



e-CAMPUS  
UNIVERSITÀ

**MASTER  
UNIVERSITARIO**

## INFO E PRENOTAZIONI

### ADSUM

SURBO 0832 362903 - 333 2019434

BARI 080 5621640 - 388 8734119

master@adsum.it - www.adsum.it

### MOTUS ANIMI

0832 1792664 - 393 9774942

master@motusanimi.com - www.motusanimi.com

# AGRI-FOOD MANAGEMENT

**60 crediti universitari**

### SEDI ADSUM

Surbo (LE) - Via Brenta, 148 - (Sede Legale)

LECCE - Via S. Trinchese, 95/A

Nardò (LE) - Via Due Aie, 104

Cavallino (LE) - Via Michele Grande, 17

Manfredonia (FG) - - Viale Mediterraneo, 04

BARI - Via Aulisio, 61 (Uscita 9 da SS16)



**Fino 100%  
FINANZIATO**  
Regione Puglia

# Master Universitario

# AGRI-FOOD MANAGEMENT

## INTRODUZIONE

Negli ultimi anni l'agricoltura italiana è al centro del dibattito socio-politico ed economico, in modo particolare per le occasioni occupazionali ed imprenditoriali che potrebbe offrire in un contesto di cambiamenti che vede in crescita il recente fenomeno di "ritorno alla terra".

La terra, i suoi prodotti, il lavoro ad essi legato: valori primari da legare allo sviluppo economico al fine di promuovere la qualità e le unicità che i singoli contesti offrono.

Il Master propone un'esperienza ricca, complessa e variegata per coloro che intendono ricoprire un ruolo attivo in un settore dalle enormi potenzialità, recentemente riscoperto. Un percorso per manager dalle competenze trasversali, per acquisire moderne tecniche gestionali così come un meraviglioso e secolare bagaglio culturale.



## DESTINATARI

- Laureati che vogliono specializzarsi nel settore della valorizzazione dei prodotti agroalimentari, dei marchi di tutela e delle relative certificazioni che fanno della filiera agroalimentare una risorsa per i territori di riferimento.



## SEDI

- LECCE, Via Trinchese, 95A
- BARI, Via Aulisio, 61

## PROGRAMMA

- ▶ **TEORIA E TECNICA DI MANAGEMENT**  
Project management e KPI  
La gestione globale della qualità (Total Quality Management)  
Knowledge management e learning organization  
La pianificazione finanziaria ed il controllo di gestione nelle aziende agricole
- ▶ **MARKETING E PUBBLICITÀ**  
Analisi di mercato  
Il piano di marketing  
La customer satisfaction  
Il marketing mix di un'azienda agricola e la redazione di un piano di marketing  
Promozione e tecniche di comunicazione nel settore agroalimentare (strumenti per comunicare con efficacia l'azienda, il prodotto e il territorio)  
Il packaging come elemento di comunicazione  
Consumer behaviour e strategie di branding  
E-commerce ed esportazione come leve per l'incremento delle vendite
- ▶ **SVILUPPO ORGANIZZATIVO E RISORSE UMANE**  
La progettazione organizzativa e le strategie organizzative  
Total reward  
Comportamento organizzativo e comunicazione efficace  
Public speaking, team working e stili di leadership  
Career counseling e self-coaching
- ▶ **SOCIOLOGIA TURISTICA E DEL TERRITORIO**  
Masserie didattiche e turismo rurale
- ▶ **PROJECT WORK**
- ▶ **ELABORATO FINALE+ ESAMI**

# Master Universitario AGRI-FOOD MANAGEMENT



## OBIETTIVI

Il master si propone di offrire una formazione indirizzata a creare figure professionali aventi spiccate capacità manageriali nella conduzione delle imprese dell'agroalimentare. Le aree di sbocco professionale sono le imprese operanti nella filiera agroalimentare ed enti/consorzi che si occupano della promozione dei prodotti agroalimentari in Italia ed all'estero, ma l'obiettivo del corso è anche quello di fornire ai ragazzi gli strumenti e le competenze per poter dar vita ad una propria idea imprenditoriale.

## METODOLOGIA

La qualità dell'apprendimento viene garantita sul campo attraverso un approccio di tipo applicativo e cooperativo. Ampio spazio è dato alla didattica attiva e ai momenti di elaborazione individuale e di gruppo. Valore aggiunto è l'utilizzo del metodo formativo **KHR®**, una metodologia che attraverso un bilanciamento e una integrazione tra processi consci e inconsci crea un "ambiente di apprendimento" facilitando il modo naturale con cui l'essere umano apprende spontaneamente.



### REQUISITI DI ACCESSO ALLA BORSA DI STUDIO

Età inferiore ai 35 anni  
Laurea  
Isee inferiore a 30.000 €



### STRUTTURA

Durata Totale 1500 ore  
(252 aula, 48 FAD, 1200 studio individuale)  
Esame Finale



# Master Universitario AGRI-FOOD MANAGEMENT

## PROGRAMMA

### PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Vision & Mission
- Organigramma, strutture e funzioni aziendali
- Planificazione strategica e budgeting
- Definizione di business plan
- Il bilancio e gli indici
- I processi (gestione, mappatura e approcci)
- Struttura, amministrazione e gestione dell'impresa agricola e agro-alimentare

### SISTEMA AGROALIMENTARE

- Economia e strategie nei mercati agro-alimentari (analisi della domanda e offerta dei prodotti)
- Gli attori del mercato agro-alimentare ed il concetto di filiera
- Le principali filiere agro-alimentari (filiera vegetale, animale, ecc..)
- Tradizione e innovazione nelle filiere agro-alimentari (processi, prodotti e tecnologie)
- Struttura e concorrenza nel sistema agro-alimentare
- Diritto agroalimentare (a livello nazionale e comunitario)
- Politiche commerciali e norme internazionali del settore agricolo e dei prodotti alimentari (relative anche all'export)
- Agricoltura bio e innovazioni colturali, finanziamenti ed incentivi nazionali, comunitari al settore

### SOCIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE E DEL CONSUMO ALIMENTARE

- Sociologia dei consumi e del cibo
- Cibo, rito, rituale
- Cibo e commensalismo
- Gusti e preferenze
- Il mangiatore contemporaneo

### MORFOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

### EDUCAZIONE ALIMENTARE

### GESTIONE DELL'AZIENDA AGROALIMENTARE

- Fasi e gestione degli acquisti
- Produzione, distribuzione e logistica
- Rete di vendita, strategie e canali di distribuzione (trade marketing)
- La valorizzazione di un prodotto sul mercato internazionale
- Normative ISO e legislazione sulla sicurezza alimentare
- La responsabilità dell'impresa alimentare (ex D.Lgs n.231/2001 e modello etico)
- Etichettatura, denominazioni e indicazioni geografiche (DOP e IGP)
- I marchi (individuali, collettivi e collettivo-geografici)
- La tutela della qualità nel settore agro-alimentare
- Le specialità tradizionali garantite e l'attestazione di un prodotto biologico
- Il sistema HACCP, food safety e food quality

