

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	25 febbraio 2019
Fine attività didattiche	7 giugno 2019

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> <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 per il sistema agroalimentare: evoluzione dei consumi alimentari; liberalizzazione del commercio internazionale; recente riforma della PAC; la qualità come leva competitiva per le imprese 2. Concetto di qualità: la qualità "industriale"; la qualità come "eccellenza"; un concetto moderno e condiviso di qualità; la qualità dei prodotti agroalimentari (attributi "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, credibilità); qualità normata e dichiarata; costruzione della qualità (attori e relazioni); la 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 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>

	L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto mediante prova scritta.
Criteri di valutazione	<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
Altro	Orario di ricevimento: Martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00, previo appuntamento.