

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'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)
Anno di corso	Primo
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3 CFU
SSD	AGR/01 – Economia ed Estimo Rurale
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)
Obbligo di frequenza	No

Docente	
Nome e cognome	Domenico Carlucci
Indirizzo mail	<a href="mailto:domenico.carlucci@uniba.it">domenico.carlucci@uniba.it</a>
Telefono	0805442890
Sede	DIP. DISSPA – Università degli Studi di Bari
Sede virtuale	Microsoft teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 previo appuntamento

Syllabus	
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso mira a fornire approfondite conoscenze e competenze per una corretta gestione della qualità e dell'innovazione intesi come strumenti strategici per accrescere la competitività delle moderne imprese che operano nelle filiere alimentari
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenza dei principi di economia della produzione e dei mercati agro-alimentari
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Importanza della qualità nel sistema agro-alimentare: evoluzione dei consumi alimentari; liberalizzazione del commercio internazionale; la qualità come leva competitiva strategica per le imprese.</li> <li>- 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.</li> <li>- Percezione della qualità: asimmetria informativa, selezione avversa, modello di Akerlof; i segnali di qualità; casi studio.</li> <li>- 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.</li> <li>- Economia dell'innovazione: invenzioni ed innovazioni; innovazioni di processo e di prodotto; innovazioni incrementali e radicali; fonti dell'innovazione (Ricerca &amp; 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.</li> </ul>
<b>Testi di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nomisma (2003). La qualità per competere – Nuove sfide per l'agroalimentare italiano. Agra Editrice, Roma</li> <li>• 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</li> <li>• Malerba F. (2003). Economia dell'innovazione. Carocci Editore, Roma</li> <li>• K.G. Grunert (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. European Review of Agricultural Economics, Vol 32 (3), pp. 369–391</li> </ul>
<b>Note ai testi di riferimento</b>	Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento

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

Metodi didattici	
	<p>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.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p>

Risultati di apprendimento previsti	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza dell'importanza della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese che operano nelle filiere alimentari</li> </ul>
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> </ul>
<b>Competenze trasversali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di individuare autonomamente soluzioni efficaci relative a problematiche complesse che riguardano la gestione della qualità e dell'innovazione nelle moderne imprese che operano nelle filiere alimentari</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze e competenze relative alla gestione della qualità e dell'innovazione come strumenti strategici per accrescere la competitività delle imprese che operano nelle filiere alimentari</li> </ul> </li> </ul>
<p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p>	

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula 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 si svolge 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</p>

	valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essere in grado di contestualizzare correttamente le problematiche concrete che possono emergere nella gestione della qualità e dell'innovazione nelle imprese che operano nelle filiere alimentari</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essere in grado di esprimere ipotesi ragionevoli per la soluzione di possibili problematiche relative alla gestione della qualità e dell'innovazione nelle imprese che operano nelle filiere alimentari</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essere in grado di 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</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul> </li> </ul>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	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.
<b>Altro</b>	