



UNIVERSITÀ DI PISA

TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING

ROBERTA MORUZZO

Academic year

2018/19

Course

SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE
PRODUZIONI ANIMALI

Code

279GG

Credits

6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
TECNICHE DI AUDITING, SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E MARKETING	AGR/01	LEZIONI	60	ROBERTA MORUZZO

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Il modulo si propone di avvicinare gli studenti alla conoscenza degli strumenti certificativi volontari adottati dalle imprese agro-alimentari per gestire la propria organizzazione aziendale e di fornire conoscenze nel campo del marketing, volte alla valorizzazione dei prodotti alimentari (in particolare quelli che hanno ottenuto la certificazione).

Modalità di verifica delle conoscenze

Per la verifica delle conoscenze relative agli strumenti certificativi volontari sarà svolta una prova scritta in itinere, utilizzando test a risposta multipla o aperta. Per la verifica delle conoscenze relative al marketing e alla valorizzazione dei prodotti alimentari sarà svolta una prova scritta a fine corso, utilizzando test a risposta multipla o aperta.

Capacità

Il modulo consente allo studente di acquisire la capacità di:

- redigere la documentazione che accompagna la creazione di un sistema di certificazione volontario (procedure, istruzioni operative, manuali);
- lettura ed analisi degli standard volontari che accompagnano la certificazione;
- analisi di casi di studio volti ad approfondire le strategie di marketing di alcune imprese agro-alimentari

Modalità di verifica delle capacità

Durante le attività pratiche in aula, saranno svolte attività in gruppo nel corso delle quali ciascun gruppo predisporrà lavori pratici che saranno oggetto di valutazione da parte del docente

Comportamenti

Il modulo consente allo studente di saper lavorare in gruppo, di acquisire flessibilità e disponibilità al confronto.

Modalità di verifica dei comportamenti

Il docente tramite l'osservazione di quanto svolto dai vari gruppi esprimerà una valutazione sui comportamenti acquisiti, verificando le modalità di gestione ed organizzazione del lavoro e l'attitudine alla relazione.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Lo studente dovrebbe avere acquisito conoscenze relative al sistema agro-alimentare (come conoscenze preliminari alla parte del modulo relativa al marketing) e conoscenze sull'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiali collegati agli standard cogenti (come conoscenze preliminari alla parte di modulo relativa ai sistemi di certificazione volontaria).

Non sono richieste propedeuticità

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali con ausilio di slide e video (per vedere alcuni casi di marketing delle imprese agro-alimentari)
Collegamento a siti web per vedere casi di studio, scaricare materiali, analizzare banche dati



UNIVERSITÀ DI PISA

Uso di sito di elearning del corso per scaricare materiali didattici, comunicare con lo studente, pubblicare materiale di approfondimento e materiale utile ai lavori di gruppo, caricare valutazioni delle prove intermedie
Creazione di gruppi di lavoro in aula (con possibilità di utilizzo durante i lavori dei PC personali degli studenti)

Modalità di interazione tra studente e docente: uso di ricevimenti o uso della posta elettronica

Programma (contenuti dell'insegnamento)

I sistemi di certificazione e le tecniche di auditing (3 crediti)

I sistemi di certificazione e la classificazione degli standard volontari di certificazione (4 ore)

Il processo di certificazione e i protagonisti di tale processo (2 ore)

L'accreditamento e il Reg. Ce n. 765/2008 (1 ora)

La certificazione di prodotto e di sistema (alcuni esempi di certificazione applicati alle imprese agro-alimentari) (15 ore)

La gestione dell'attività di auditing, le tipologie di audit e l'attività di audit nel processo di certificazione (1 ora)

La norma UNI EN ISO 19011:2012 (3 ore)

Predisposizione della documentazione che accompagna la creazione di un sistema di certificazione (4 ore)

Il marketing agro-alimentare quale strumento di valorizzazione delle produzioni agro-alimentari (3 crediti)

Definizione di marketing ed obiettivi del marketing (2 ore)

Il marketing nel processo di pianificazione strategica dell'impresa (2 ore)

L'organizzazione aziendale e la gestione delle attività di marketing (2 ore)

Il processo di pianificazione e il piano di marketing (8 ore)

