

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Economia e gestione dell'impresa alimentare (C.I. Economia e politica nelle filiere alimentari)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Crediti formativi	6 CFU (4 CFU Lezioni + 2 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	<b>Arturo Casieri</b>	<a href="mailto:arturo.casieri@uniba.it">arturo.casieri@uniba.it</a>

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Produzione e Gestione	AGR/01	6

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Il semestre
Anno di corso	Primo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; esercitazioni in aula

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	60
Ore di studio individuale	90

Calendario	
Inizio attività didattiche	5 marzo
Fine attività didattiche	22 giugno

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di microeconomia. Conoscenze di economia delle filiere agro-alimentari.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza delle modalità di pianificazione strategica dell'impresa alimentare.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di applicare le strategie organizzative e di marketing dell'impresa alimentare;</li> <li>○ Capacità di analizzare l'ambiente competitivo in cui opera l'impresa alimentare;</li> <li>○ Capacità di valutare l'impatto economico delle innovazioni di processo e di prodotto;</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee a gestire con efficienza i processi organizzativi dell'impresa alimentare;</li> <li>○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di sbocchi di mercato dei prodotti alimentari;</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di spiegare le attività di pianificazione economica con lessico appropriato per lavorare in team multidisciplinari;</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle dinamiche dei mercati dei prodotti alimentari e alla evoluzione degli assetti organizzativi delle</li> </ul> </li> </ul>

	<p>imprese alimentari;</p> <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	<p>Gli operatori economici- Definizione di impresa –Tipologie d'impresa.</p> <p>I fondamenti per lo studio delle imprese alimentari nel moderno contesto economico-sociale. I rapporti fra l'impresa alimentare e i soggetti esterni.</p> <p>La dimensione sociale del sistema d'impresa alimentare.</p> <p>Il rapporto impresa-lavoro. I contributi degli stakeholder.</p> <p>L'approccio relazionale.</p> <p>L'assetto giuridico-istituzionale e i sistemi di governance dell'impresa alimentare. Le società di persone e di capitale, le cooperative.</p> <p>Gli organi statutari.</p> <p>Finanziamento bancario nell'agroalimentare;</p> <p>Le esigenze finanziarie delle imprese agroalimentari;</p> <p>La finanziabilità dei progetti aziendali;</p> <p>La dimensione competitiva del sistema d'impresa alimentare;</p> <p>L'idea imprenditoriale. Il vantaggio competitivo. L'analisi SWOT.</p> <p>La dimensione economico-finanziaria dell'impresa alimentare;</p> <p>La gestione ordinaria e straordinaria. Elementi di contabilità e bilancio. Elementi di finanza aziendale. I risultati economico-finanziari;</p> <p>L'assetto organizzativo dell'impresa alimentare. Le componenti; fondamentali dell'organizzazione. I meccanismi operativi. Il potere organizzativo. Gli schemi organizzativi fondamentali.</p>

<b>Programma</b>	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso.</li> <li>• La Bella A. - Battistoni E. (2008), "Economia e Organizzazione Aziendale", Apogeo, Milano.</li> <li>• Fontana E. (2012), Credito agrario. La valutazione finanziaria delle aziende.</li> <li>• Fontana E. (2015), Manuale del credito agrario. Fondamenti professionali.</li> </ul> <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Favotto F. (2012), "Economia Aziendale", McGraw-Hill, Milano.</li> <li>• MintzbergH., "La progettazione dell'organizzazione aziendale", Il Mulino, Bologna.</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, esercitazioni in aula, impiego di strumenti digitali e piattaforme on line per la distribuzione di materiale didattico e per l'analisi di casi studio.</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 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 orale su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La</p>

	<p>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, in accordo a quanto riportato nell'allegato A 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"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere come si implementa la pianificazione strategica nell'impresa alimentare;</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere come si effettua l'analisi dell'ambiente economico;</li> <li>○ Descrivere come si effettua l'analisi dei mercati;</li> <li>○ Descrivere come si valuta l'impatto economico delle innovazioni di processo e di prodotto;</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Individuare soluzioni idonee a gestire con efficienza i processi organizzativi dell'impresa alimentare e a orientare correttamente la ricerca di sbocchi di mercato dei prodotti alimentari;</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere le attività di pianificazione economica con lessico appropriato per lavorare in team multidisciplinari;</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere con metodo le dinamiche dei mercati dei prodotti alimentari e degli assetti organizzativi delle imprese alimentari.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Altro: Orario di ricevimento</p>	<p>Lunedì-venerdì 8.30-13.00 previo appuntamento</p>