



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

L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale

Presidente: Prof.ssa Lucia Poletti

Piano degli studi – studenti immatricolati a.a. 2025/2026

Primo anno

#	Insegnamento	SSD	CFU
1	Diritto agroalimentare dell'Unione Europea	GIUR-10/A	12
2	Economia aziendale	ECON-06/A	9
3	Finanza e rapporti con il sistema bancario	ECON-09/B	8
4	Istituzioni di economia	ECON-01/A	9
5	Metodi matematici per l'economia	STAT-04/A	10
6	Storia dell'alimentazione	STEC-01/B	9

Secondo anno

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU
7	Economia agroalimentare		AGRI-01/A	10
8	Food production and genetic resources		BIOS-10/A	7
9	Marketing delle imprese e delle filiere alimentari		ECON-07/A	10
10	Metodi statistici per le imprese alimentari		STAT-02/A	8
11	Produzioni primarie: produzioni animali e produzioni vegetali	Produzioni animali	AGRI-09/C	4
		Produzioni vegetali	AGRI-03/A	5
12	Proprietà intellettuale e disciplina della presentazione dei prodotti alimentari		GIUR-02/A	7

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

Curriculum Food Management

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU
13	Sostenibilità nelle filiere alimentari	Sostenibilità nelle filiere alimentari – mod. 1	AGRI-06/A	8
		Sostenibilità nelle filiere alimentari – mod. 2	BIOS-10/A	4
14	Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari	Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 1	STAT-04/A	4
		Metodi quantitativi ed economia delle filiere alimentari – mod. 2	ECON-04/A	4
15	Principi di microbiologia e analisi di alimenti	Principi di	AGRI-08/A	6



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
ECONOMICHE E AZIENDALI

	e bevande	microbiologia		
		Analisi di alimenti e bevande	AGRI-07/A	6
16	Finanza a supporto di imprese e filiere alimentari		ECON-09/B	5
17	Misurazione della performance e sostenibilità aziendale		ECON-06/A	6
18	Marketing distributivo a supporto dei prodotti alimentari		ECON-07/A	6

Curriculum Food Science

#	Insegnamento	Moduli	SSD	CFU
13	Caratterizzazione compositiva e organolettica degli alimenti		CHEM-07/B	6
14	Food biotechnology and biotechnological foods		BIOS-10/A	8
15	Principi di microbiologia e analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	Principi di microbiologia	AGRI-08/A	6
		Analisi per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	AGRI-01/A	6
16	Sostenibilità degli agroecosistemi	Ecologia applicata	BIOS-05/A	5
		Produzioni alimentari e crisi climatica	AGRI-06/A	5
17	Ingegneria genetica nella produzione alimentare		BIOS-10/A	6
18	Igiene e controllo degli alimenti		MVET-02/B	7

	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