

Testi del Syllabus

Resp. Did.	ARFINI FILIPPO	Matricola: 004535
Docente	ARFINI FILIPPO, 6 CFU	
Anno offerta:	2020/2021	
Insegnamento:	1007708 - VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI E TIPICHE (AVANZATO)	
Corso di studio:	5060 - GESTIONE DEI SISTEMI ALIMENTARI DI QUALITA' E DELLA GASTRONOMIA	
Anno regolamento:	2019	
CFU:	6	
Settore:	AGR/01	
Anno corso:	2	
Periodo:	Primo Semestre	
Sede:	PARMA	



Testi in italiano

Lingua insegnamento	ITALIANO
Contenuti	I contenuti del Corso affrontano il tema della valorizzazione delle produzioni alimentari di qualità rientranti nella tipologia delle Indicazioni Geografiche e dei prodotti locali con l'obiettivo di: i) fornire agli studenti elementi teorico pratici finalizzati a comprenderne le caratteristiche produttive, gli elementi che ne determinano la qualità e come tutelarli, ii) i principali approcci teorici rispetto alle dinamiche territoriali e di filiera finalizzati a favorire una loro riproducibilità, specificità e valorizzazione, iii) gli strumenti istituzionali e aziendali per impostare una corretta politica di valorizzazione nei mercati di prossimità, locali e internazionali.
Testi di riferimento	a) Letture scelte preparate dal docente che utilizzano articoli e capitoli di libro in italiano e inglese. b) Elisabeth Barham, Bertil Sylvander (Eds). Labels of Origin for Food. Local Development.Global Recognition. p. 29-44. Oxfordshire:CABI. ISBN: 9781845933524 c) Emilie Vandecandelaere, Filippo Arfini, G. Belletti, Andrea Marescotti. (Eds). Linking people. places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications. p. 1-194. Roma:FAO. ISBN: 9789251063743, http://www.fao.org/in-action/quality-and-origin-program/resources/publications/linking-people-places-products/en/
Obiettivi formativi	Il corso si propone di raggiungere i seguenti obiettivi relativamente ai seguenti aspetti. a. Conoscenza e capacità di comprensione: Il corso si propone di fornire le principali chiavi di lettura dei prodotti GI e di prossimità. b. Capacità di applicare conoscenza e comprensione. Gli studenti svilupperanno uno skills nella analisi dei principali fattori che agiscono sulla qualità degli alimenti, e sulla loro valorizzazione. c. Autonomia di giudizio. Gli studenti svilupperanno un senso critico nel giudicare il sistema delle GI e dei prodotti locali al fine di favorirne la loro promozione e valorizzazione commerciale. e. Capacità di apprendere. Il metodo di studio fornito prevede momenti di lezione frontale, lavori di gruppo, analisi individuale, discussione dei temi

affrontati in classe
aspetti.

a. Conoscenza e capacità di comprensione: Il corso si propone di fornire le principali chiavi di lettura dei prodotti GI e di prossimità.

b. Capacità di applicare conoscenza e comprensione. Gli studenti svilupperanno uno skills nella analisi dei principali fattori che agiscono sulla qualità degli alimenti, e sulla loro valorizzazione.

c. Autonomia di giudizio. Gli studenti svilupperanno un senso critico nel giudicare il sistema delle GI e dei prodotti locali al fine di favorirne la loro promozione e valorizzazione commerciale.

e. Capacità di apprendere. Il metodo di studio fornito prevede momenti di lezione frontale, lavori di gruppo, analisi individuale, discussione dei temi affrontati in classe

Prerequisiti

- Gestione internazionale dell'agribusiness
- European and global food law

Metodi didattici

- Lezioni frontali;
- Esercitazioni;
- Lavori di gruppo;
- Visite di studio (se possibile)

Altre informazioni

Le attività si svolgeranno in telepresenza attraverso l'utilizzo delle piattaforme Teams ed Elly. Le lezioni verranno registrate per l'eventuale fruizione asincrona. Saranno realizzate lezioni in modalità sia sincrona (via Teams) che asincrona (caricate sulla pagina Elly del corso). Durante le lezioni in modalità sincrona (diretta), si alterneranno momenti prevalentemente frontali a momenti interattivi con gli studenti. Per promuovere la partecipazione attiva al corso, verranno proposte diverse attività sia individuali che a piccolo gruppo, attraverso l'utilizzo delle risorse presenti in Elly, quali i Forum di discussione e i Diari di bordo.

Modalità di verifica dell'apprendimento

- Prova pratica individuale. Gli studenti dovranno affrontare un caso concreto di analisi e valorizzazione di un prodotto GI descrivendo e elaborando i risultati e esponendoli mediante l'uso di poster e di un essay di 15 cartelle (valutato 15/30 punti).

