

CORSO DI STUDIO *Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)*
ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Economia della qualità e dell'innovazione nei sistemi produttivi alimentari, 3 CFU (C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentari, 6 CFU) - (Economics of quality and innovation in food production systems, 3 ECTS (I.C. Economics of food production systems, 6 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	I anno
Periodo di erogazione	I semestre (25/09/2023 – 19/01/2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3
SSD	AGR/01 – Economia ed Estimo Rurale
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Domenico Carlucci
Indirizzo mail	domenico.carlucci@uniba.it
Telefono	0805442890
Sede	Il piano Edifici Ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Codice Microsoft Teams: <i>cwada9h</i>
Ricevimento	Dal lunedì al venerdì su appuntamento

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	14	45
CFU/ETCS			
3	2	1	

Obiettivi formativi	L'attività formativa ha l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze per una corretta ed efficace gestione della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle moderne imprese alimentari. In particolare, si intende approfondire le problematiche relative alla gestione dell'asimmetria informativa e delle distorsioni nella percezione della qualità dei prodotti alimentari da parte dei consumatori prospettando le soluzioni più appropriate (segnali di qualità e sistemi di assicurazione della qualità) a seconda dei diversi contesti strutturali ed organizzativi. Saranno, inoltre, trattati le fonti, i meccanismi di diffusione e gli effetti dell'innovazione nei sistemi produttivi alimentari e verranno fornite conoscenze in merito ai principali strumenti di policy a sostegno delle start-up e PMI innovative.
Prerequisiti	Non vi sono prerequisiti specifici differenti da quelli richiesti per l'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno nella presentazione e commento critico di casi studio in aula. Tutto il materiale didattico utilizzato per le lezioni sarà messo
-------------------------	---

	a disposizione degli studenti sulla piattaforma Microsoft Teams.
<p>Risultati di apprendimento previsti</p> <p><i>Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD=</i></p> <p>DD1 Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<p>DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali potenzialità e problematiche riguardanti la gestione della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese alimentari che operano nei contesti delle economie sviluppate. <p>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di valutare in maniera critica e ponderata la corretta implementazione di concrete strategie aziendali per la gestione della qualità e dell'innovazione tenendo conto delle specificità strutturali ed organizzative delle diverse imprese alimentari nonché delle principali variabili di contesto. <p>DD3 - Autonomia di giudizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di elaborare autonomamente soluzioni efficaci che consentano di affrontare problematiche complesse che riguardano la gestione della qualità e dell'innovazione nelle moderne imprese alimentari. <p>DD4 - Abilità comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di utilizzare una terminologia appropriata nel discutere di problematiche complesse relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle moderne imprese alimentari anche nell'ambito di un gruppo di lavoro multidisciplinare. <p>DD5 - Capacità di apprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di aggiornare e approfondire ulteriormente le proprie conoscenze e competenze relative alla gestione della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese alimentari.
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<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 alimentari. • 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.
<p>Testi di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nomisma (2004). La qualità per competere – Nuove sfide per l'agroalimentare italiano. Agra Editrice, Roma • Peri C., Lavelli V., Marjani 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 • Schilling Melissa A., Francesco Izzo (2022). Gestione dell'innovazione. McGraw-Hill Education, Milano
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • K.G. Grunert (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. European Review of Agricultural Economics, Vol 32 (3), pp. 369–391

Materiali didattici	Il materiale didattico preparato dal docente è messo a disposizione degli studenti sulla piattaforma Microsoft Teams.
Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>L'esame consiste in un colloquio orale relativo agli argomenti sviluppati durante le ore di didattica frontale e le esercitazioni in aula. Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di valutazione intermedia (c.d. esonero) che consiste in una prova scritta a risposte chiuse e/o aperte su argomenti sviluppati entro la data della prova di valutazione intermedia (art. 4 del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari). La prova intermedia è valutata in trentesimi ed, in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti dell'insegnamento. L'esito della prova intermedia è comunicato mediante pubblicazione sul registro elettronico dello studente e concorre alla valutazione dell'esame di profitto mediante calcolo della media ponderata ed è valido per un anno accademico.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere ed argomentare le principali potenzialità e problematiche riguardanti la gestione della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese alimentari. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> • Valutare la corretta implementazione di concrete strategie aziendali per la gestione della qualità e dell'innovazione tenendo conto delle specificità strutturali ed organizzative delle diverse imprese alimentari nonché delle principali variabili di contesto. • Autonomia di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare in maniera critica e ponderata soluzioni ragionevoli ed efficaci per affrontare concrete problematiche riguardanti la gestione della qualità e dell'innovazione nelle imprese alimentari. • Abilità comunicative: <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare discorsivamente, attraverso un appropriato e corretto linguaggio tecnico, una discussione in merito a problematiche complesse che riguardano la gestione della qualità e dell'innovazione nelle moderne imprese alimentari. • Capacità di apprendere: <ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare un adeguato approccio critico nell'individuare ed argomentare i principali limiti teorici e pratici delle attuali conoscenze relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle moderne imprese alimentari.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti in accordo con quanto riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 4).</p> <p>La Commissione di esame dispone di un punteggio che va da un minimo di 18 sino ad un massimo di 30 punti per la valutazione positiva del profitto. All'unanimità dei componenti, la Commissione può concedere la lode nei casi in cui il voto finale sia pari a 30.</p>
Altro	