

ANNO ACCADEMICO: 2016/2017

Economia della qualità per lo sviluppo sostenibile

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA: Caratterizzante

DOCENTE: Prof.ssa Antonella P. Vastola

e-mail: antonella.vastola@unibas.it

sito web:

<http://www2.unibas.it/dottoratostafa/wordpress/?p=1403>

telefono: 0971 205433

Lingua di insegnamento: inglese

n. CFU: 6 (5 F + 1 E)

n. ore: 56 (40 F + 16 E)

Sede: Potenza
Scuola: SAFE
CdS: LM 70 Scienze e
Tecnologie Alimentari -
EDAMUS "Sustainable
Management of Food Quality"

Semestre: Secondo

OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Lo scopo del corso è fornire ai futuri tecnologi alimentari la capacità di analisi e gli strumenti di gestione per la valutazione economica dei prodotti agricoli e alimentari, al fine di raggiungere un percorso di sviluppo e crescita sostenibile.

Conoscenze fornite dal corso:

- il concetto economico di qualità nel sistema agroalimentare;
- il concetto di vantaggio competitivo di un settore/sistema paese ;
- gli strumenti economici per una corretta sostenibilità dei prodotti di qualità;
- gli strumenti economici per una corretta definizione e applicazione della sostenibilità nei modelli di sviluppo;
- gli strumenti economici per una corretta definizione e applicazione della sostenibilità nei modelli di consumo.

Abilità fornite dal corso:

- Alla fine del corso, gli studenti saranno in grado di:
- analizzare gli aspetti fondamentali della qualità di un prodotto agro-alimentare;
- combinare i precedenti aspetti con il concetto di sicurezza al fine di ottenere un prodotto competitivo;
- analizzare i modelli di consumo e produzione sostenibile e responsabile;
- svolgere un'analisi critica ed efficace di adeguati studi di casi in tutto il mondo.

PREREQUISITI

Per una proficua frequenza al corso sono necessarie le conoscenze di base di Economia agroalimentare.

CONTENUTI DEL CORSO

Introduzione al concetto di qualità agroalimentare (8 ore di lezione + 2 ore di attività pratica)

- Introduzione al concetto di qualità e sua evoluzione in funzione dello sviluppo industriale.
- La definizione di qualità agroalimentare e il nesso con la sicurezza alimentare.
- Le condizioni economiche e di mercato che rendono necessaria la tutela della qualità agroalimentare.

Economia della qualità agroalimentare: gli strumenti (10 ore di lezione + 4 ore di attività pratica)

- Gli strumenti per la tutela della qualità agroalimentare: certificazioni, standard, classi.
- Enti preposti alla tutela della qualità agroalimentare e il loro ruolo nel mercato.
- Certificazioni: obbligatorie, volontarie, regolamentate.
- Marchi d'impresa e collettivi.
- Casi studio

Lo sviluppo sostenibile: concetti e applicazioni al settore agroalimentare (10 ore di lezione + 6 ore di attività pratica)

- Cos'è la sostenibilità
- Quali sono gli elementi di sostenibilità?
- Sviluppo sostenibile: quali definizioni?
- Indici economici di sostenibilità
- Food and Agriculture Organization (FAO): tipi di sostenibilità
- Sistemi agro-alimentari sostenibili
- Casi studio (es. land grabbing; land sharing; crowdsourcing)

Agricoltura sostenibile: casi studio (6 ore di lezione + 2 ore di attività pratica)

- Agricoltura biologica
- Agricoltura biodinamica
- Lotta integrata
- Agricoltura Conservativa

Modelli di consumo sostenibili: casi studio (6 ore di lezione + 2 ore di attività pratica)

- Sostenibilità ambientale.
- Impronta carbonica.
- Impronta ecologica.
- Impronta idrica e consumo idrico sostenibile.
- Modelli di consumo sostenibili: la dieta.
- Comportamenti sostenibili: la riduzione dello spreco alimentare.

Attività pratica

Durante il corso si svolgeranno esercitazioni in aula e visite tecniche al fine di acquisire la capacità di analizzare i diversi casi studio.

METODI DIDATTICI

Il corso prevede 56 ore di didattica tra lezioni ed esercitazioni. In particolare sono previste 40 ore di lezione in aula e 16 ore di esercitazioni in aula con l'analisi di casi studio e la visita ad alcune aziende del settore.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

La prova finale ha lo scopo di verificare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Essa si baserà, a livello individuale, su una presentazione scritta (file word) e una discussione orale (file power point) su di un progetto di lavoro (in precedenza concordato con il responsabile del corso). Il voto finale è dato dalla media dei due punteggi ottenuti in entrambe le prove. Se una delle due prove è insufficiente o se il punteggio totale è inferiore a 18, lo studente deve ripetere l'esame.

TESTI DI RIFERIMENTO E DI APPROFONDIMENTO, MATERIALE DIDATTICO ON-LINE

Durante il corso sarà distribuito il materiale didattico. Questo materiale è sufficiente a superare l'esame solo se accoppiato alla frequenza di classe e visite professionali.

METODI E MODALITÀ DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

Durante la prima lezione, saranno illustrati i contenuti, l'organizzazione del corso e la procedura di valutazione. Il materiale didattico (es. slides, esercizi, articoli) sarà messo a disposizione degli studenti utilizzando un sistema di cloud storage (Dropbox o Google Drive) o resi disponibili su un USB device. L'esito degli esami sarà reso disponibile al termine della sessione d'esame.

Il docente sarà disponibile per il ricevimento studenti (SAFE, 4 ° piano, la costruzione di 2A, Macchia Romana Campus) almeno 2 ore alla settimana (il martedì e il mercoledì). Gli studenti possono anche comunicare con il docente via e-mail.

DATE DI ESAME PREVISTE¹

09/02/2017, 08/03/2017, 05/04/2017, 10/05/2017, 14/06/2017, 12/07/2017, 20/09/2017, 11/10/2017, 15/11/2017, 13/12/2017, 24/01/2018.

SEMINARI DI ESPERTI ESTERNI SI NO

ALTRE INFORMAZIONI

Commissione d'esame: prof. ssa Antonella Vastola, prof. Mario Cozzi, dott.ssa Gabriella Nicastro

¹ Potrebbero subire variazioni: consultare la pagina web del docente o del Dipartimento/Scuola per eventuali aggiornamenti