UNIVERSITÀ DI PARMA

ECONOMIA E MANAGEMENT DELLE FILIERE ALIMENTARI SOSTENIBILI (CLEMFAS)

Presentazione dei curricula:
Food Management
Food Science

Per a.a. 2026/2027

(coorte 2024/2025)

Incontro del 5 maggio 2026

I CONTENUTI DEL CORSO PER MACRO-AREE DISCIPLINARI

CLEMFAS
(180 CFU)

MACRO AREE DISCIPLINARI IMPARTITE E CFU SELEZIONABILI

- AREA DELL'ECONOMIA E DEL MANAGEMENT (107 CFU)
- AREA DELLE SCIENZE DEGLI ALIMENTI (45 CFU)
- AREA DELLE BIOSCIENZE (46 CFU)
- ATTIVITA' A SCELTA (12 CFU), TIROCINIO FORMATIVO (6) E VERIFICA FINALE (5)

BIENNIO COMUNE

I ANNO

- ✓ ECONOMIA AZIENDALE (9 CFU)
- ✓ STORIA DELL'ALIMENTAZIONE (9 CFU)
- ✓ METODI MATEMATICI PER L'ECONOMIA (10 CFU)
- ✓ DIRITTO AGROALIMENTARE DELL'UE (12 CFU)
- ✓ FINANZA E RAPPORTI CON IL SISTEMA BANCARIO (8 CFU)
- ✓ ISTITUZIONI DI ECONOMIA (9 CFU)

II ANNO

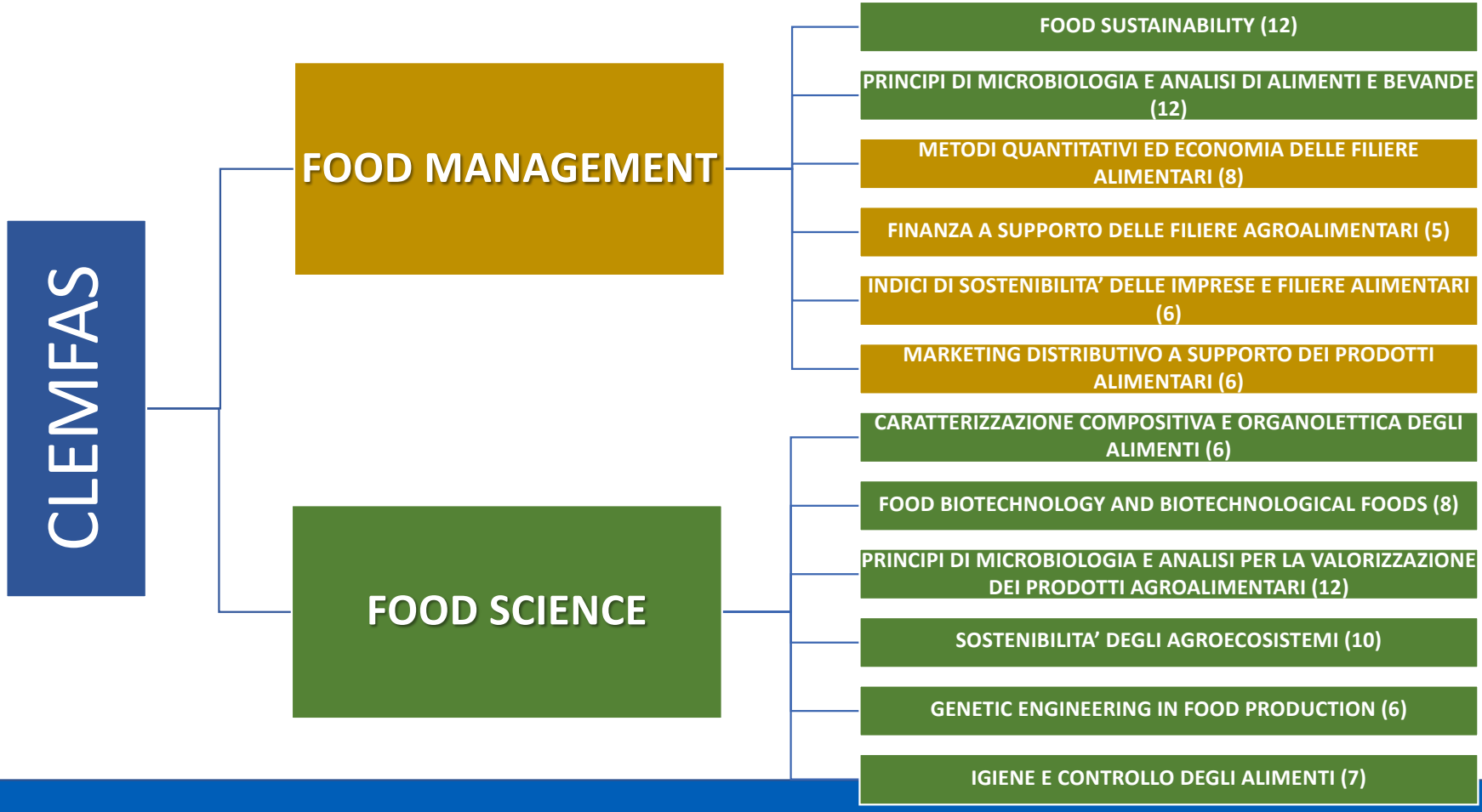
- ✓ FOOD PRODUCTION AND GENETIC RESOUIRCES (7 CFU)
- ✓ MARKETING DELLE IMPRESE E DELLE FILIERE ALIMENTARI (10 CFU)
- ✓ PRODUZIONI ANIMALI E PRODUZIONI VEGETALI (9 CFU)
- ✓ ECONOMIA AGROALIMENTARE (10 CFU)
- ✓ METODI STATISTICI PER LE IMPRESE ALIMENTARI (8 CFU)
- ✓ PROPRIETA' INTELLETTUALE E DISCIPLINA DELLA PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (7 CFU)