- Prova orale. La prova sarà a domande libere sui temi affrontati a lezione (valutata 15/30)

- La Lode è assegnata a quegli studenti che rispettano pienamente i requisiti. Inoltre, devono dimostrare una conoscenza sistematica dell'argomento, un'eccellente capacità di applicare le conoscenze acquisite, l'autonomia di giudizio e un'attenzione particolare nella stesura formale del documento.

- Il poster e l'essay verranno sviluppati individualmente prima della prova orale e consegnati via mail. L'esame orale, se svolto a distanza, verrà organizzato mediante la piattaforma teams.

- Il voto finale, comunicato successivamente alla prova scritta direttamente in Esse3, corrisponderà alla media aritmetica delle valutazioni ottenute espresse in trentesimi.

Programma esteso

Gli argomenti affrontati nel corso riguardano i seguenti aspetti:

- Le indicazioni Geografiche e i prodotti locali.
- I contenziosi nell'uso delle GI nel mercato locale e internazionale
- I disciplinari di produzione e i sistemi di garanzia di parte terza
- La catena del valore;
- il ruolo del territorio;
- le strategie di valorizzazione;
- tecniche della valutazione della sostenibilità delle GI;
- Il circolo della qualità: identificazione, qualificazione, valorizzazione, riproduzione



Testi in inglese

Italian

The contents of the course address the theme of enhancing quality food productions falling within the typologies of Geographical Indications and local products with the aim of: i) providing students with practical and theoretical elements aimed at understanding their productive characteristics, the elements that determine them the quality and how to protect them, ii) the main theoretical approaches to the territorial and supply chain dynamics aimed at favouring their reproducibility, specificity and enhancement, iii) the institutional and business tools to set a correct valorisation policy in local and international markets.

- a) Selected readings prepared by the teacher using articles and book chapters in Italian and English.
- b) Elisabeth Barham, Bertil Sylvander (Eds). Labels of Origin for Food. Local Development.Global Recognition. p. 29-44. Oxfordshire:CABI. ISBN: 9781845933524
- c) Emilie Vandecandelaere, Filippo Arfini, G. Belletti, Andrea Marescotti. (Eds). Linking people. places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications. p. 1-194. Roma:FAO. ISBN: 9789251063743, <http://www.fao.org/in-action/quality-and-origin-program/resources/publications/linking-people-places-products/en/>

The course aims to achieve the following objectives in relation to the subsequent aspects.

- a. Knowledge and understanding: The course aims to provide the main keys for reading on GI and proximity products.
- b. Ability to apply knowledge and understanding. Students will develop skills in the analysis of the main factors that affect food quality and their enhancement.
- c. Autonomy of judgment. Students will develop a critical sense in judging the system of GIs and local products in order to favour their promotion and commercial enhancement.
- is. Ability to learn. The study method provided includes moments of lectures, group work, individual analysis, discussion of the topics addressed in the classroom

- International management of agribusiness
- European and global food law

- Frontal lessons;
- Classroom exercises;
- Group work;
- Study visits (if possible)

The activities will take place in streaming through the use of the Teams and Elly platforms. Lessons will be recorded for any asynchronous use. Lessons will be held in both synchronous (via Teams) and asynchronous mode (uploaded on the Elly page of the course). During the lessons in synchronous mode (direct), mainly frontal moments will alternate with interactive moments with the students. To promote active participation in the course, various individual and small group activities will be proposed, through the use of the resources available in Elly, such as discussion forums and logbooks

- Working Group. Students will face a concrete case of analysis and enhancement of GI products describing and processing the results and exposing them through the use of posters and an essay of 15 pages (rated 15/30 points).
- Oral exam. The oral question will be in free form on the theoretical addressed in class. (rated 15/30 points).
- The honors are awarded to those students who fully comply with the requirements. In addition, they have to demonstrate a systematic knowledge of the topic, an excellent ability to apply the acquired knowledge, autonomy of judgment, as well as particular care in the formal drafting of the paper.
- The poster and the essay will be organized individually before the oral exam and delivered by email. The oral exam, if carried out remotely, will be organized through the teams platform.
- The final grade, communicated after the written test directly in Esse3,

will correspond to the arithmetic average of the assessments obtained expressed out of thirty.

The topics covered in the course concern the following aspects:

- Geographical indications and local products.
- Disputes in the use of GIs in the local and international market
- Production regulations and third party guarantee systems
- The value chain;
- the role of the territory;
- enhancement strategies;
- techniques for assessing the sustainability of GIs;
- The circle of quality: identification, qualification, enhancement, reproduction