



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	TOURISM SYSTEMS AND HOSPITALITY MANAGEMENT		
INSEGNAMENTO	AGRICULTURE AND FOOD SYSTEMS C.I.		
CODICE INSEGNAMENTO	18996		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/01, AGR/03		
DOCENTE RESPONSABILE	COLUMBA PIETRO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	BARONE ETTORE	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
	COLUMBA PIETRO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
CFU	10		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	2		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	BARONE ETTORE		
	Lunedì	09:30 11:30	Dip. SEAS ed. 13, II piano, st. 91
	Giovedì	09:30 11:30	Dip. SEAS ed. 13, II piano, st. 91
	COLUMBA PIETRO		
	Lunedì	10:00 13:00	Edificio 4, Piano 1°, Stanza 112
	Giovedì	10:00 13:00	Edificio 4, Piano 1°, Stanza 112

PREREQUISITI	Tutti gli studenti che hanno conseguito la laurea nelle classi L15, L18, L25, L33, si considerano pienamente in possesso dei prerequisiti necessari. Per studenti provenienti da differenti corsi di laurea si consiglia una conoscenza delle Istituzioni di economia e dell'economia di mercato.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione. Il corso fornisce gli elementi per la conoscenza delle procedure di certificazione, dell'adattamento d'impresa, delle problematiche economiche connesse. Gli studenti acquisiscono la capacita' di comprendere la natura e la dei prodotti agroalimentari, sia della tradizione agricola sia di quella agroindustriale, al fine di una loro utilizzazione nel sistema del turismo rurale e non. Acquisiscono la capacita' di comprendere l'efficacia delle strategie imprenditoriali basate sulla qualita' e gli effetti del sistema relazionale e sociale nel determinare la competitivita' del territorio. Inoltre, gli studenti acquisiscono competenze professionali per la promozione e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari in relazione alla fruizione turistica ed alla recettivita' rurale. La didattica consente anche di acquisire la capacita' di utilizzare il linguaggio specifico proprio di questa disciplina. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione La presentazione e l'elaborazione di casi studio reali e' finalizzata a conseguire la capacita' di applicare le conoscenze alle problematiche imprenditoriali: organizzazione dell'offerta; valorizzazione delle risorse territoriali nell'ambito del turismo. Autonomia di giudizio A seguito dell'apprendimento dei contenuti somministrati, lo studente acquisisce autonoma capacita' di giudizio in merito alle scelte imprenditoriali: fattibilita', convenienza economica, opportunita' strategica, impatto sull'ambiente e sulla collettivita'. Acquisisce, inoltre, la capacita' di valutare le implicazioni delle determinanti socio-culturali che caratterizzano il sistema agroalimentare – produzione, distribuzione e consumo – i risvolti sociali della comunicazione della qualita' e della salubrita' degli alimenti. Abilita' comunicative La stesura di elaborati originali, anche di gruppo, e la presentazione degli stessi all'aula, sviluppa l'abilita' di comunicare gli obiettivi, le opportunita', le ricadute ambientali, le difficolta' e i vantaggi di iniziative imprenditoriali singole o in associazione tra imprese o operatori del sistema agricolo. Capacita' d'apprendimento Le capacita' acquisite nel corso consentiranno allo studente di proseguire l'apprendimento curando autonomamente lo studio di ricerche, articoli, novita' normative, cogliendone i tratti significativi. Al termine del percorso formativo, il laureato magistrale, sara' in condizione di accedere a livelli avanzati formazione quali i master di secondo livello, corsi d'approfondimento e seminari specialistici nel settore della qualita' e del marketing in riferimento al turismo enogastronomico.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	La verifica dell'apprendimento prevede lo svolgimento di almeno una prova in itinere. Al termine del corso viene svolta una verifica finale, per iscritto. Questa prova potra' essere costituita da una presentazione all'aula da parte di ogni studente, di un elaborato che illustra una ipotetica start-up basata sulla valorizzazione dell'agroalimentare di qualita'. In caso di valutazione positiva dell'elaborato, i docenti potranno riconoscere i crediti e attribuire il voto dell'esame. Le successive sessioni di esami prevedono lo svolgimento del solo esame orale. Il voto minimo (18/30) e' assegnato alla dimostrazione di conoscenze chiare dei contenuti essenziali del corso. Una valutazione intermedia (19-25/30) e' assegnata a chi dimostra una comprensione dei contenuti disciplinari pur con evidenti lacune. Una valutazione medio-alta (26-29/30) e' assegnata a chi dimostra una comprensione dei contenuti disciplinari con lievi lacune. Una valutazione elevata (30-30 lode/30) e' assegnata a chi dimostra una comprensione completa dei contenuti disciplinari e la capacita' autonoma di elaborazione degli stessi.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	La didattica è strutturata attraverso lezioni frontali per circa il 70%. Le restanti ore sono ripartite tra attività applicative, verifiche in itinere e redazione di un elaborato progettuale.