LA SPECIALIZZAZIONE

III ANNO

- FOOD MANAGEMENT
- FOOD SCIENCE

I CONTENUTI: I 2 CURRICULA AL TERZO ANNO



Terzo anno

FOOD MANAGEMENT

- ✓ FOOD SUSTAINABILITY (12 CFU)
- ✓ PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA E ANALISI DI ALIMENTI E BEVANDE (12 CFU)
- ✓ METODI QUANTITATIVI ED ECONOMIA DELLE FILIERE ALIMENTARI (8 CFU)
- ✓ FINANZA A SUPPORTO DI IMPRESE E FILIERE ALIMENTARI (5 CFU)
- ✓ INDICI DI SOSTENIBILITA' DELLE IMPRESE E FILIERE ALIMENTARI (6 CFU)
- ✓ MARKETING DISTRIBUTIVO A SUPPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (6 CFU)

FOOD SCIENCE

- ✓ CARATTERIZZAZIONE COMPOSITIVA E ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI (6 CFU)
- ✓ FOOD BIOTECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGICAL FOODS (8 CFU)
- ✓ PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA E ANALISI PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (12 CFU)
- ✓ SOSTENIBILITA' DEGLI AGROECOSISTEMI (10 CFU)
- ✓ GENETIC ENGINEERING IN FOOD PRODUCTION (6 CFU)
- ✓ IGIENE E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (7 CFU)

I CONTENUTI: I 2 CURRICULA AL TERZO ANNO

CLEMFAS

FOOD MANAGEMENT



COMPETENZE ECONOMICO-MANAGERIALI

Orientato alla gestione dei sistemi e delle filiere agroalimentari: processi di creazione del valore, dinamiche competitive, profili manageriali, aspetti culturali del prodotto e dimensioni della sostenibilità.

Obiettivi

Approfondisce le competenze manageriali e strategiche necessarie per operare nelle imprese di produzione, trasformazione, distribuzione e nelle istituzioni della filiera agroalimentare.

I CONTENUTI: I 2 CURRICULA AL TERZO ANNO

CLEMFAS

FOOD SCIENCE



COMPETENZE TECNOLOGICHE, CHIMICHE E AMBIENTALI

Comprensione del prodotto agroalimentare nelle sue componenti organolettiche e nei profili legati a salute, sicurezza e qualità (Food security - certezza di avere cibo per tutti; Food safety - salubrità degli alimenti; mitigazione degli impatti ambientali su suolo, aria e acque; salvaguardia della biodiversità; progresso dell'industria agroalimentare).

Obiettivi

Sviluppa conoscenze e strumenti utili alla gestione dei processi produttivi e al rispetto degli standard igienico-sanitari, in coerenza con i principi della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Presentazione del curriculum “Food Management”

Corso di laurea in
Economia e management delle filiere alimentari sostenibili

Per Anno Accademico 2026/2027

Terzo anno

CURRICULUM FOOD MANAGEMENT

Approfondisce le competenze manageriali e strategiche necessarie per operare nelle imprese di produzione, trasformazione, distribuzione e nelle istituzioni della filiera agroalimentare.

