo e la certificazione di qualità, il marketing a sostegno della valorizzazione dei prodotti alimentari;
- valorizzare, attraverso il continuo ricorso a strumenti di didattica attiva, le capacità individuali in modo da favorire l'inserimento in azienda in posizioni connotate da elevate responsabilità;
- assicurare una costante relazione con la business community, in virtù del coinvolgimento di testimoni provenienti dalle principali imprese operanti nella filiera.

#### **DURATA E STRUTTURA**

Il Master, a tempo pieno, numero chiuso e frequenza obbligatoria, ha una durata complessiva di **11** mesi con inizio previsto per luglio **2019**. Cinque mesi sono dedicati alla formazione in aula alla fine della quale prendono avvio i Field Project presso le sedi delle imprese e degli enti partner. Durante i sei mesi di stage i partecipanti realizzano un project work sulle attività svolte in azienda che sarà oggetto di valutazione da parte di una Commissione formata da docenti del Master. L'attestato di partecipazione al Master viene conseguito a seguito della positiva valutazione della fase d'aula e dello stage in azienda.

#### **CORPO DOCENTE**

La docenza è affidata a **manager d'azienda**, **consulenti** e **docenti universitari** che hanno maturato distintive esperienze nell'ambito delle diverse discipline oggetto di approfondimento.

La progettazione e il coordinamento dei singoli corsi è affidata ai responsabili di ciascun modulo ai quali è attribuito altresì il compito di assicurare un elevato grado di soddisfazione dell'aula.

#### METODOLOGIA DIDATTICA

La **metodologia didattica** utilizzata è orientata a coniugare aspetti di natura teorica con la gestione pratica dei processi presso le imprese e si concretizza con la realizzazione di:

- project work e discussioni di casi;
- lavori di gruppo, business game e role playing;
- laboratori manageriali e coaching di gruppo;
- sessioni outdoor;
- testimonianze aziendali.

La settimana d'aula si articola, di norma, in 40 ore, dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 18.00. Si prevede, fra le altre attività, lo svolgimento di un **corso avanzato di Business English** in modo da fornire gli strumenti linguistici per operare in un contesto lavorativo internazionale.

#### MATERIALE DIDATTICO

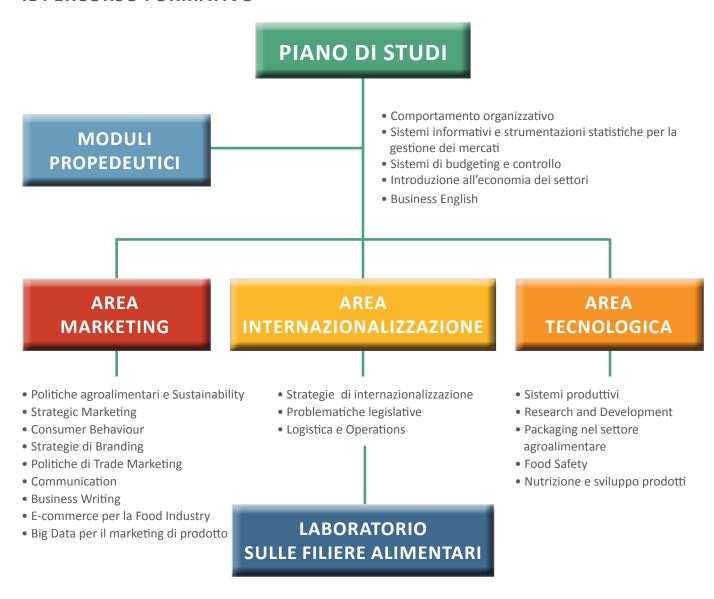
Ai partecipanti viene messo a disposizione il materiale didattico necessario per l'apprendimento dei contenuti presentati in aula e l'accesso alle **biblioteche** e alle **banche dati** dell'Università di Parma.

#### ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

L'organizzazione didattica prevede la presenza di un Comitato Scientifico e di un Comitato dei Garanti, composti rispettivamente da docenti accademici e manager delle imprese che garantiscono la qualità e l'attualità dei contenuti, nonché favoriscono il processo di inserimento presso le imprese da parte dei partecipanti; dei Coordinatori dei moduli didattici che garantiscono la sequenzialità dei contenuti di ciascun argomento così come il grado di soddisfazione dell'aula; del Direttore che assicura che il percorso di apprendimento sia realizzato nei modi e nei tempi previsti; di un Coordinatore operativo e responsabile dei rapporti con le imprese che cura l'integrazione dei contenuti con le esigenze aziendali, le relazioni con le strutture finalizzate alla ricerca degli stage e che pianifica gli interventi di docenza monitorando l'efficacia didattica dell'azione formativa.



