

ALLEGATO C del Regolamento Didattico
Corso di Laurea in ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

a.a. 2026/2027

Sede didattica	Perugia
Presidente	Prof. Alessandro Dal Bosco
Indirizzo internet	www.ecocal.unipg.it
Accesso a studi ulteriori	CdLM Agricoltura Sostenibile, Tecnologie e biotecnologie degli aliment, Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, Management e cultura italiana del Cibo e ai Master 1°livello
Utenza sostenibile	75

Anno	Semestre	Insegnamento	CFU	Modulo	Settore	Attività formativa	Ambito disciplinare	Esami (n)
1	1	Chimica	9		AGRI-06/B	base	Chimiche	1
1	1	Matematica	6		MATH-03/A	base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	2
1	1	Biologia vegetale e botanica applicata	6	Botanica generale	BIOS-01/C	base	Biologiche	3
1	1	Ulteriori attività formative	2			altre	altre	
1	2	Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	6		STAN-01/B	affini o integrative	altre	4
1	2	Biologia vegetale e botanica applicata	6	Botanica Sistematica e Geobotanica	BIOS-01/C	base	Discipline biologiche	3
1	2	Fisica	6		PHYS-06/A	base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	5
1	2	Istituzioni di Economia	6		AGRI-01/A	caratterizzante	Economiche e giuridiche	6
1	1	English language	3	English language proficiency		altre	altre	
1	2		1	Fundamentals of scientific english		altre	altre	
2	1	Approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali	6	Produzioni erbacee	AGRI-02/A	caratterizzante	Produzioni agroalimentare	7
			6	Produzioni arboree	AGRI-03/A	caratterizzante	Produzioni agroalimentare	
2	1	Biochimica degli alimenti	6		AGRI-06/B	caratterizzante	Biologiche	8
2	1	Biotecnologie genetiche e alimentazione	6		AGRI-06/A	caratterizzante	Produzioni agroalimentare	9
2	1	Approvvigionamento e qualità dei prodotti zootecnici e ittici	6		AGRI-09/A	caratterizzante	Produzioni agroalimentare	10
2	2	Alimentazione umana e malattie metaboliche	5	Principi di endocrinologia e alimentazione umana	MEDS-08/A	affini o integrative	Affini	11
			3	Principi di medicina interna e alimentazione umana	MEDS-05/A	affini o integrative	Affini	
2	2	Scienze della nutrizione	9		BIOS-06/A	caratterizzante	Sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	12
2	2	Fondamenti di dietologia	6		MEDS-08/C	affini o integrative	Affini	13
2	2	Economia agroalimentare	9		AGRI-01/A	caratterizzante	Economiche e giuridiche	14
3	1	Attività formative a scelta dello studente	6			a scelta	altre	
3	1	Principi di difesa delle colture	6		AGRI-05/B	caratterizzante	Sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	15
3	1	Processi della tecnologia alimentare	6	Processi della tecnologia alimentare 1	AGRI-07/A	caratterizzante	Dicipline Tecnologia alimentare	16
	2		6	Processi della tecnologia alimentare 2	AGRI-07/A	caratterizzante	Dicipline Tecnologia alimentare	
3	1	Igiene e microbiologia degli alimenti	6	Igiene degli Alimenti	MEDS-08/C	affini o integrative	Dicipline Tecnologia alimentare	17
	2		8	Microbiologia generale e dei prodotti alimentari	AGRI-08/A	caratterizzante	Dicipline Tecnologia alimentare	
3	2	Antropologia dell'alimentazione	6		SDEA-01/A	affini o integrative	Affini	18
3	2	Marketing agroalimentare	6		AGRI-01/A	caratterizzante	Economiche e giuridiche	19
3	2	Attività formative a scelta dello studente	6			a scelta	a scelta	
3	2	Tirocinio	8			altre	altre	
3	2	Prova finale	6			altre	altre	