

PIANO DI STUDIO STUDENTI A TEMPO PARZIALE
Immatricolati a.a. 2017-18
Corso di Laurea in Sistema alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

Referente: prof. Guido CRISTINI

#	Insegnamento	SSD	CFU	Attività	Anno
1	Economia aziendale	SECS-P/07	10	A - base	1
2	Metodi matematici per l'economia	SECS-S06	10	B - caratterizzante	1
3	Diritto agroalimentare dell'Unione Europea	IUS/14	12	B - caratterizzante	1
4	Storia del cibo e dell'alimentazione	SECS-P/12	8	A - base	2
5	Istituzioni di economia	SECS-P/03	9	B - caratterizzante	2
6	Business English	L-LIN/12	10	C - affine	2
7	Metodi statistici per le decisioni	SECS-S/01	8	A - base	3
8	Economia agroalimentare (principi e strumenti)	AGR/01	10	B - caratterizzante	3
9	Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti	CHIM/10	6	C - affine	3
10	Proprietà intellettuale e disciplina della presentazione dei prodotti alimentari	IUS/04	6	A - base	4
11	Finanza e rapporti con il sistema bancario	SECS-P/11	10	B - caratterizzante	4
12	Food production and genetic resources	BIO/13	8	C - affine	4
13	Strategie di marketing dei prodotti agroalimentari	SECS-P/08	12	B - caratterizzante	5

Curriculum Bioscienze

14	Food biotechnology and biotechnological foods	BIO/13	9	C - affine	5
15	Ecologia	BIO/07	6	C - affine	5
16	Genetic Engineering in Food Production	BIO/13	6	C - affine	6
17	Climate change and food production	AGR/07	8	C - affine	6
18	Food sustainability	AGR/07	9	C - affine	6

Curriculum Scienze degli Alimenti

14	Produzioni animali e vegetali	AGR/19 + AGR/03	6+6	C - affine	5
15	Principi di microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	C - affine	5
16	Igiene e ispezione degli alimenti	VET/04	6	C - affine	6
17	Conservazione degli alimenti	AGR/15	7	C - affine	6
18	Alimenti e bevande	AGR/15	7	C - affine	6

Curriculum Bioeconomia

14	Principi di microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	C - affine	5
15	Food biotechnology and biotechnological foods	BIO/13	9	C - affine	5
16	Alimenti e bevande	AGR/15	7	C - affine	6
17	Conservazione degli alimenti	AGR/15	7	C - affine	6
18	Food sustainability	AGR/07	9	C - affine	6
	Attività a scelta		12		
	Tirocinio		6		
	Prova finale		5		
	Totale		180		