

CORSO DI STUDIO *Medicina delle Piante (LM69)*
ANNO ACCADEMICO 2023-2024

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Sistemi di certificazione della qualità – Quality certification systems; Modulo del Corso Integrato in Qualità e marketing delle produzioni vegetali (9 CFU)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	<i>Il anno</i>
Periodo di erogazione	<i>Il semestre (dal 26/02/2024 - 14/06/2024) (interruzione delle lezioni dal 22/04/2024 al 03/05/2024 per le prove di valutazione intermedie, c.d. esonero)</i>
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	3
SSD	<i>AGR/01 – Economia ed Estimo Rurale</i>
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>
Modalità di frequenza	<i>Facoltativa</i>

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

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	Il modulo intende fornire 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	I risultati di apprendimento previsti in termini di conoscenze, competenze e abilità, sono indicati per ciascun Descrittore di Dublino (DD) in accordo a quanto indicato all'art.4 del Regolamento didattico del corso di studi
--	---

<p>Da indicare per ciascun 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>- Descrittore di Dublino 1: conoscenza e capacità di comprensione</p> <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 <p>- Descrittore di Dublino 2: capacità di applicare conoscenza e comprensione</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>- Descrittore di Dublino 3: capacità critiche e di giudizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autonomia di giudizio <p><i>Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di</i></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>- Descrittore di Dublino 4: capacità di comunicare quanto si è appreso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abilità comunicative <p><i>Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di</i></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>- Descrittore di Dublino 5: capacità di proseguire lo studio in modo autonomo nel corso della vita.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di apprendere in modo autonomo <p><i>Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di</i></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

Note ai testi di riferimento	A tutti gli studenti verrà fornita copia integrale delle presentazioni e dei documenti di approfondimento utilizzati per le esercitazioni.
Materiali didattici	Il materiale didattico sarà reso disponibile durante il corso e nel triennio successivo nella classe Teams (xen736).

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 Medicina delle Piante (art. 4) e nel piano di studio (allegato 2).</p> <p>Gli studenti iscritti all'anno di corso hanno la possibilità di sostenere una prova intermedia di valutazione (c.d. esoneri) a metà corso, la cui valutazione farà media con il voto conseguito alla valutazione finale sulla restante parte dei contenuti di insegnamento a completamento del corso.</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 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 all'Art.4 del 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. La valutazione finale sarà espressa come media degli esiti conseguiti nei singoli moduli che costituiscono il corso integrato di Qualità e marketing delle produzioni vegetali. All'unanimità dei componenti, la Commissione può concedere la lode, nei casi in cui il voto finale sia pari a 30.</p>
Altro	.