- ✓ FOOD SUSTAINABILITY (12 CFU)
- ✓ PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA E ANALISI DI ALIMENTI E BEVANDE (12 CFU) → *comune a Food Management e Food Science*
- ✓ METODI QUANTITATIVI ED ECONOMIA DELLE FILIERE ALIMENTARI (8 CFU)
- ✓ FINANZA A SUPPORTO DI IMPRESE E FILIERE ALIMENTARI (5 CFU)
- ✓ INDICI DI SOSTENIBILITA' DELLE IMPRESE E FILIERE ALIMENTARI (6 CFU)
- ✓ MARKETING DISTRIBUTIVO A SUPPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (6 CFU)

Corso: Food Sustainability

Docenti: Prof. Alessio Malcevschi (8 CFU),
Prof.ssa Marina Caldara (4 CFU)

Crediti: 12 CFU/ 84 ore



Contenuto del corso:

Gli effetti imprevedibili della combinazione dell'andamento demografico dei prossimi decenni associato al riscaldamento climatico e all'attuale riorganizzazione delle catene globali del valore (GVC) minacciano di mettere a rischio, nei prossimi anni, le filiere alimentari in molti paesi e modificherà con molta probabilità anche le diete alimentari. All'interno di un'economia alimentare globale la soluzione deve essere cercata nell'applicazione di un modello di sviluppo sostenibile che riesca ad affrontare la complessità della globalizzazione coniugando la difesa dell'ambiente con i diritti sociali e lo sviluppo economico. Il corso sarà pertanto caratterizzato da un approccio transdisciplinare che integra conoscenze derivanti sia dalle scienze economiche, biologiche ed ambientali ma anche sociali e giuridiche alla luce degli obiettivi della Agenda 2030 delle Nazioni Unite a partire dal SDG2 .

Obiettivi del corso:

Descrizione dei vantaggi e limiti dell' attuale modello di economia agroalimentare
Differenza tra food security e food safety
Cosa si intende per economia sostenibile nell'ambito del food system e introduzione ai diversi modelli.
Ruolo dell'innovazione scientifica e tecnologica lungo la filiera agroalimentare.
Prospettive future per la realizzazione degli obiettivi dell'Agenda 2030 in relazione alla sostenibilità alimentare
Definizione e sviluppo di indicatori di sostenibilità nel food system a livello macro e microeconomico
Elaborazione di un business plan per una azienda agroalimentare sostenibile mediante un lavoro di gruppo/hackathon
In considerazione della complessità dei contenuti del corso e della modalità di esame si consiglia la presenza assidua alle lezioni.

METODI QUANTITATIVI ED ECONOMIA DELLE FILIERE ALIMENTARI (8 CFU)

- **8 CFU, 56 ore, due moduli da 28 ore ciascuno**
- **Prof. Gian Luca Tassinari e Prof. Carlo Rosa**

- **Modulo 1**: Il corso mira, da un lato, a fornire un'adeguata conoscenza del calcolo differenziale per funzioni di più variabili e dell'**ottimizzazione matematica**, dall'altro a illustrare alcuni metodi quantitativi utilizzati nell'economia. Inoltre, si discutono con particolare attenzione **alcuni modelli matematici impiegati in economia agraria e nella gestione delle filiere alimentari**.
- **Modulo 2**: L'insegnamento si propone di fornire le conoscenze di base della teoria microeconomica necessarie per analizzare il funzionamento delle filiere agroalimentari, con riferimento al **comportamento dei consumatori, delle imprese e alle principali forme di mercato**. Il corso introduce inoltre i fondamenti della Politica Agricola Comunitaria (PAC) e della politica commerciale, con applicazioni ai mercati dei prodotti agroalimentari.

FINANZA A SUPPORTO DI IMPRESE E FILIERE ALIMENTARI (5 CFU)

- **5 CFU, 35 ore**
- **Prof.ssa Maria Cristina Arcuri**

L'insegnamento si pone l'obiettivo di approfondire il ruolo che, nell'ambito del sistema finanziario, i mercati e gli intermediari finanziari svolgono a supporto delle imprese e delle filiere alimentari.

- Sistema di **regolamentazione e vigilanza** sul sistema finanziario, alla luce del ruolo economico e sociale delle imprese agricole e delle filiere alimentari.
- **Esigenze finanziarie delle imprese** del settore, con particolare riguardo a quelle legate agli investimenti, ai finanziamenti e al risk management.
- Saranno, pertanto, esaminati **specifici strumenti finanziari**: assicurativi, finalizzati alla copertura dei rischi puri, e quelli derivati, finalizzati alla gestione dei rischi finanziari, particolarmente importanti nel mercato delle commodities, incluse quelle agricole.

