



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 part-time - a.a. 2024/2025

Primo anno

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

Secondo anno

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU	Anno
7	Economia agroalimentare		AGR/01	10	3
8	Metodi statistici per le imprese alimentari		SECS-S/03	8	3
9	Produzioni primarie: produzioni animali e produzioni vegetali	Produzioni animali	AGR/19	4	3
		Produzioni vegetali	AGR/03	5	
10	Food production and genetic resources		BIO/13	7	4
11	Marketing delle imprese e delle filiere alimentari		SECS-P/08	10	4
12	Proprietà intellettuale e disciplina della presentazione dei prodotti alimentari		IUS/04	7	4

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

Curriculum Food Management

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



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
ECONOMICHE E AZIENDALI

Curriculum Food Science

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

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

UNIVERSITÀ DI PARMA

Via J. F. Kennedy, 6 - 43125 Parma

www.unipr.it