



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

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

Presidente: Prof. Marco Ferretti

Piano degli studi – studenti immatricolati a.a. 2024/2025

Primo anno

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

Secondo anno

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

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

Curriculum Food Management

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



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
ECONOMICHE E AZIENDALI

Curriculum Food Science

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU
13	Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti		CHIM/10	6
14	Food biotechnology and biotechnological foods		BIO/13	8
15	Principi di microbiologia e analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	Principi di microbiologia	AGR/16	6
		Analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	AGR/01	6
16	Sostenibilità degli agroecosistemi	Ecologia applicata	BIO/07	5
		Produzioni alimentari e crisi climatica	AGR/07	5
17	Genetic Engineering in Food Production		BIO/13	6
18	Igiene e controllo degli alimenti		VET/04	7

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