



Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Sistemi di certificazione della qualità (modulo del C.I. Norme sulla qualità) Quality certification systems (Module of I.C. Standards on quality)
Corso di studio	Laurea Magistrale in Medicina delle Piante (LM69)
Anno di corso	Secondo
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3
SSD	AGR/01 - Economia ed Estimo Rurale
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Il semestre (1 marzo 2022 - 17 giugno 2022)
Obbligo di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Luigi ROSELLI
Indirizzo mail	luigi.roselli@uniba.it
Telefono	+39 0805442883
Sede	2° piano, 4a scala del complesso ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Gruppo di Microsoft Teams (Codice: xxen736)
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì, mercoledì e giovedì, dalle ore 16.00 alle ore 18.00, previo appuntamento. Il tutoraggio è erogato anche mediante Microsoft Teams.

Syllabus	
Obiettivi formativi	L'insegnamento intende fornire le conoscenze di base circa la qualità certificata come strumento di competitività e i principali standard di certificazione della qualità applicabili alle produzioni vegetali.
Prerequisiti	Conoscenze di base dei principi di economia e di economia agraria
Contenuti di insegnamento (Programma)	<ol 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).
Testi di riferimento	<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



	<p>rintracciabilità e per l'igiene, Hoepli, Milano</p> <ul style="list-style-type: none"> Grazia C., Green R.H., Hammoudi A. (2008). Qualità e sicurezza degli alimenti. Una rivoluzione nel cuore del sistema agroalimentare, FrancoAngeli, Bologna
Note ai 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. Alcune lezioni saranno svolte a partire dalla presentazione, da parte di uno o più studenti, di letture compiute su testi preassegnati.</p> <p>A tutti gli studenti verrà fornita, a richiesta, copia integrale delle presentazioni e dei documenti utilizzati per le esercitazioni.</p> <p>Il Corso di insegnamento non è erogato in modalità e-learning.</p>
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
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
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<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.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> Autonomia di giudizio <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. Abilità comunicative <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. Capacità di apprendere in modo autonomo <ul style="list-style-type: none"> Capacità di apprendere l'evoluzione dei sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero. Tale prova è svolta in forma orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula. La valutazione è espressa in trentesimi e il superamento è subordinato al raggiungimento di una votazione di almeno 18/30. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p>



	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula ed in laboratorio come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in MEDICINA DELLE PIANTE (art.9) e nel piano di studio (allegato A). Verranno poste un minimo di 2 domande di cui una sul tema generale della qualità nel sistema agroalimentare, e una sulla parte delle norme cogenti e dei principali sistemi di certificazione.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, come dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea / Laurea Magistrale.</p> <p>Per gli studenti che hanno sostenuto la prova di esonero, la valutazione dell'esame di profitto viene espressa come media tra la votazione riportata all'esonero ed all'esame di profitto.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto mediante prova scritta.</p>
<p>Criteria di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <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. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza delle modalità di implementazione dei principali sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. • <i>Autonomia di giudizio:</i> <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. • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Abilità di comunicare gli elementi caratterizzanti i principali sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. • <i>Capacità di apprendere:</i> <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.
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18</p>
<p>Altro</p>	