Gli strumenti di marketing mix: il prodotto, il prezzo, la promozione e il posto (4 ore)

La conoscenza del mercato base dell'intervento di marketing (2 ore)

Il ruolo del territorio come elemento di valorizzazione delle produzioni agroalimentari: il caso dei prodotti tipici locali (2 ore)

Il marketing nella promozione dei prodotti certificati (2 ore)

Analisi di casi di studio volte ad analizzare e approfondire le strategie di marketing di alcune imprese agro-alimentari (6 ore)

Bibliografia e materiale didattico

Marx A., Maertens M., Swinnen J. and Wouters J. (2012), Private Standards and Global Governance Economic, Legal and Political Perspectives, University of Leuven (KU Leuven), Belgium, Leuven global governance studies

Moruzzo R., Rossignoli C. (2014), Retail Power and Private Standards in the Agri-Food Chain, Agroecology and Sustainable Food Systems, 38:1108–1124, 2014

Grazia C., Green R., Hammoudi A. (2008), Qualità e sicurezza degli alimenti. Una rivoluzione nel cuore del sistema agroalimentare, Edizioni Feltrinelli 2008

Henson S., Humphrey J. (2010), Understanding the Complexities of Private Standards in Global Agri-Food Chains as They Impact Developing Countries, The Journal of Development Studies, Volume 46, Issue 9

Boccia F., Covino D. (2008), "Qualità dei prodotti agro-alimentari e consumatori. Approccio pubblico, schemi di assicurazione e metodi di valutazione", Franco Angeli, Milano

Casolani N., Di Giacomo F. (2012), "La qualità per la competitività dell'impresa", Franco Angeli, Milano

Inea, "Qualità, sicurezza e controllo dei prodotti agroalimentari", Speciale Agrisole dicembre 2010

Foglio A. (2011), "Il marketing agroalimentare. Mercato e strategie di commercializzazione", Franco Angeli, Milano

Annunziata A., Cesaretti G. P. (2011), "Strategie e strumenti per la valorizzazione sostenibile delle produzioni agroalimentari di qualità", Franco Angeli, Milano

Boccaletti S. (2010), "Cambiamenti nel sistema alimentare. Nuovi problemi, strategie, politiche. XLVI Convegno Sidea, Piacenza", Franco Angeli, Milano

MATERIALE IN CONSULTAZIONE

Antonelli G., "Marketing dei prodotti agroalimentari tipici e di qualità - Dispense per gli studenti del corso di Marketing agroalimentare" a.a. 2010/2011

Perito M. A. (2009), "Globalizzazione, qualità e standard di certificazione", Agriregionieuropa n. 16/2009

Spencer Henson¹ and John Humphrey, "The Impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes" Paper Prepared for FAO/WHO, 2 May 2009

Canavari M., Spadoni R. (2009), "Certificazione agro-alimentare da vincolo ad opportunità", Informatore agrario, n.18/2009

Pignatti E., Spadoni R. (2009), "Certificarsi apre i mercati e razionalizza la produzione", Informatore agrario, n.18/2009

Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2010), "Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di tutela e valorizzazione", Edizioni Tellus, Roma

Belletti G., Marescotti A. (2012), "Le produzioni certificate nell'agricoltura italiana", Agriregionieuropa, n.31/2012

Rapporto Sincert, "Gli strumenti dell'accreditamento e della certificazione al servizio della fiducia nel settore agro-alimentare" gennaio 2009

Voluntary Standards for Sustainable Food Systems: Challenges and Opportunities. A Workshop of the FAO/UNEP. 11–12 June 2013

CREA (2015). L'internazionalizzazione del biologico italiano

Indicazioni per non frequentanti

Per gli studenti non frequentanti o per coloro che non avranno superato le due prove scritte, la verifica delle conoscenze, capacità e comportamenti avverrà tramite una prova finale orale sugli argomenti trattati nel corso delle lezioni frontali e dei lavori pratici



UNIVERSITÀ DI PISA

Modalità d'esame

Per studenti frequentanti prova scritta in itinere (peso 40% del voto totale) e prova scritta finale (peso 40% del voto totale) sui diversi argomenti trattati durante il corso. Valutazione dei lavori di gruppo (peso 20% del voto totale)

Ultimo aggiornamento 26/08/2018 16:26