

ALLEGATO C
Corso di Laurea in ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
a.a. 2020/2021

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. Andrea Marchini
Indirizzo internet	www.ecocal.unipg.it
Accesso a studi ulteriori	CdLM TBA, AS, CdLM SANU e altri CdLM e Master 1° livello
Data approvazione CCdL	
Utenza sostenibile	100

Anno	Semestre	Insegnamento	Esami (n)	CFU	Modulo	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore	CFU
1	1	Chimica	1	9		base	D. chimiche	CHIM/03	9
1	1	Matematica	2	6		base	D. mat., fis., inf. e stat.	MAT/05	6
1	1	Biologia vegetale e botanica applicata	3	6	Botanica generale	base	D. biologiche	BIO/03	6
1	1	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	4	8		affini o integrative		L-ANT/03	8
1	2	Ulteriori attività formative		5		altre			5
1	2	Lingua Inglese (Livello B1)		4		relativa alla prova finale			4
1	2	Biologia vegetale e botanica applicata	3	6	Botanica sistematica e geobotanica	base	D. biologiche	BIO/03	6
1	2	Fisica	5	6		base	D. mat., fis., inf. e stat.	FIS/07	6
1	2	Istituzioni di Economia	6	6		caratterizzante	D. Econ., giur. ed est.	AGR/01	6
2	1	Approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali	7	12	Produzioni erbacee	caratterizzante	D. della tecnologia alimentare	AGR/02	6
					Produzioni arboree	caratterizzante	D. della tecnologia alimentare	AGR/03	6
2	1	Biochimica degli alimenti	8	6		caratterizzante	D. biologiche	BIO/10	6
2	1	Biotecnologie genetiche e alimentazione	9	6		caratterizzante	D. sicurezza e valutazione alimenti	AGR/07	6
2	1	Approvvigionamento e qualità dei prodotti zootecnici e ittici	10	6		caratterizzante	D. della tecnologia alimentare	AGR/17	6
2	2	Alimentazione umana e malattie metaboliche	11	8	Principi di endocrinologia e alimentazione umana	affini o integrative		MED/13	5
					Principi di medicina interna e alimentazione umana	affini o integrative		MED/09	3
2	2	Scienze della nutrizione	12	9		caratterizzante	D. sicurezza e valutazione alimenti	BIO/09	9
2	2	Fondamenti di dietologia	13	6		affini o integrative		MED/49	6
2	2	Economia agroalimentare	14	9		caratterizzante	D. Econ., giur. ed est.	AGR/01	9
3	1	Principi di difesa delle colture	16	6			D. sicurezza e valutazione alimenti	AGR/12	6
3	1	Processi della tecnologia alimentare	17	6		caratterizzante	D. della tecnologia alimentare	AGR/15	6
3	1	Attività formative a scelta dello studente	18	6		a scelta			6
3	1	Igiene e microbiologia degli alimenti	19	12	Igiene degli alimenti	affini o integrative		MED/42	6
					Microbiologia dei prodotti alimentari	caratterizzante	D. della tecnologia alimentare	AGR/16	6
3	2	Antropologia dell'alimentazione	15	6		affini o integrative		M-DEA/01	6
3	2	Marketing agroalimentare	20	6		caratterizzante	D. Econ., giur. ed est.	AGR/01	6
3	2	Attività formative a scelta dello studente	21	6		a scelta			6
3	2	Tirocinio		8		altre			8
3	2	Prova finale		6		relativa alla prova finale			6