



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2024/2025		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2024/2025		
CORSO DILAUREA	SCIENZE GASTRONOMICHE		
INSEGNAMENTO	ECONOMIA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI		
TIPO DI ATTIVITA'	C		
AMBITO	70200-Attivit formative affini o integrative		
CODICE INSEGNAMENTO	22825		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/01		
DOCENTE RESPONSABILE	SGROI FILIPPO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	6		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	1		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	SGROI FILIPPO Lunedì 11:00 13:00 Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - settore Economia, Viale delle Scienze, Edificio 4, Ingresso A, Piano 1, studio 105 Mercoledì 11:00 13:00 Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - settore Economia, Viale delle Scienze, Edificio 4, Ingresso A, Piano 1, studio 105 Venerdì 11:00 13:00 Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - settore Economia, Viale delle Scienze, Edificio 4, Ingresso A, Piano 1, studio 105		

DOCENTE: Prof. FILIPPO SGROI

PREREQUISITI	Conoscenza degli elementi di base di statistica per le applicazioni economiche.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Iniziare a distinguere la presenza e le specificita' dell'economia nelle relazioni interpersonali, sociali e nei correlativi contesti istituzionali. Acquisire le conoscenze sulle principali metodologie di analisi del sistema enogastronomico. Capacita' di riconoscere, ed organizzare in autonomia Iniziare a leggere situazioni concrete nella prospettiva specifica del sistema enogastronomico. Autonomia di giudizio Iniziare a distinguere i fenomeni economici. Si auspica la crescita delle capacita' di selezionare criticamente e con una certa consapevolezza e padronanza argomentativa tra i vari modelli del sistema enogastronomico presenti nella società. Abilita' comunicative Si auspica una crescita delle capacita' di leggere le complessita' del sistema agroalimentare e di identificarne i caratteri specifici. Capacita' d'apprendimento Si auspica una crescita nella capacita' di interpretare criticamente l'evoluzione del sistema enogastronomico.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>La verifica dell'apprendimento prevede lo svolgimento di almeno una prova scritta in itinere. L'esame finale è orale. L'esaminando dovra' rispondere a minimo due/tre domande poste oralmente, su tutte le parti oggetto del programma, con riferimento ai testi consigliati. La verifica finale mira a valutare se lo studente abbia conoscenza e comprensione degli argomenti, abbia acquisito competenza interpretativa e autonomia di giudizio di casi concreti. La soglia della sufficienza sara' raggiunta quando lo studente mostri conoscenza e comprensione degli argomenti almeno nelle linee generali e abbia competenze applicative minime in ordine alla risoluzione di casi concreti della teoria economica applicata al settore primario; dovra' ugualmente possedere capacita' espositive e argomentative tali da consentire la trasmissione delle sue conoscenze all'esaminatore. Al di sotto di tale soglia, l'esame risultera' insufficiente. Quanto piu, invece, l'esaminando con le sue capacita' argomentative ed espositive riesce a interagire con l'esaminatore, e quanto piu' le sue conoscenze e capacita' applicative vanno nel dettaglio della disciplina oggetto di verifica, tanto piu' la valutazione sara' positiva. La valutazione avviene in trentesimi.</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	L'insegnamento intende fornire agli studenti la conoscenza della logica economica e i fondamenti concettuali necessari alla comprensione dei principali fenomeni micro e macroeconomici del sistema enogastronomico.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni, esercitazioni.
TESTI CONSIGLIATI	<p>Messori F., Ferretti F., Economia del mercato dei prodotti agroalimentari", Il Sole 24 Ore Edagricole, 2010. Malassis L., Ghersi G., Introduzione all'economia agroalimentare, Il Mulino, Bologna, 1995. Materiale didattico fornito dal docente.</p>

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	La nascita del sistema agroalimentare moderno.
6	I consumi alimentari; evoluzione dei consumi alimentari e le nuove tendenze del consumatore; le leggi sociali del consumo alimentare e il modello nutrizionale; omogenizzazione e differenziazione nei consumi alimentari.
4	La domanda di prodotti alimentari; analisi della domanda di prodotti alimentari; domanda alimentare e reddito; le altre determinanti della domanda di prodotti alimentari.
4	L'offerta dei prodotti alimentari; la funzione di offerta; la rigidita' dell'offerta.
4	Costi di produzione e offerta alimentare nel breve periodo; costi di produzione e offerta alimentare nel lungo periodo; elasticita' dell'offerta e meccanismi di formazione del prezzo: l'effetto "ragnatela".
4	I margini di mercato e l'instabilita' dei prezzi delle produzioni alimentari.
6	Il Mercato e la formazione del prezzo; tipi di mercato (concorrenziali e non) e posizioni di equilibrio delle imprese.
4	Il valore dei beni enogastronomici
6	Il carattere del prodotto tipico
2	La comunicazione del bene enogastronomico
ORE	Esercitazioni
6	Elasticità della domanda rispetto al prezzo e al reddito
12	Visite presso imprese del settore enogastronomico