**MODULO
FOOD AND BEVERAGE**

Prof. ETTORE BARONE

TESTI CONSIGLIATI

- Arboricoltura Speciale (a cura di Gentile A., Inglese P., Tagliavini M.) EDAGRICOLE ISBN 978-88-506-5616-5
- Letture e Approfondimenti scaricabili dal Portale della Materia. Readings and Insights downloadable from the web site of the Course

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	20965-Attività formative affini o integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	76
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	24

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il modulo fornisce gli elementi essenziali per la conoscenza del sistema agroalimentare italiano e di quello siciliano in particolare.

Verrà trattata la struttura di alcune delle principali filiere agroalimentari, in termini di loro distribuzione territoriale, del loro valore storico, paesaggistico e delle potenzialità connesse al turismo.

Gli studenti acquisiscono la capacità di comprendere la natura e la diversità dei prodotti agroalimentari, sia della tradizione agricola sia di quella agroindustriale, al fine della loro utilizzazione e valorizzazione nel sistema del turismo rurale e non. Attraverso un approfondimento schematico e verticale degli aspetti peculiari inerenti alle diverse filiere, lo studente potrà acquisire il linguaggio specifico e le conoscenze tecniche e applicative più idonee per il raggiungimento degli obiettivi formativi propri del corso

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
4	L'agricoltura italiana, le sue dinamiche storiche. Dalla civiltà contadina all'agricoltura industriale
4	Il paesaggio agrario italiano: valore storico, estetico ed economico
4	La filiera dell'olivo e dell'olio in Italia
4	La filiera degli agrumi in Italia
4	La filiera della vite. Dall'uva al vino
4	Costruzione di un caso di analisi territoriale

**MODULO
AGRI-FOOD SYSTEMS**

Prof. PIETRO COLUMBA

TESTI CONSIGLIATI

Research articles and other references will be provided by the teacher.

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	20965-Attività formative affini o integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	114
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	36

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso fornisce gli elementi essenziali per la conoscenza del sistema agroalimentare. Si apprenderanno, in particolare, le procedure di certificazione per la qualità, l'adattamento d'impresa e le problematiche economiche connesse all'adozione dei sistemi di gestione della qualità anche in riferimento al turismo eno-gastronomico.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	introduzione al corso, obiettivi, modalità, contenuti, verifiche.
2	concetto di sistema economico: modelli a confronto.
2	L'economia dell'ambiente, della salute e del benessere.
2	Definizione di start up; introduzione del progetto da sviluppare.
2	la specificità della filiera agroalimentare di qualità
2	Coordinamento, collaborazione e competizione nella filiera agroalimentare di qualità
2	Le certificazioni di qualità
4	Costruzione di un progetto di massima di impresa turistica e agroalimentare.
2	La governance d'impresa e i costi di transazione
2	Determinanti specifiche dell'economia che fa riferimento alla qualità
2	I sistemi locali della qualità come fattore di competitività
2	La dieta mediterranea: come il territorio può valorizzare i propri elementi di specificità in termini di reddito e benessere.
6	Sviluppo della proposta di impresa turistica e agroalimentare.
4	Prova in itinere conclusiva del corso.