



UNIVERSITÀ DI PISA

POLITICA ALIMENTARE

FRANCESCA GALLI

Academic year

2018/19

Course

SCIENZE PER LA PACE:
TRASFORMAZIONE DEI CONFLITTI E
COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Code

356GG

Credits

6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
POLITICA ALIMENTARE	AGR/01	LEZIONI	36	FRANCESCA GALLI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Lo studente dovrà conoscere il concetto di sistema alimentare, le caratteristiche dei soggetti, le attività, le modalità di coordinamento degli attori. Inoltre dovrà conoscere i principi, gli strumenti, le modalità di implementazione e le modalità di valutazione delle principali politiche alimentari.

Modalità di verifica delle conoscenze

Nell'esame scritto viene richiesto di rispondere a domande aperte in cui lo studente illustra le proprie conoscenze in relazione all'argomento.

Capacità

Lo studente dovrà essere in grado di analizzare le implicazioni per la politica alimentare di temi di attualità attraverso a) la definizione del problema che emerge dai temi considerati b) l'analisi dei principi che possono essere utilizzati dalle politiche per affrontare il problema; c) l'identificazione degli strumenti di attuazione delle politiche; d) l'analisi della possibile implementazione delle politiche; e) l'esame dei possibili impatti della politica

Modalità di verifica delle capacità

Una delle sezioni dell'esame scritto è rappresentata dalla discussione di un tema di attualità presentato attraverso l'articolo di quotidiano o rivista periodica. Attraverso la discussione lo studente dovrà essere in grado di evidenziare le possibili implicazioni per le politiche secondo la metodologia da loro appresa.

Comportamenti

Lo studente di politica alimentare sarà sollecitato durante l'attività in classe a partecipare alla discussione, lavorare in gruppo, redigere brevi report.

Modalità di verifica dei comportamenti

La verifica della partecipazione in aula viene effettuata dal docente attraverso una propria valutazione.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

1. Le dimensioni del cibo

La molteplicità delle dimensioni del cibo. L'approccio multidisciplinare allo studio del cibo. La dimensione economica. La dimensione sociale. La dimensione ecologica. La dimensione della salute. La dimensione etica. La dimensione culturale. Le implicazioni per le politiche.

2. I soggetti del sistema agro-alimentare

L'Agribusiness. L'industria alimentare. La grande distribuzione. La ristorazione. I produttori. La società civile. I consumatori. I monopoli. Criteri per l'analisi del profilo di un soggetto.

3. Il funzionamento del sistema agro-alimentare

Coordinamento orizzontale: le cooperative e i consorzi. Coordinamento verticale: la filiera. L'analisi di filiera. La distribuzione del valore aggiunto sulla filiera. La gestione della filiera. Filieri globali, filiere locali. La governance della filiera.

4. I consumi e i consumatori

Consumi e vita quotidiana: lo spazio sociale alimentare. Modelli e stili di consumo. Il concetto di transizione alimentare. La dieta europea. I



UNIVERSITÀ DI PISA

consumi in Italia. Statistiche sui consumi alimentari.

5. Igiene e sicurezza degli alimenti.

Igiene dei prodotti alimentari e gestione del rischio. La direttiva europea. Le norme sull'etichettatura. La pubblicità. Gli health e nutritional claims. Il concetto di tracciabilità e i suoi impieghi.

6. Sicurezza alimentare e nutrizionale

Le definizioni di sicurezza alimentare. Le dimensioni della sicurezza alimentare. La misurazione della sicurezza alimentare. I fattori che generano vulnerabilità.

7. Le politiche alimentari

L'analisi di policy. Le politiche della qualità: standard, marchi, certificazione. Agricoltura biologica, denominazione di origine.

8. Piccola impresa e sistemi locali di produzione – consumo

Il concetto di valorizzazione. Le filiere alternative. Casi di studio.

9. L'agro-alimentare nelle politiche di sviluppo rurale

Cenni alle politiche di sviluppo rurale. Il piano di sviluppo rurale. Le misure di sostegno alla filiera.

Bibliografia e materiale didattico

Materiale didattico disponibile su e-learning

Modalità d'esame

Report in itinere con colloquio finale (per frequentanti)

Esame scritto a risposte aperte (per non frequentanti)

Ultimo aggiornamento 24/01/2019 11:45