



## Corso di Laurea in Sistema alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie (Food System)

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

Presidente: Prof. Guido Cristini

### Piano degli studi – studenti immatricolati a.a. 2022/2023

#### Primo anno

#	Insegnamento	SSD	CFU	Attività
1	Diritto agroalimentare dell'Unione Europea	IUS/14	12	B - caratterizzante
2	Economia aziendale	SECS-P/07	8	A - base
3	Finanza e rapporti con il sistema bancario	SECS-P/11	8	B - caratterizzante
4	Istituzioni di economia	SECS-P/01	9	B - caratterizzante
5	Metodi matematici per l'economia	SECS-S/06	10	B - caratterizzante
6	Storia del cibo	SECS-P/12	9	A - base

#### Secondo anno

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Attività
7	Economia agroalimentare		AGR/01	10	B - caratterizzante
8	Food production and genetic resources		BIO/13	8	C - affine
9	Marketing delle imprese e delle filiere alimentari		SECS-P/08	10	B - caratterizzante
10	Metodi statistici per le imprese alimentari		SECS-S/03	8	A - base
11	Produzioni primarie: produzioni animali e produzioni vegetali	Produzioni animali	AGR/19	4	C - affine
		Produzioni vegetali	AGR/03	5	C - affine
12	Proprietà intellettuale e disciplina della presentazione dei prodotti alimentari		IUS/04	7	A - base

*Terzo anno: lo studente dovrà scegliere un curriculum tra quelli sotto riportati*

#### Curriculum Food Management

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Attività
13	Food sustainability	Food sustainability – mod. 1	AGR/07	8	C - affine
		Food sustainability – mod. 2	BIO/13	4	C - affine
14	Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari	Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 1	SECS-S/06	4	C - affine
		Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 2	SECS-P/06	4	C - affine
15	Principi di microbiologia e analisi di alimenti e bevande	Principi di microbiologia	AGR/16	6	C - affine
		Analisi di alimenti e bevande	AGR/15	6	C - affine
16	Finanza a supporto di imprese e filiere alimentari		SECS-P/11	5	C - affine
17	Indici di sostenibilità delle imprese e filiere alimentari		SECS-P/07	6	C - affine
18	Marketing distributivo a supporto dei prodotti alimentari		SECS-P/08	6	B - caratterizzante



# UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
ECONOMICHE E AZIENDALI

## Curriculum Food Science

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Attività
13	Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti		CHIM/10	6	C - affine
14	Food biotechnology and biotechnological foods		BIO/13	8	C - affine
15	Principi di microbiologia e analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	Principi di microbiologia	AGR/16	6	C - affine
		Analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	AGR/01	6	B - caratterizzante
16	Applied ecology and climate change	Applied ecology	BIO/07	5	C - affine
		Climate change	AGR/07	5	C - affine
17	Genetic Engineering in Food Production		BIO/13	6	C - affine
18	Igiene e controllo degli alimenti		VET/04	7	C - affine

	CFU
Attività a scelta	12
Tirocinio	6
Prova finale	5
Totale	180

UNIVERSITÀ DI PARMA

Via J. F. Kennedy, 6 - 43125 Parma

[www.unipr.it](http://www.unipr.it)