

# FOOD MANAGEMENT MAFOOD

1° EDIZIONE

21 GENNAIO 2013 - GENNAIO 2014

In Collaborazione con:



Premium Partner:



Sponsor:



# MASTER IN FOOD MANAGEMENT

## INTRODUZIONE

LIUC – Università Cattaneo, nata nel 1991, si fonda su un rapporto di collaborazione stretta con il mondo delle imprese e delle professioni e si caratterizza per una forte connotazione internazionale. Da tempo - accanto ai Corsi di Laurea in Economia Aziendale, Giurisprudenza ed Ingegneria Gestionale - ha avviato dei Master Universitari e percorsi di alta formazione che rispondono all'esigenza di una più intensa specializzazione professionale. Uno di questi è il Master in Food Management (MAFOOD), alla sua prima edizione, che si configura come un percorso di formazione altamente professionalizzante, specializzato nel settore alimentare, che offre una formazione specifica in ambiti chiave per lo sviluppo e la crescita di figure professionali tecniche e gestionali.

## OBIETTIVI

Il Master si pone l'obiettivo di creare nuovi profili professionali nell'ambito dell'industria alimentare in grado di favorire l'interscambio di informazioni e la collaborazione tra l'area manageriale (marketing, ricerca e sviluppo, logistica, ecc..) e l'area tecnica (tecnologi alimentari, chimici, biologi, ecc..), rendendo più rapidi ed efficaci i processi di innovazione, di marketing, di logistica, ecc... In primo luogo, quindi, si vogliono soddisfare i fabbisogni formativi del tecnico alimentare chiamato, sempre più spesso, ad occupare posizioni gestionali presso aziende che operano nel settore del food. In secondo luogo, vuole rispondere all'esigenza formativa di coloro che, pur in possesso di competenze gestionali, necessitano di acquisire conoscenze nell'ambito della *food science* e di consolidare le proprie competenze nella gestione dei processi dell'azienda alimentare.

## DESTINATARI

Destinatari dell'iniziativa sono sia coloro che operano nelle aziende alimentari sia tutte le figure che con analoghe funzioni operano in aziende coinvolte in rapporti commerciali con il settore alimentare. Il Master, quindi, è rivolto a:

- laureati in ambito tecnico specialistico che desiderano acquisire competenze gestionali;
- coloro i quali hanno conseguito una laurea non tecnico specialistica e desiderano acquisire conoscenze elementari relative alla food science e consolidare le proprie competenze gestionali;
- a non laureati con esperienza di lavoro nell'ambito di aziende appartenenti alla filiera alimentare e che desiderano consolidare la propria professionalità nell'ambito del management ed avere una visione trasversale dei processi che regolano il mondo del food.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Le molteplici opportunità professionali che il Master apre ai partecipanti sono:

- carriera manageriale con responsabilità di product management e di process management in azienda del food;
- carriera manageriale in aree funzionali chiave per un'azienda del food quali: ricerca e sviluppo, acquisti, marketing, controllo qualità, commerciale e vendite, distribuzione;
- affiancamento di un'imprenditore alla guida di un'azienda del food;
- carriera direzionale alla guida di un'azienda del food;
- attività di consulenza rivolte alle aziende del food.

## **CONTENUTI E STRUTTURA DEL CORSO**

Il Master in Food Management è strutturato nella formula *full time* non intensiva.

Le lezioni si svolgeranno dal 21 gennaio 2013 al 23 novembre 2013, le sessioni di aula copriranno complessivamente 9 settimane distribuite su 9 mesi, con l'erogazione ogni mese di 1 settimana intensiva di aula per un totale di 44 ore. Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 18.30 e il sabato dalle 9.00 alle 13.00 presso LIUC – Università Cattaneo.

Nelle 4 ore del sabato sono previste testimonianze di professionisti del mondo del food che presenteranno case study di assoluta eccellenza.

Sarà possibile partecipare a singoli moduli e/o al ciclo di seminari.

Il piano didattico si articola in cinque macro-moduli che tratteranno le seguenti aree tematiche:

- Gestione strategica dei prodotti alimentari
- Performance economico-finanziarie
- Industria alimentare e consumer science
- Politiche di prodotto nel food
- Competenze trasversali

Non sono previsti esami formali al termine dei diversi moduli formativi.

I partecipanti interessati ai Crediti Formativi Universitari avranno la possibilità di sostenere gli esami in specifici appelli secondo la classe di appartenenza della singola materia.

Al termine dell'attività d'aula, per i partecipanti all'intero percorso, è previsto un periodo, compreso tra 4 e 8 settimane, di project work. Ogni specifico progetto sarà realizzato all'interno delle aziende partner del Master, le quali parteciperanno a definire le tematiche del progetto stesso.

Il Master si concluderà con la presentazione del project work al comitato scientifico che esprimerà un giudizio sullo stesso.

## **MODALITÀ E QUOTA D'ISCRIZIONE**

Vedi scheda di iscrizione allegata.

## **PER INFO**

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito [www.master.liuc.it](http://www.master.liuc.it) link MAFOOD o contattando:

Eleonora Ferrari

Tel.: 0331.572.374

e-mail: [eferrari@liuc.it](mailto:eferrari@liuc.it)

## MASTER IN FOOD MANAGEMENT

	INTERO MASTER	SINGOLI MODULI
	€ 7.900,00	€ 8.800,00
CORSI	ORE	
<b>WARM UP</b>	<b>44</b>	
Presentazione	4	
Introduzione all'analisi dei ricavi e dei costi	16	
Introduzione ai principi di Marketing	16	
Management e industria alimentare	8	
<b>PERFORMANCE ECONOMICHE - FINANZIARIE</b>	<b>64</b>	€ 1.600,00
Performance economiche di prodotto e di processo	28	
Valutazione degli investimenti	12	
Budgeting e controllo dei risultati	24	
<b>GESTIONE STRATEGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<b>76</b>	€ 1.900,00
Management	20	
Competitive intelligence	24	
Strategia di prodotto	32	
<b>POLITICHE DI PRODOTTO NEL FOOD</b>	<b>80</b>	€ 2.000,00
Pricing	28	
Comunicazione	28	
Packaging	8	
Distribuzione	16	
<b>INDUSTRIA ALIMENTARE E CONSUMER SCIENCE</b>	<b>80</b>	€ 2.000,00
I fondamenti dell'industria alimentare	32	
Diritto alimentare	16	
L'igiene e la salubrità alimentare	20	
L'industria alimentare e lo sviluppo della gestione qualità	8	
Aromi e additivi nell'industria alimentare	4	
<b>COMPETENZE TRASVERSALI</b>	<b>24</b>	€ 600,00
<b>SEMINARI</b>	<b>28</b>	€ 700,00
Evoluzione dei consumi alimentari e scelte strategiche	4	
L'innovazione in comparti alimentari maturi	4	
Packaging	4	
Automazione	4	
Open Innovation	4	
Le tecnologie alimentari innovative	4	
Problematiche di certificazione di qualità	4	