#### IL PERCORSO FORMATIVO



#### SESSIONI OUTDOOR

Accanto alle lezioni frontali, ai laboratori e alle sessioni operative, il percorso formativo del Master include numerose visite aziendali presso imprese della filiera agroalimentare, che forniranno ai partecipanti l'opportunità di "entrare in azienda" e di "vivere" le dinamiche reali confrontandosi con il management sulle scelte gestionali e produttive adottate.

#### TRAINING ON THE JOB e ORIENTAMENTO

Nel corso dei mesi d'aula e attraverso **colloqui individuali con lo staff**, ciascun partecipante è supportato nell'individuazione delle proprie capacità e opportunità di carriera. L'attività di orientamento serve, infatti, anche a supportare i partecipanti nell'affrontare con maturità e consapevolezza il colloquio di selezione agli stage.

Lo stage rappresenta un importante valore aggiunto del Master perché permette di passare alla complessità del mondo del lavoro attraverso l'acquisizione di competenze specifiche oltre che garantire un accesso privilegiato reso possibile dal network di contatti con le imprese attivati dal Master.

Durante lo stage i partecipanti sviluppano un project work - oggetto dell'attività lavorativa svolta in azienda – che sarà presentato e discusso da una Commissione composta da docenti del Master.



## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E PROCESSO DI SELEZIONE

Per accedere alle selezioni è necessario compilare la domanda di partecipazione scaricabile dal sito www.mafood-master.com

Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre il **20 maggio 2019**, allegando i seguenti documenti: Curriculum vitae, Certificato di laurea con dettaglio degli esami e votazione, foto tessera.

Il Master è a numero chiuso e prevede un processo di selezione finalizzato a valutare le competenze tecniche acquisite durante gli studi, le attitudini individuali e la motivazione dei candidati.

Il processo di selezione si articola in 3 fasi:

- screening e analisi della domanda di ammissione e del CV;
- colloquio motivazionale;
- test logico-matematico e test di conoscenza della lingua inglese.

La giornata prevista per le selezioni è il **24 maggio 2019**; eventuali sessioni straordinarie di selezione saranno pubblicate sul sito: www.mafood-master.com

# **QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

La quota di partecipazione al Master è di € 8.000 (+ IVA) comprensiva di tutto il materiale didattico.

L'importo è rateizzabile in due soluzioni:

- 1° rata di € 4.000 (+ IVA) al ricevimento del documento di ammissione al corso;
- 2° rata di € 4.000 (+ IVA) entro il 31 dicembre 2019.

#### **BORSE DI STUDIO**

Aziende ed enti mettono a disposizione dei partecipanti più meritevoli **borse di studio** a copertura parziale o totale della quota di partecipazione.

Per candidarsi è necessario compilare la voce "Richiesta di Borse di Studio" nella domanda di partecipazione alle selezioni sul sito www.mafood-master.com allegando i documenti richiesti.

L'assegnazione delle borse di studio avverrà sulla base dei seguenti criteri:

- esito delle selezioni;
- votazione di laurea (uguale o superiore a 100/110 o a 90/100);
- conoscenza delle lingue straniere;
- situazione economico-finanziaria del candidato.

#### **FINANZIAMENTI**

Al fine di sostenere i partecipanti nella copertura della quota del Master, Cisita Parma ha in corso trattative con primari Istituti Bancari per stipulare una convenzione che permetta la concessione di prestiti bancari a tasso agevolato, ottenibili senza presentazione di garanzie reali o personali di terzi, con pagamento della prima rata dopo 6 mesi dalla fine del Master.

I dettagli saranno disponibili sul sito www.mafood-master.com

#### **ACCOMODATION**

Lo staff del Master fornisce ai partecipanti informazioni a supporto della ricerca di soluzioni abitative, a tariffe agevolate, per il periodo di permanenza a Parma in collaborazione con **Residenza Cocconi**.

# MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento può essere effettuato tramite: bonifico bancario, indicando nella causale Master in "Quality Food Management" da effettuarsi a favore di Cisita Parma Scarl.

Coordinate Bancarie:

BANCA INTESA IT84S0306912765000000034822

#### **SEDE DEL MASTER**

Dipartimento di Scienze Economiche ed Aziendali - Via Kennedy n. 6 - 43124 Parma

#### PER INFORMAZIONI

Cisita Parma scarl – Borgo Girolamo Cantelli n. 5 – 43121 Parma Tel. 0521/226500 – www.cisita.parma.it – cisita@cisita.parma.it

Cell. 329/2145630 - www.mafood-master.com - mafood@cisita.parma.it





www.mafood-master.com





