

CORSO DI STUDIO *Scienze e Tecnologie Alimentari (L 26)*
ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Economia e politiche del sistema agro-alimentare (Economics and policies of the food system) modulo del C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari (Economy, marketing and policies of the agro-food chain) [061946]*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	I anno
Periodo di erogazione	II semestre (04/03/2024-14/06/2024)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	6 CFU
SSD	Economia ed estimo rurale (AGR/01)
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Emilio De Meo
Indirizzo mail	emilio.demeo@uniba.it
Telefono	0805442889
Sede	Il piano plesso Biblioteca Ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Codice Microsoft Teams: <i>12khcfe</i>
Ricevimento	Dal lunedì al venerdì previo appuntamento tramite email

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	32	28	90
CFU/ETCS			
6	4	2	

Obiettivi formativi	L'insegnamento si propone di guidare lo studente alla comprensione della struttura e degli aspetti dinamici delle filiere alimentari attraverso l'analisi delle caratteristiche degli attori operanti nelle diverse fasi delle filiere, nonché delle modalità di interazione, e dell'evoluzione della domanda di alimenti in relazione ai nuovi bisogni dei consumatori. Inoltre, nel contesto delle politiche dell'UE e della regolamentazione WTO, si curerà il problema dell'intervento pubblico per il quale assume una crescente rilevanza la funzione di correzione dei fallimenti del mercato, al fine di garantire la tutela della salute, la libertà di scelta e la protezione dell'ambiente.
Prerequisiti	Conoscenze di microeconomia

Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, filmati, esercitazioni in aula o laboratorio, lettura di testi e articoli di riviste scientifiche. Durante il corso verranno svolti casi studio e discusse testimonianze da parte degli stakeholder del sistema agroalimentare.
-------------------------	--

<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 degli aspetti economici del sistema agroalimentare. • Conoscenza delle modalità di studio del sistema agroalimentare (filiera, settore, distretto). • Conoscenza delle strategie competitive adottate dalle imprese del sistema. • Conoscenza delle politiche dedicate al sistema agroalimentare (Politica Agricola Comune, l'accordo del WTO sull'agricoltura). <p>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere il concetto di sistema agroalimentare, le sue modalità di studio e le politiche ad esso dedicate; • comprendere il funzionamento dei principali settori che compongono il sistema agroalimentare; • comprendere le problematiche derivanti dalle politiche dei mercati agroalimentari; <p>DD3 - Autonomia di giudizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutare le soluzioni idonee a migliorare la competitività dei prodotti agroalimentari; • valutare le opportunità e le minacce derivanti dal mercato; <p>DD4 - Abilità comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • descrivere i fenomeni economici ed i meccanismi alla base delle scelte imprenditoriali e delle dinamiche di mercato, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato; <p>DD5 - Capacità di apprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • approfondire e aggiornare le proprie conoscenze, acquisire dati e informazioni relative all'economia e alle politiche dei mercati agroalimentari.
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<p>Il moderno sistema agro-alimentare nel contesto economico. Le nuove tendenze nei consumi alimentari e i concetti di qualità e di sicurezza alimentare. Strumenti di analisi del sistema agro-alimentare: le filiere, i settori, i distretti. Il coordinamento verticale. Il settore agricolo, il settore industriale, il settore distributivo. Concetti introduttivi di marketing strategico e operativo. Contraffazione alimentare e Italian Sounding. La certificazione della qualità come strumento di marketing nel sistema agroalimentare e le politiche per la qualità. Le politiche europee e internazionali per l'agroalimentare.</p>
<p>Testi di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CREA (2023): "Annuario dell'agricoltura italiana 2021", Roma 2023. https://www.crea.gov.it/documents/68457/0/Annuario_CREA_2021_Volume_LXXV.pdf/49fc57e1-a325-50f4-22bb-d044d0f24dbe?t=1671527592245 • Messori F., Ferretti F. "Economia del mercato dei prodotti agroalimentari", Il Sole 24 Ore Edagricole, 2010 • Mariani A., Viganò E., "Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea", Carocci, Milano, 2002 • Malassis L., Ghersi G. "Introduzione all'economia agroalimentare", Il Mulino, Bologna, 1995 • Fanfani R. "Il Sistema agroalimentare in Italia", Edagricole, Milano, 2009. • Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso.
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento
<p>Materiali didattici</p>	<p>Tutto il materiale didattico utilizzato durante il corso sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web (classe Teams codice 941wh5y).</p>

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica ed esercitazioni in aula, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A). 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. 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"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere il concetto di sistema agroalimentare, le sue modalità di studio e le politiche ad esso dedicate. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere il funzionamento dei mercati dei prodotti agroalimentari e le problematiche di marketing e le politiche delle filiere alimentari. • Autonomia di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le soluzioni più idonee a migliorare la competitività dei prodotti agroalimentari e le opportunità e le minacce per il posizionamento competitivo delle imprese agroalimentari sul mercato. • Abilità comunicative: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata il lessico tecnico-scientifico e motivare le affermazioni sugli argomenti. • Capacità di apprendere: <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare autonomamente le fonti per la ricerca di dati riguardanti il sistema agroalimentare.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti in accordo con quanto riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 4). 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.
Altro	
	.