# Economia della Qualità e della Sicurezza

# Proff. Ester Pietta-Daniele Moro

**Modulo I – Certificazione di prodotto e di processo**

Prof. Ester Pietta

***OBIETTIVO DEL CORSO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO***

Il corso si propone di illustrare gli elementi e le metodologie essenziali per la gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera agro-alimentare in conformità ai principali requisiti definiti dai regolamenti Europei ed internazionali. Ulteriore obiettivo del corso è approfondire i principi, le applicazioni e la rilevanza per le imprese del settore agro-alimentare dei più diffusi schemi di certificazione di prodotto e di sistema.

Al termine del corso lo studente disporrà degli strumenti necessari per una analisi critica dei processi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare. Inoltre, sarà in grado di riconoscere e valorizzare le diverse certificazioni internazionali quale strumento prioritario per implementare la qualità delle produzioni agroalimentari, potenziare l’efficienza aziendale, e rispondere alla necessità di competitività delle imprese agroalimentari nei mercati locali ed esteri.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

**L’approccio europeo alla sicurezza degli alimenti e il contesto normativo**

* L’approccio integrato alla sicurezza alimentare “from farm to fork”.
* Il Reg (CE) 178/2002: l’analisi del rischio; l’Autorità europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA); il Sistema di Allerta rapido (RASSF); la rintracciabilità.
* Il “pacchetto igiene”: Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 853/2004. Reg (UE) 2017/625.
* Le basi per la gestione dell’igiene nelle imprese alimentari.
* I manuali di buone pratiche di lavorazione e di igiene (GMP-GHP).
* HACCP: principi e applicazione secondo il Codex Alimentarius. Esempi di piani HACCP.
* I criteri microbiologici secondo il Reg (CE) 2073/2005
* L’etichettatura dei prodotti alimentari secondo il Reg (UE) 1169/2011, Reg (UE) 775/2018.
* Il contesto internazionale e la Food Protection (Food Fraud e Food Defence).

**Le certificazioni internazionali**

* Il sistema di accreditamento e di certificazione.
* Principi, applicazione e rilevanza per le imprese del settore agroalimentare delle più diffuse certificazioni di sistema: ISO 9001:2015 (sistema di gestione per la qualità), ISO 22000:2018 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare).
* Principi, applicazione e rilevanza per le imprese del settore agroalimentare delle più diffuse certificazioni di prodotto: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food, FSSC 22000, Global G.A.P., GMP +, ISO 22005:2008, No OGM, Biologico, FAIRTRADE, UTZ, Halal, Kosher. Le certificazioni volontarie di prodotto con caratteristiche definite (“free from”, …), le certificazioni sulla sostenibilità. Le certificazioni in ambito regolamentato (DOP, IGP, STG).

***BIBLIOGRAFIA***

Indicazioni bibliografiche e materiale integrativo saranno forniti nel corso delle lezioni.

***DIDATTICA DEL CORSO***

Lezioni frontali e casi studio. Al fine di massimizzare l'efficacia del corso, in alcune fasi potranno partecipare, in affiancamento alla docente, altre figure con esperienza specifica applicativa di tipo aziendale.

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

La valutazione sarà fatta in forma orale o scritta alla fine del corso discutendo anche un elaborato, preparato dal candidato, inerente ad argomenti trattati nei casi studio. L’esame è volto a valutare competenze teoriche e capacità di ragionamento.

***ORARIO DI RICEVIMENTO STUDENTI E PREREQUISITI***

La Prof. Ester Pietta riceve gli studenti dopo le lezioni. In alternativa è possibile concordare un appuntamento (*ester.pietta@gmail.com**,* *ester.pietta@unicatt.it*).

**Modulo II – Qualità e Mercati Agroalimentari**

Prof. Daniele Moro

***OBIETTIVO DEL CORSO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO***

Il corso intende fornire gli strumenti per la comprensione del funzionamento dei mercati agroalimentari e dei processi di trasmissione dei fenomeni lungo la filiera, in considerazione delle caratteristiche proprie dell’offerta agricola e della domanda di alimenti, della struttura dei margini di mercato, e del ruolo del commercio e delle politiche di settore. Particolare enfasi verrà rivolta alle problematiche relativa alla qualità dei prodotti, e ai suoi riflessi sulle scelte di consumo e sulle caratteristiche della produzione agricola, della trasformazione e della distribuzione, e dunque alle strategie di differenziazione del prodotto e di valorizzazione della qualità.

Al termine del corso lo studente disporrà degli strumenti necessari per una analisi critica dei fenomeni di mercato che possono verificarsi lungo le filiere agroalimentari, in modo da approntare strategie adeguate di risposta per garantire la funzionalità delle filiere stesse e la capacità di posizionamento e di commercializzazione delle imprese, ed in particolare per analizzare criticamente le implicazioni dei principali strumenti per la valorizzazione della qualità dei prodotti agroalimentari.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

I diversi approcci alla definizione della qualità.

La domanda di alimenti: fondamenti, caratteristiche distintive, principali fenomeni evolutivi, con particolare riferimento alla qualità degli alimenti.

Il sistema dei mercati: il ruolo dei mercati alla produzione, i margini di mercato, la trasmissione delle informazioni lungo la filiera.

Le diverse dimensioni della qualità, l’asimmetria informativa, la percezione dei consumatori. Differenziazione orizzontale e verticale.

Le politiche per la qualità dei prodotti agroalimentari.

***BIBLIOGRAFIA***

Per ogni argomento trattato, il docente fornirà indicazioni bibliografiche e materiale integrativo durante lo svolgimento del corso. Il materiale verrà reso disponibile sulla piattaforma Blackboard del corso.

***DIDATTICA DEL CORSO***

Il corso prevede 5 CFU (30 ore) di lezioni frontali, nei quali possono essere presentati casi di studio e modelli empirici; sono possibili interventi di esperti esterni. Si raccomanda la partecipazione in aula.

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

La valutazione si basa su:

* una prova scritta finale. Le domande riguardano sia le parti più descrittive del corso, sia quelle più strettamente formalizzate. I punteggi attribuiti ai singoli quesiti possono variare a seconda della prova e verranno specificati al momento della prova.
* partecipazione in aula, che può prevedere anche un lavoro o test di gruppo (fino a tre punti addizionali sul voto della prova finale).

La valutazione ha l’obiettivo di fornire una misura sufficientemente precisa del grado di preparazione complessiva dello studente sull’intero programma svolto e di far comprendere al docente sia la capacità di ragionamento dello studente, sia la sua padronanza degli strumenti metodologici nell’interpretare i fenomeni che caratterizzano i mercati agroalimentari e la loro dimensione qualitativa.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

La frequenza non è obbligatoria, sebbene fortemente consigliata.

Il programma dettagliato sarà aggiornato durante il corso. Per frequentare in modo proficuo il corso si richiede che gli studenti possiedano conoscenze di base in relazione ai concetti fondamentali appresi nel corso di Economia e Politica Agroalimentare.

***RICEVIMENTO STUDENTI***

Il prof. Daniele Moro riceve gli studenti presso il suo ufficio (V piano della palazzina di Economia); l’orario di ricevimento verrà fissato all’inizio del corso. Informazioni aggiuntive si potranno trovare su Blackboard o sulla pagine web del docente:

https://docenti.unicatt.it/ppd2/it/docenti/03436/daniele-moro/profilo

Per contattare il docente: *daniele.moro@unicatt.it*.