



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI
SCIENZE DEL SUOLO, DELLA
PIANTA E DEGLI ALIMENTI

LAUREA MAGISTRALE IN
MEDICINA DELLE PIANTE
INTERNATIONAL JOINT MASTER DEGREE IN
PLANT MEDICINE



| Principali informazioni sull'insegnamento | |
|---|---|
| Titolo insegnamento | Sistemi di certificazione della qualità (modulo del C.I. Norme sulla qualità) |
| Corso di studio | Laurea Magistrale Medicina delle Piante (LM69) |
| Crediti formativi | 3 |
| Denominazione inglese | Quality certification systems (Module of I.C. Standards on quality) |
| Obbligo di frequenza | No |
| Lingua di erogazione | Italiano |

| Docente responsabile | Nome Cognome | Indirizzo Mail |
|----------------------|----------------------|--|
| | Luigi ROSELLI | luigi.roselli@uniba.it |

| Dettaglio crediti formativi | Area | SSD | Crediti |
|-----------------------------|-------------------------|--------|---------|
| | Discipline della Difesa | AGR/01 | 3 |

| Modalità di erogazione | |
|------------------------|---|
| Periodo di erogazione | Secondo semestre |
| Anno di corso | Secondo |
| Modalità di erogazione | Lezioni frontali, 2 CFU (16 ore) Esercitazioni, 1 CFU (14 ore) |

| Organizzazione della didattica | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Ore totali | 75 |
| Ore di corso | 30 (16 Lezione + 14 Esercitazione) |
| Ore di studio individuale | 45 |

| Calendario | |
|----------------------------|------------------|
| Inizio attività didattiche | 24 febbraio 2020 |
| Fine attività didattiche | 12 giugno 2020 |

| Syllabus | |
|-------------------------------------|--|
| Prerequisiti | |
| Risultati di apprendimento previsti | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ comprensione 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. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <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. • <i>Autonomia di giudizio</i> <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 agroalimentari. • <i>Abilità comunicative</i> |

☑ Via Amendola, 165/A 70126 Bari (Italy)

☎ (+39) 080 5443052 • 📠 (+39) 080 5442911

E-📧 mdp.disspa@uniba.it

☑ <http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2017-2018/clm-mdp-medicina-delle-piante-2017-2018>
c.f. 80002170720 p. iva 01086760723



| | |
|---------------------------|---|
| | <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. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di apprendere l'evoluzione dei sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. |
| Contenuti di insegnamento | <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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). 3. 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. 4. 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). |

| Programma | |
|--|--|
| 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 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 | |
| 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 testi utilizzati per le lezioni.</p> |
| Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro) | <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</p> |



| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>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).</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"> ○ discutere il 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; ○ illustrare gli elementi caratterizzanti dei 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"> ○ descrivere le 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"> ○ 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"> ○ 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"> ○ applicare le competenze acquisite per l'apprendimento dell'evoluzione dei sistemi di certificazione di qualità dei prodotti di origine vegetale. |
| <p>Altro</p> | <p>Orario di ricevimento: Martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00, previo appuntamento.</p> |