

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Sistemi di certificazione delle produzioni vegetali (modulo del C.I. Norme sulla qualità)
Corso di studio	Laurea Magistrale Medicina delle Piante (LM69)
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Quality certification systems for crop productions (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 in aula o laboratorio, 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	5 marzo 2018
Fine attività didattiche	22 giugno 2018

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> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto</p>

	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	<p>Orario di ricevimento: Martedì, mercoledì e giovedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00, previo appuntamento.</p>