INDICI DI SOSTENIBILITA' DELLE IMPRESE E FILIERE ALIMENTARI (6 CFU)

- **6 CFU, 42 ore**
- **Prof. Paolo Andrei**

Il corso affronta la tematica della **sostenibilità nelle imprese**, con particolare riferimento al settore alimentare e **tutta la supply chain**.

Il corso si sofferma in particolar modo **sulla modalità e gli strumenti con cui le imprese possono misurare, monitorare e comunicare le proprie perfomance di sostenibilità**. In questo senso, vengono identificati ed analizzati specifici indicatori attinenti alla dimensione sia ambientale che sociale.

Nella fase di analisi degli indicatori, la parte teorica viene supportata anche da casi aziendali ed esempi pratici che possono essere riscontrati nel mondo imprenditoriale.

Più nel dettaglio:

- Principali elementi che contraddistinguono la rilevanza delle tematiche connesse alla sostenibilità, sia dal punto di vista generale, sia con riferimento allo specifico contesto delle aziende che operano nel settore alimentare.
- Tematiche di sostenibilità aziendale nelle **tre dimensioni ambientale, sociale e di governance**, mediante l'analisi dei differenti profili e **l'individuazione dei principali indicatori e indici (KPI – Key Performance Indicators)** impiegabili per la loro misurazione, valutazione e controllo.
- **Processi di rendicontazione esterna dei risultati** conseguiti dalle aziende in materia di sostenibilità, evidenziando gli standard di riferimento prevalentemente impiegati a tal fine (Global Reporting Initiative) e l'evoluzione normativa (tuttora in corso) avvenuta nel contesto europeo e nazionale a seguito dell'emanazione della Corporate Sustainability Reporting Directive e del suo recepimento in Italia.

MARKETING DISTRIBUTIVO A SUPPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (6 CFU)

- **6 CFU, 42 ore**
- **Prof.ssa Cristina Zerbini**

Il corso intende fornire **una visione integrata delle scelte strategiche di marketing internazionale per le imprese alimentari**, evidenziando il legame tra analisi del **contesto competitivo**, definizione delle **strategie** di crescita e **progettazione delle politiche** di marketing nei diversi mercati.

I mercati internazionali sono il nuovo scenario competitivo che tutti i produttori sono chiamati ad affrontare. La complessità nella gestione del prodotto e dei mercati aumenta sensibilmente e richiede competenze specifiche in grado di supportare le imprese non solo nella permanenza sui mercati esteri, ma anche nella capacità di emergere in un contesto caratterizzato da **una concorrenza sempre più intensa e globale**.

Vengono esaminate le **strategie** di **diversificazione**, le strategie di **integrazione verticale** e le **strategie di internazionalizzazione**, evidenziando le implicazioni organizzative, competitive e di mercato che tali scelte comportano per le imprese del settore.

- Risulta fondamentale saper applicare in modo consapevole gli strumenti e le tecniche del marketing e della distribuzione**, adattandoli, ove necessario, alle peculiarità dei prodotti alimentari**, dei processi produttivi e delle dinamiche di filiera. Tema **dell'adattamento versus standardizzazione di prodotto e di brand**, con riferimento alle caratteristiche dei mercati di destinazione e alle specificità dei prodotti alimentari.
- Gestire la distribuzione dei prodotti alimentari **sia nel contesto "fisico" che in quello "online".**
- Comprendere come **i fattori economici, sociali, culturali, tecnologici e istituzionali** influenzano le scelte strategiche delle imprese del settore.
- **Impatto della cultura** nell'approccio ai mercati internazionali: come le differenze culturali, sociali ed economiche influenzano i comportamenti di consumo, le percezioni di valore dei prodotti e, di conseguenza, le decisioni strategiche delle imprese.

