UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICHE E AZIENDALI

Corso di Laurea in Economia e Management delle Filiere Alimentari Sostenibili (CLEMFAS)

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

Presidente: Prof.ssa Lucia Poletti

Piano degli studi – studenti part-time - a.a. 2026/2027

primo e secondo anno

#	Insegnamento	SSD	CFU	Anno
1	Diritto agroalimentare dell'Unione Europea	GIUR-10/A	12	1
2	Economia aziendale	ECON-06/A	9	1
3	Metodi matematici per l'economia	STAT-04/A	10	1
4	Finanza e rapporti con il sistema bancario	ECON-09/B	8	2
5	Istituzioni di economia	ECON-01/A	9	2
6	Storia dell'alimentazione	STEC-01/B	9	2

terzo e quarto anno

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Anno
7	Economia agroalimentare		AGRI-01/A	10	3
8	Metodi statistici per le imprese alimentari		STAT-02/A	8	3
9	Produzioni primarie: produzioni animali e produzioni vegetali	Fondamenti delle produzioni primarie	AGRI-03/A	3	3
		Produzioni animali	AGRI-09/C	4	
		Produzioni vegetali	AGRI-03/A	4	
10	Produzioni agroalimentari e risorse genetiche		BIOS-10/A	7	4
11	Marketing delle imprese e delle filiere alimentari		ECON-07/A	10	4
12	Proprietà intellettuale e disciplina della presentazione dei prodotti alimentari		GIUR-02/A	7	4

quinto e sesto anno

- al quinto anno lo studente dovrà scegliere uno dei curriculum indicati di seguito:

Curriculum Food Management

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Anno
13	Sostenibilità nelle filiere alimentari	Sostenibilità nelle filiere alimentari – mod. 1	AGRI-06/A	7	5
		Sostenibilità nelle filiere alimentari – mod. 2	BIOS-10/A	4	
14	Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari	Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 1	STAT-04/A	4	5
		Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 2	ECON-04/A	4	

15	Marketing distributivo a supporto dei prodotti alimentari		ECON-07/A	6	5
16	Principi di microbiologia e analisi di alimenti e bevande	Principi di microbiologia	AGRI-08/A	5	6
		Analisi di alimenti e bevande	AGRI-07/A	6	
17	Finanza a supporto di imprese e filiere alimentari		ECON-09/B	5	6
18	Misurazione della performance e sostenibilità aziendale		ECON-06/A	6	6

Curriculum Food Science

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Anno
13	Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti		CHEM-07/B	6	5
14	Biotecnologie agroalimentari e alimenti biotecnologici		BIOS-10/A	8	5
15	Sostenibilità degli agroecosistemi	Ecologia applicata	BIOS-05/A	5	5
		Produzioni alimentari e crisi climatica	AGRI-06/A	5	
16	Principi di microbiologia e analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	Principi di microbiologia	AGRI-08/A	5	6
		Analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	AGRI-01/A	6	
17	Ingegneria genetica nella produzione alimentare		BIOS-10/A	6	6
18	Igiene e controllo degli alimenti		MVET-02/B	6	6

	CFU
Attività a scelta	12
Inglese B1 - Idoneità	3
Informatica - Idoneità	3
Prova finale	5
Totale	180