

ANNO ACCADEMICO: 2019/2020

Corso: Economia della qualità per lo sviluppo sostenibile

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA: a scelta

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: Scuola di Scienze  
Agrarie, Forestali, Alimentari ed  
Ambientali  
CdS: LM Scienze e Tecnologie  
Alimentari

Semestre: 1

#### OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Il corso di Economia della qualità per lo sviluppo sostenibile è un corso intermedio di economia e management dei prodotti agroalimentari con lo scopo di fornire ai futuri tecnologi alimentari le capacità progettuali e manageriali per: la gestione dei sistemi di accreditamento della qualità, la valorizzazione economica dei prodotti agricoli e/o trasformati da materie prime nel rispetto della normativa vigente e delle certificazioni volontarie esistenti. Il corso ha infine lo scopo di realizzare, nei futuri tecnologi alimentari, una comprensione critica del ruolo del sistema agroalimentare mondiale per il futuro del pianeta rispetto alla domanda di cibo e la sostenibilità delle attività produttive.

- **Conoscenze e capacità di comprensione:** Conoscenza dei principi economici alla base del concetto di qualità (fallimento del mercato, asimmetria informativa, beni pubblici, esternalità). Conoscenza della normativa volontaria applicabile per una corretta valorizzazione economica dei prodotti di qualità del sistema agroalimentare italiano. Conoscenza del concetto di vantaggio competitivo di un settore produttivo/sistema paese.
- **Conoscenze applicate e capacità di comprensione:** Conoscenza delle caratteristiche qualitative oggettive e soggettive di un prodotto/servizio agroalimentare per la sua valorizzazione attraverso certificazioni, marchi d'impresa e/o collettivi. Conoscenza dei modelli di consumo e produzione sostenibile e responsabile.
- **Autonomia di giudizio:** Capacità di proporre soluzioni innovative per lo sviluppo o l'applicazione di modelli di produzione agroalimentari compatibili con la sostenibilità economica, sociale e ambientale del sistema a cui fanno riferimento.
- **Comunicazione:** Capacità di interloquire con imprenditori e tecnici nella formulazione degli strumenti economici per una corretta definizione e applicazione della sostenibilità nei modelli di sviluppo internazionali. Capacità di comunicare il valore del sistema di certificazioni volontarie come strumento per le imprese agroalimentari indispensabile per competere nel mercato nazionale e internazionale. Capacità di comunicare l'impatto di situazioni di frode ai consumatori presso le autorità preposte alla sorveglianza.
- **Capacità di apprendere:** Capacità di accedere alle fonti di dati utilizzando tutte le banche dati e la letteratura tecnica e scientifica disponibile per predisporre una critica analisi di mercato e/o un *case study* aziendale.

#### PREREQUISITI

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

#### CONTENUTI DEL CORSO

Il corso è diviso in 5 unità. Nelle prime due unità sono svolti i concetti preliminari (unità 1) e quelli specifici propri dell'economia della qualità nel settore agroalimentare (unità 2). Nelle successive tre unità sono sviluppati i concetti di contesto necessari ad un'impresa per competere in modo sostenibile nel mercato (unità 3); casi studio di agricoltura sostenibile a livello mondiale (unità 4); casi studio di modelli di consumo sostenibile (unità 5).

**Unità 1: 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.

**Unità 2: 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

**Unità 3: 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 )

**Unità 4: Agricoltura sostenibile: casi studio (6 ore di lezione + 2 ore di attività pratica)**

Agricoltura biologica

Agricoltura biodinamica

Lotta integrata

Agricoltura Conservativa

**Unità 5: 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.

---

**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 PREVISTE<sup>1</sup>

27/06/2019, 12/07/2019, 17/09/2019, 15/10/2019, 12/11/2019, 17/12/2019, 21/01/2020.

---

COMMISSIONE D'ESAME

prof. ssa Antonella Vastola, prof. Mario Cozzi, dott.ssa Gabriella Nicastro

---

SEMINARI DI ESPERTI ESTERNI    SI     NO

---

ALTRE INFORMAZIONI

---

---

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