Terzo anno

CURRICULUM FOOD SCIENCE

- ✓ CARATTERIZZAZIONE COMPOSITIVA E ORGANOLETTICA DEGLI ALIMENTI (6 CFU)
- ✓ FOOD BIOTECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGICAL FOODS (8 CFU)
- ✓ PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA E ANALISI PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (12 CFU) → *Comune a Food Management e Food Science*
- ✓ SOSTENIBILITA' DEGLI AGROECOSISTEMI (10 CFU)
- ✓ GENETIC ENGINEERING IN FOOD PRODUCTION (6 CFU)
- ✓ IGIENE E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI (7 CFU)



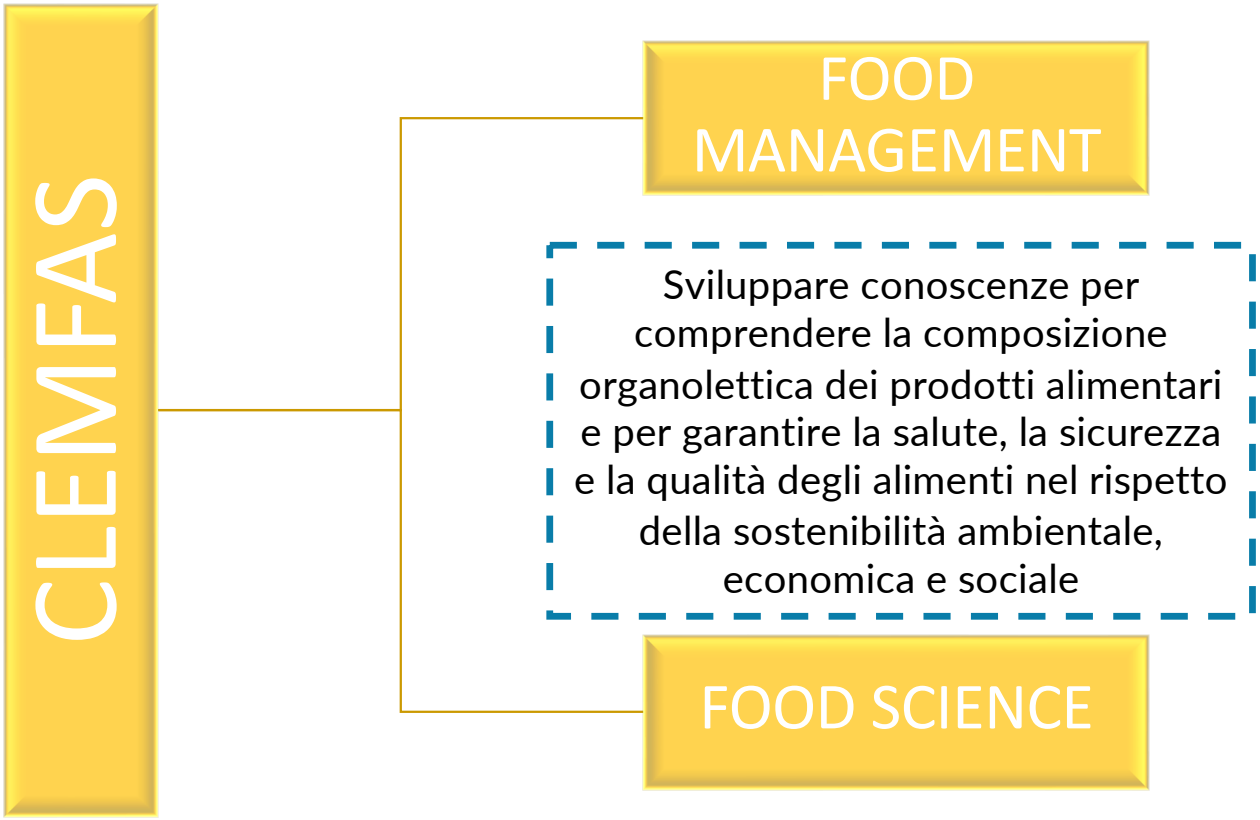
UNIVERSITÀ DI PARMA

Presentazione del curriculum “FOOD Science”

Corso di laurea in
Economia e management delle filiere alimentari sostenibili

Anno Accademico 2026/2027

Curriculum Food Science



Cosa intendiamo per “bio-based economy”?



Lo sviluppo di un sistema economico sostenibile basato sull’utilizzo e non sullo sfruttamento delle risorse naturali, inclusi gli organismi viventi, di interesse nella produzione di cibo.

- La logica evoluzione in un contesto sostenibile della «Green Revolution», e un nuovo modo di concepire gli alimenti.

- Uno sviluppo agricolo volto a tecnologie innovative rispettose dell’ambiente naturale e della produzione, fra cui le moderne biotecnologie.

- Una particolare attenzione all’importanza economica e sociale delle risorse naturali, la sicurezza alimentare, incluse le risorse genetiche, ed un loro uso consapevole e sostenibile.





Quali sono gli obiettivi della “bio-based economy”?

•garantire la sicurezza dell’alimentazione, nella sua doppia accezione di Food security (la certezza di avere cibo per tutti), e Food safety (la salubrità degli alimenti).

