



GESTIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI DI QUALITÀ E DELLA GASTRONOMIA (FOOD QUALITY)

Classe LM-77 - Lauree magistrali in Scienze Economico-Aziendali
Classe LM/GASTR – Scienze economiche e sociali della gastronomia
Docente Referente: Prof. Filippo Arfini

Piano degli studi – studenti immatricolati a.a. 2019-2020

Primo anno classe LM-77 e LM/GASTR

| # | Insegnamento | SSD | CFU | Semestre Lezioni |
|---|--|-----------|-----|---------------------|
| 2 | Gestione internazionale dell'agribusiness | SECS-P/08 | 8 | 1 |
| 4 | Economia e politiche ambientali (in lingua inglese) | SECS-P/02 | 6 | 1 |
| 6 | Statistica per il Business (in lingua inglese) | SECS-S/03 | 8 | 2 |
| 5 | Gestione della produzione nelle industrie alimentari | SECS-P/13 | 8 | 1 |
| 1 | Strumenti di programmazione e controllo di gestione | SECS-P/07 | 8 | 2 |
| 3 | Economic history of Europe and european food | SECS-P/12 | 6 | 1 |
| 7 | European and global food low (in lingua inglese) | IUS/14 | 6 | 2 |
| 8 | Idoneità di Inglese B2 | L-LIN/12 | 3 | 2 |

Secondo anno (classe LM-77)

| # | Insegnamento | Moduli | SSD | CFU | Semestre Lezioni |
|----|--|--|-----------|-----|---------------------|
| 9 | Mercati finanziari internazionali e istituzioni | | SECS-P/11 | 6 | 1 |
| 10 | C.I. Analisi delle dimensioni territoriali nelle produzioni agroalimentari | Geografie del food (in Lingua Inglese) | MGGR/02 | 6 | 1 |
| | | Impatto ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari | CHIM/12 | 4 | 2 |
| 11 | C.I. Economia dei food quality scheme | Economia delle value chains | AGR/01 | 5 | 1 |
| | | Gestione degli schemi di qualità alimentare | AGR/01 | 5 | |
| 12 | C.I. Tecniche di Valutazione della qualità negli alimenti | Qualità e sicurezza alimentare | AGR/16 | 6 | 2 |
| | | Tecnologie e analisi sensoriale | AGR/15 | 6 | |



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
ECONOMICHE E AZIENDALI

Secondo anno (classe LM/GASTR)

| # | Insegnamento | Moduli | SSD | CFU | Semestre Lezioni |
|----|--|---|---------|-----|---------------------|
| 9 | Qualità delle carni e dei prodotti ittici | | VET/04 | 8 | 2 |
| 10 | Nutrizione e dietetica applicata (in Lingua inglese) | | MED/49 | 6 | 2 |
| 11 | C.I. Erboristeria e nutraceutica nelle produzioni alimentari | Erbe, spezie e piante nervine | AGR/03 | 6 | 1 |
| | | Nutraceutica | CHIM/08 | 6 | 2 |
| 12 | C.I. Valorizzazione del cibo e comportamento del consumatore (in Lingua inglese) | Comportamento del consumatore | AGR/01 | 6 | 1 |
| | | Valorizzazione delle produzioni locali e tipiche (avanzato) | AGR/01 | 6 | |

| | CFU |
|----------------|------------|
| Crediti liberi | 9 |
| Tirocinio | 6 |
| Tesi di laurea | 14 |
| Totale | 120 |