

ALLEGATO C
Corso di Laurea in ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
a.a. 2024/2025

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 alimenti, Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, Management e cultura italiana del Cibo e ai Master 1° livello
Data approvazione CCdL	23.05.2019
Utenza sostenibile	75

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