

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Economia della qualità e dell'innovazione nei sistemi produttivi alimentari (C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentari)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Economics of quality and innovation in food production systems
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Domenico Carlucci	domenico.carlucci@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	"Produzione e gestione"	AGR/01	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	I semestre
Anno di corso	Primo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; Esercitazioni in aula

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	28 settembre 2020
Fine attività didattiche	22 gennaio 2021

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenza dei principi di economia della produzione e dei mercati agro-alimentari
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza dell'importanza della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese che operano nelle filiere alimentari • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare correttamente, in funzione dei diversi contesti strutturali ed organizzativi delle filiere alimentari, specifiche implementazioni aziendali di sistemi per la qualità nonché specifiche innovazioni di prodotto e/o di processo • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di contribuire efficacemente alla soluzione di problematiche complesse relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle moderne imprese che operano nelle filiere alimentari. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di discutere efficacemente in merito a problematiche complesse relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle moderne imprese alimentari anche nell'ambito di un gruppo di lavoro multidisciplinare. • <i>Capacità di apprendere</i>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alla gestione della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese che operano nelle filiere alimentari <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> - Importanza della qualità nel sistema agro-alimentare: evoluzione dei consumi alimentari; liberalizzazione del commercio internazionale; la qualità come leva competitiva strategica per le imprese. - Concetto di qualità: la qualità "industriale"; la qualità come "eccellenza"; la qualità economica; attributi "Must" e "Wants" dei prodotti alimentari, attributi di tipo evidenza, esperienza e fiducia. - Percezione della qualità: asimmetria informativa, selezione avversa, modello di Akerlof; i segnali di qualità; casi studio. - I garanti della qualità ed i relativi marchi: imprese produttrici (brand); imprese distributrici (private labels); consorzi di tutela (marchi collettivi); enti territoriali (marchi d'area); enti di certificazione; casi studio. - Economia dell'innovazione: invenzioni ed innovazioni; innovazioni di processo e di prodotto; innovazioni incrementali e radicali; fonti dell'innovazione (Ricerca & Sviluppo); diffusione delle innovazioni; effetti dell'innovazione a livello di impresa e di settore, nel breve e nel lungo periodo; ciclo di vita di un prodotto; strumenti di policy a sostegno delle start-up e PMI innovative; casi studio.

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti delle lezioni • Materiale didattico fornito dal docente • Nomisma (2003). La qualità per competere – Nuove sfide per l'agroalimentare italiano. Agra Editrice, Roma • Peri C., Lavelli V., Mariani A. (2004). Qualità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari. Gestione e certificazione dei sistemi per la qualità, per la rintracciabilità e per l'igiene. Hoepli, Milano • Malerba F. (2003). Economia dell'innovazione. Carocci Editore, Roma • K.G. Grunert (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. European Review of Agricultural Economics, Vol 32 (3), pp. 369–391
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point.</p> <p>La trattazione degli argomenti teorici sarà affiancata dalla illustrazione di specifici casi studio.</p> <p>Per la comunicazione docente/studenti e lo scambio di materiale didattico saranno utilizzate piattaforme on-line (edmodo, google drive)</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p>

	<p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di argomentare adeguatamente l'importanza della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese che operano nelle filiere alimentari • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di contestualizzare correttamente problematiche concrete relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle imprese che operano nelle filiere alimentari • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Esprimere ipotesi ragionevoli per la soluzione di possibili problematiche relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle imprese che operano nelle filiere alimentari • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzare un appropriato e corretto linguaggio tecnico nella discussione delle problematiche relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle imprese che operano nelle filiere alimentari • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Dimostrare un sufficiente approccio critico nell'individuare ed argomentare i principali limiti teorici e pratici delle attuali conoscenze relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle imprese che operano nelle filiere alimentari
<p>Altro: Orario di ricevimento</p>	<p>Lunedì-venerdì 8.30-13.00 previo appuntamento</p>