•mitigare gli impatti ambientali sul suolo, aria e acque, contribuendo a sequestrare carbonio, riducendo le emissioni e mantenendo invariati i cicli biogeochimici.

•salvaguardare la biodiversità.

•sostenere il reddito economico degli agricoltori, ed il progresso dell’industria agroalimentare a livello europeo, pur mantenendo un focus a livello nazionale.

Food production and genetic resources



- Food biotechnology and biotechnological foods
- Genetic engineering in food production
- Sostenibilità degli agroecosistemi
- Food sustainability (CV FOOD Management)

Insegnamento	Docente	Crediti	Anno e Semestre
Food production and genetic resources	Prof. Nelson Marmiroli	7	**Anno 2**, primo semestre
Food biotechnology and biotechnological foods	Prof. Nelson Marmiroli	8	Anno 3, primo semestre
Sostenibilità degli agroecosistemi	Prof.ssa Mariolina Gullì Prof. Daniele Nizzoli	10	Anno 3, secondo semestre
Ingegneria Genetica nella Produzione alimentare	Prof. Luca Pagano	6	Anno 3, secondo semestre
Food Sustainability	Prof. Alessio Malcevschi Prof.ssa Marina Caldara	12	Anno 3, secondo semestre **Curriculum Food Management**

Corso: Food biotechnology and biotechnological foods

Docente: Prof. Nelson Marmiroli

Crediti: 8 CFU, 56 ore

Biotecnologie: insieme delle tecnologie che si avvalgono dell'utilizzo di organismi viventi, cellule, o tessuti per la produzione di beni e servizi



Obiettivi del corso:

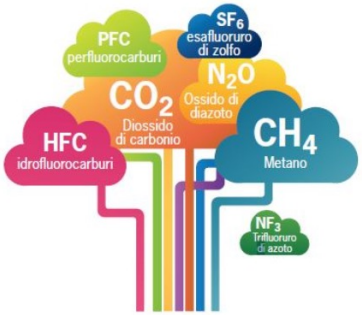
•Ruolo e funzione delle biotecnologie nella produzione primaria e nell'industria alimentare

•Biotecnologie nella trasformazione delle materie prime

•Nuovi alimenti (funzionali, farmafood)

•Analisi delle ricadute economiche delle biotecnologie

Corso: Sostenibilità degli agroecosistemi



Docente: Prof.ssa Mariolina Gullì - Prof. Daniele Nizzoli

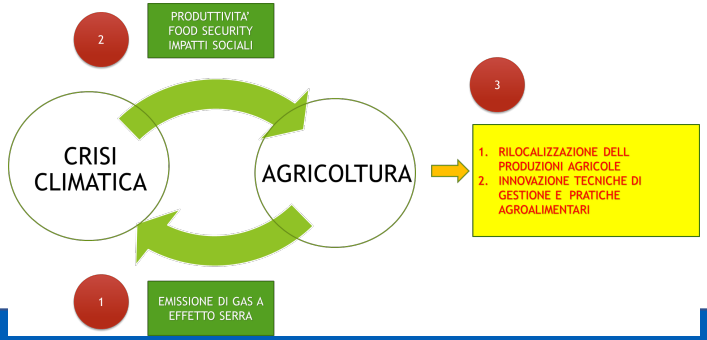
Crediti: 10 CFU (5+5), 70 ore

Il corso ha come obiettivo principale di fornire gli strumenti per comprendere le problematiche della **sostenibilità degli agro-ecosistemi**

Il modulo di **'Ecologia applicata'** fornirà le conoscenze scientifiche per affrontare problemi di uso sostenibile e conservazione delle risorse naturali e di gestione di processi ambientali alterati (inquinamento e funzionamento alterato degli ecosistemi, uso improprio e/o sovra-sfruttamento delle risorse naturali)

Il modulo di **'Produzioni alimentari e crisi climatica'** fornirà gli strumenti per comprendere le complesse relazioni tra livelli di produzione, qualità e sicurezza dei cibi (food security vs food quality and safety), sprechi alimentari e crisi climatica.

