



Corso di Laurea in Sistema alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie – Food System: Management, Sustainability and Technologies

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

Referente: Prof. Guido Cristini

Piano degli studi – studenti immatricolati a.a. 2017-2018

Primo anno

#	Insegnamento	SSD	CFU	Attività
1	Business English	L-LIN/12	10	C - affine
2	Diritto agroalimentare dell'Unione Europea	IUS/14	12	B - caratterizzante
3	Economia aziendale	SECS-P/07	10	A - base
4	Istituzioni di economia	SECS-P/03	9	B - caratterizzante
5	Metodi matematici per l'economia	SECS-S/06	10	B - caratterizzante
6	Storia del cibo e dell'alimentazione	SECS-P/12	8	A - base

Secondo anno

#	Insegnamento	SSD	CFU	Attività
7	Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti	CHIM/10	6	C - affine
8	Economia agroalimentare (principi e strumenti)	AGR/01	10	B - caratterizzante
9	Finanza e rapporti con il sistema bancario	SECS-P/11	10	B - caratterizzante
10	Food production and genetic resources	BIO/13	8	C - affine
11	Metodi statistici per le decisioni	SECS-S/01	8	A - base
12	Proprietà intellettuale e disciplina della presentazione dei prodotti alimentari	IUS/04	6	A - base

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

Curriculum Bioeconomia

#	Insegnamento	SSD	CFU	Attività
13	Alimenti e bevande	AGR/15	7	C - affine
14	Conservazione degli alimenti	AGR/15	7	C - affine
15	Food biotechnology and biotechnological foods	BIO/13	9	C - affine
16	Food sustainability	AGR/07	9	C - affine
17	Principi di microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	C - affine
18	Strategie di marketing dei prodotti agroalimentari	SECS-P/08	12	B - caratterizzante

Curriculum Bioscienze

#	Insegnamento	SSD	CFU	Attività
13	Climate change and food production	AGR/07	8	C - affine
14	Ecologia	BIO/07	6	C - affine
15	Food biotechnology and biotechnological foods	BIO/13	9	C - affine
17	Food sustainability	AGR/07	9	C - affine
16	Genetic Engineering in Food Production	BIO/13	6	C - affine
18	Strategie di marketing dei prodotti agroalimentari	SECS-P/08	12	B - caratterizzante



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
ECONOMICHE E AZIENDALI

Curriculum Scienze degli Alimenti

#	Insegnamento	SSD	CFU	Attività
13	Alimenti e bevande	AGR/15	7	C - affine
14	Conservazione degli alimenti	AGR/15	7	C - affine
15	Igiene e ispezione degli alimenti	VET/04	6	C - affine
16	Principi di microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	C - affine
17	Produzioni animali e vegetali	AGR/19 + AGR/03	6+6	C - affine
18	Strategie di marketing dei prodotti agroalimentari	SECS-P/08	12	B - caratterizzante
	Attività a scelta		12	
	Tirocinio		6	
	Prova finale		5	
	Totale		180	