

CORSO DI STUDIO *Medicina delle Piante (LM69)*

ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Sistemi di certificazione della qualità - 3 CFU (C.I. Qualità e marketing delle produzioni vegetali - 9 CFU), Quality certification systems - 3 ECTS (I.C. Quality and marketing of vegetable production - 9 ECTS)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	Il anno
Periodo di erogazione	Il semestre (dal 26-02-24 al 14-06-24)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3
SSD	Economia ed Estimo Rurale (AGR/01)
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Luigi ROSELLI
Indirizzo mail	luigi.roselli@uniba.it
Telefono	0805442883
Sede	Sezione di Economia Agraria 2° piano, 4a scala del complesso ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Codice Teams: xxen736
Ricevimento	Lunedì-venerdì 16.00-18.00, previo appuntamento, in presenza o su Teams

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	Lo studente acquisirà conoscenze e competenze di base circa la qualità certificata come strumento di competitività delle imprese agricole e i principali standard di certificazione della qualità applicabili alle produzioni vegetali.
Prerequisiti	Conoscenze di base dei principi di economia e di economia agraria.

Metodi didattici	L'attività didattica frontale, articolata in lezioni teoriche ed esercitazioni in aula, rappresenta il metodo d'insegnamento principale. Le lezioni teoriche sono integrate dalla illustrazione di esempi pratici. Le attività esercitative sono basate sul lavoro di gruppo per la realizzazione di una presentazione su materiale di approfondimento fornito dal docente o proposto dagli studenti. Gli argomenti del corso sono trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza del concetto di qualità applicato ai prodotti agroalimentari e della sua importanza come leva strategica per accrescere la competitività delle imprese agroalimentari; ○ Conoscenza dei sistemi di certificazione della qualità di maggiore interesse per le imprese agricole coinvolte nelle produzioni vegetali
Da indicare per ciascun	

<p>Descrittore di Dublino (DD=</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>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di avviarsi nell'implementazione e controllo dei principali sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. <p>DD3 - Autonomia di giudizio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare, attraverso un approccio critico, l'importanza strategica delle certificazioni di qualità in funzione dei diversi contesti strutturali ed organizzativi in cui operano le imprese agricole. <p>DD4 - Abilità comunicative</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di comunicare gli elementi caratterizzanti e le modalità di implementazione dei principali sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. <p>DD5 - Capacità di apprendere</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di apprendere l'evoluzione dei sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale.
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Importanza della qualità nel sistema agroalimentare: evoluzione dei consumi alimentari; liberalizzazione del commercio internazionale; riforma della Politica Agricola Comune (PAC); la qualità come leva competitiva per le imprese agroalimentari. • Concetto di qualità: qualità "industriale"; qualità come "eccellenza"; definizione moderna e condivisa di qualità; attributi di qualità dei prodotti agroalimentari ("Must" e "Wants"; attributi di tipo evidenza, esperienza e fiducia). • Percezione della qualità: asimmetria informativa, selezione avversa, modello di Akerlof; segnali di qualità (riconoscibilità, comunicazione e credibilità); qualità normata e dichiarata; costruzione della qualità (attori e relazioni); tipologie di certificazione della qualità. • Norme cogenti e principali sistemi di certificazione della qualità applicabili alle produzioni vegetali: Standard obbligatori ("pacchetto igiene", tracciabilità); standard volontari pubblici (DOP, IGP, STG, DOCG, DOC, IGT, Biologico) e standard volontari privati (ISO 9001; ISO 14001; ISO 22000; BRC; IFS; GLOBALGAP).
<p>Testi di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Covino D., Boccia F. (2008). Qualità dei prodotti agroalimentari e consumatori. Approccio pubblico, schemi di assicurazione e metodi di valutazione, FrancoAngeli, Bologna – 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 – Grazia C., Green R.H., Hammoudi A. (2008). Qualità e sicurezza degli alimenti. Una rivoluzione nel cuore del sistema agroalimentare, FrancoAngeli, Bologna
<p>Note ai testi di riferimento</p>	<p>A tutti gli studenti verrà fornita copia integrale delle presentazioni e dei documenti di approfondimento utilizzati per le esercitazioni.</p>
<p>Materiali didattici</p>	<p>Il materiale didattico sarà reso disponibile mediante classe Teams (xxen736).</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.</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero a metà insegnamento, che consiste in una prova scritta con domande sia a risposta chiusa sia a risposta aperta. La prova di esonero ha la durata di un'ora e sarà valutata in trentesimi. In caso di esito positivo della prova di esonero (voto almeno pari a 18/30), la prova orale finale consisterà in un colloquio sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. La valutazione finale sarà composta dalla media dei voti della prova di esonero e del colloquio orale.</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"> ○ Conoscenza del significato del concetto di qualità applicato ai prodotti agroalimentari e spiegare l'importanza della qualità come leva strategica per accrescere la competitività delle imprese agroalimentari; ○ Capacità di illustrare gli elementi caratterizzanti i sistemi di certificazione della qualità di maggiore interesse per le imprese agricole coinvolte nelle produzioni vegetali. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle modalità di implementazione dei principali sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. • Autonomia di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare l'importanza strategica delle diverse certificazioni di qualità in funzione dei diversi contesti strutturali ed organizzativi in cui operano le imprese agroalimentari. • Abilità comunicative: <ul style="list-style-type: none"> ○ Abilità di comunicare gli elementi caratterizzanti i principali sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. • Capacità di apprendere: <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di applicare le competenze acquisite per l'apprendimento dell'evoluzione dei sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale.
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 Medicina delle Piante.</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	
	.