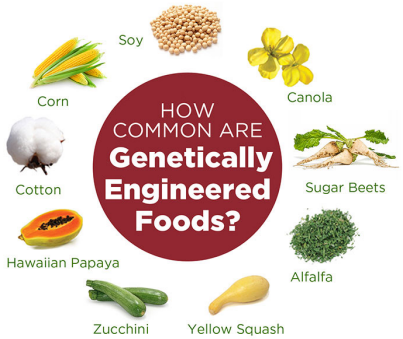
Saranno prese in considerazione le azioni di mitigazione e adattamento da mettere in atto per ridurre emissioni di gas serra e creare un sistema resiliente e sostenibile



Corso: Ingegneria Genetica nella Produzione alimentare

Docente: Prof. Luca Pagano

Crediti: 6 CFU, 42 ore



L'ingegneria genetica comporta il trasferimento di geni e quindi i tratti che i geni definiscono, tra organismi differenti. L'ingegneria genetica si applica al miglioramento delle colture vegetali per la produzione alimentare ed ai processi industriali, con evidenti ricadute a livello economico ma anche ambientale.

Obiettivi del corso:

•Analisi delle ricadute economiche e pratiche della produzione di organismi ingegnerizzati, sia in ambito industriale/produzione che in ambito ambientale.
•Analisi di costi/benefici dell'ingegnerizzazione genetica in termini di produzione alimentare.
•Esplorare le tecniche che hanno permesso l'ottenimento di prodotti alimentari ingegnerizzati.
•Introduzione alle nanotecnologie focalizzate all'impiego in agricoltura
•Illustrazione di esempi focalizzati sulla produzione alimentare con ricadute a livello economico.



Produzioni primarie: produzioni animali e produzioni vegetali

Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti

Principi di microbiologia e analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari

Igiene e controllo degli alimenti

Insegnamento	Docente	Crediti	Anno e Semestre
Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti	Prof.ssa Augusta Caligiani	6	Anno 3, primo semestre
Principi di microbiologia e analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	Prof.ssa Camilla Lazzi Prof.ssa Francesca Bot	12	Anno 3, primo e secondo semestre
Igiene e controllo degli alimenti	Prof.ssa Martina Rega	6	Anno 3, secondo semestre

Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti



Docente: Prof.ssa Augusta Caligiani

Primo semestre

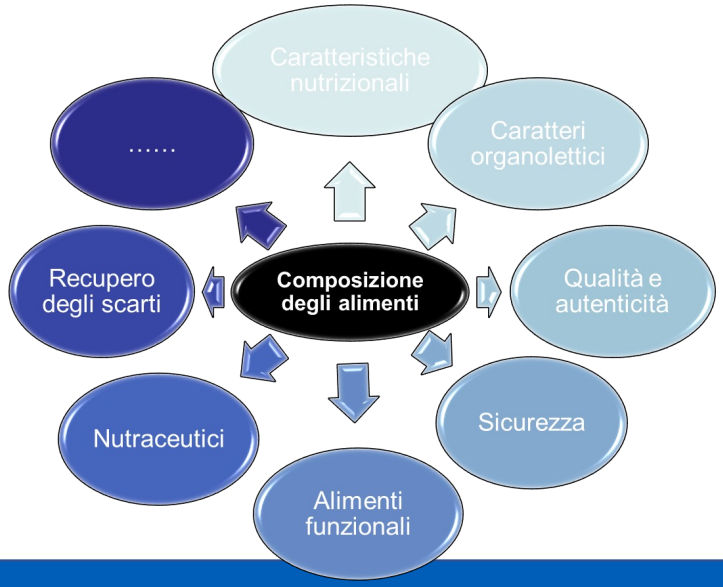
Crediti: 6CFU, 42 ore

Obiettivi del corso

Fornire conoscenze di base sui principali nutrienti, sulle sostanze che influenzano le caratteristiche organolettiche e le proprietà salutistiche degli alimenti

Fornire conoscenze sulla composizione e classificazione merceologica degli alimenti.

Fornire le competenze per comprendere l'impatto della composizione degli alimenti su tutti i diversi aspetti legati alle filiere produttive

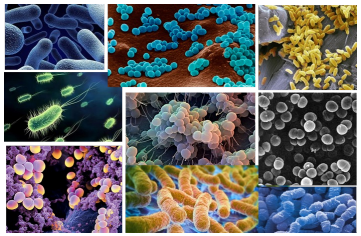


Principi di microbiologia degli alimenti

Docente: Prof.ssa Camilla Lazzi

Primo semestre

Crediti: 6CFU, 42 ore



" Il ruolo dell'infinitamente piccolo, in natura, è infinitamente grande.."
(Pasteur)

Il corso fornisce gli **elementi della microbiologia generale** necessari per comprendere il significato ed il **ruolo dei microrganismi nelle produzioni alimentari**. Si compone di due parti: la prima relativa all'acquisizione di conoscenze di base della microbiologia (struttura, metabolismo, crescita, in particolare dei **batteri**), la seconda dedicata alla trattazione dei microrganismi di **interesse alimentare** (diversità, ruolo, contaminazione e crescita).

Obiettivi del corso:

- comprendere la vita di un **microrganismo**, dalla sintesi delle strutture cellulari al loro funzionamento
- comprendere il **ruolo** della presenza dei microrganismi **negli alimenti** sia esso negativo, in termini di trasmissione di malattie di origine alimentare e in termini di alterazione dell'alimento, che positivo, in termini di trasformazione di materie prime (alimenti fermentati).
- comprendere le **fonti di contaminazioni e lo sviluppo** e le **modalità di controllo dei microrganismi** nei prodotti e nei processi alimentari
- acquisire il **lessico specifico** inerente al settore della microbiologia che possa permettere l'approfondimento delle proprie conoscenze attraverso la consultazione autonoma di testi specialistici

Analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari







Docente: Prof.ssa Francesca Bot

Secondo semestre

Crediti: 6CFU, 42 ore

Il corso ha l'obiettivo di dare allo studente alcuni strumenti per capire meglio **come vengono prodotti alcuni alimenti e bevande** partendo dalle caratteristiche delle materie prime fino al prodotto finito, considerando gli aspetti qualitativi, alcuni **processi produttivi** con relativi **impianti** e le modificazioni fisico-chimiche subite dai vari componenti dell'alimento durante tali processi.

Obiettivi del corso:

- Conoscere e comprendere gli effetti e le **modificazioni indotte dai processi produttivi** sugli alimenti trasformati
- conoscere le principali filiere produttive in ambito food

Igiene e controllo degli Alimenti

Docente: Prof.ssa Martina Rega

Secondo semestre

Crediti: 6CFU, 42 ore





Il corso fornisce conoscenze generali sui **pericoli** derivanti dal consumo degli alimenti; le principali **malattie trasmesse da alimenti**; i requisiti igienici degli alimenti e degli ambienti di lavorazione; le tecniche di sanificazione; il **sistema dei controlli** igienico-sanitari e degli **organi deputati ai controlli**; la **normativa nazionale ed europea** in materia di sicurezza e controllo degli alimenti; i piani nazionali del controllo ufficiale in materia igienico-sanitaria; le principali **frodi** commerciali e sanitarie

Obiettivi del corso:

- Conoscere e comprendere i pericoli presenti negli alimenti ed i rischi sulla salute umana derivanti dal loro consumo
- Conoscere e comprendere i principi della legislazione alimentare nazionale ed europea in materia di sicurezza alimentare
- Conoscere e comprendere i sistemi di controllo in materia igienico-sanitaria degli alimenti
- Acquisire il **lessico specifico** inerente al settore dell'igiene e ispezione degli alimenti

Insegnamenti liberi e tirocini

Si possono consigliare alcuni insegnamenti di altri corsi di laurea tra cui effettuare scelte

- Organismi transgenici per la ricerca e le applicazioni [BIOTECNOLOGIE terzo anno, secondo semestre] - Prof.ssa Elena Maestri
- Biotecnologie applicate [BIOTECNOLOGIE secondo anno, primo semestre] - Prof.ssa Marta Marmiroli
- Genetica vegetale e miglioramento genetico [BIOTECNOLOGIE secondo anno, secondo semestre] - Prof.ssa Mariolina Gullì
- Risorse idriche e depurazione delle acque [SNA, secondo semestre] – Prof. Marco Bartoli
- Agricoltura sostenibile e tecnologie digitali [SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, secondo semestre] - Prof. Tommaso Ganino
- Introduzione all'analisi ed elaborazione dati con Excel [SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, secondo semestre] - Prof.ssa Marilena Musci

LE INFORMAZIONI

I nuovi syllabi per l'a.a. 2026/2027 saranno disponibili in estate.

SITO DEL CLEMFAS
https://corsi.unipr.it/it/cdl-emfas/insegnamenti-e-piano-degli-studi

In attesa della pubblicazione del syllabus per il nuovo a.a., peer avere un'idea dei contenuti degli insegnamenti si può consultare il syllabus di quest'anno (sul sito di FOOD SYSTEM):
https://corsi.unipr.it/it/cdl-salim/insegnamenti-e-piano-degli-studi
→ Selezionare anno di immatricolazione 2023/2024 per vedere i syllabi degli insegnamenti del terzo anno erogati nel corrente a.a. 2025/2026

GRAZIE



UNIVERSITÀ DI PARMA

www.unipr.it