

# ECONOMIA DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI

Economia Aziendale – curriculum management

9 CFU a.a. 2022-2023 (SSD AGR/ 01)

Prof.ssa Angela MARIANI

## OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso intende sviluppare le competenze con riferimento alle problematiche e specificità gestionali e organizzative delle imprese agroalimentari operanti lungo la supply chain, nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari. Il corso si propone consentire a studentesse/i di:

- sviluppare le competenze con riferimento alle strategie delle imprese agroalimentari, considerando in modo specifico gli aspetti relativi ai fattori di competitività e il ruolo della regolamentazione pubblica;
- acquisire la capacità di analizzare e interpretare in modo critico l'evoluzione dello scenario competitivo e le relazioni tra le imprese e di comprendere le diverse forme di gestione e segnalazione della qualità dei prodotti.

Alla fine del corso studentesse/i devono essere in grado di:

**Conoscenza e capacità di comprensione-** dimostrare di comprendere: le specifiche caratteristiche delle imprese che operano nelle supply chain agroalimentari e le loro strategie competitive.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione-** dimostrare di aver sviluppato la capacità di analizzare e interpretare l'evoluzione dello scenario competitivo e le relazioni strategiche tra le imprese e di comprendere le diverse forme di gestione e segnalazione della qualità dei prodotti.

**Autonomia di giudizio-** dimostrare di aver sviluppato una capacità critica per valutare sia l'evoluzione dello scenario competitivo sia le possibili strategie competitive delle imprese.

**Abilità comunicative-** dimostrare di rispondere in modo chiaro, coerente ed esaustivo sia alle domande della prova scritta. Per sviluppare la capacità di veicolare in modo chiaro e compiuto le conoscenze acquisite sono previste discussioni in aula di articoli e rapporti.

**Capacità di apprendimento-** dimostrare una buona capacità di apprendimento riuscendo ad approfondire le proprie conoscenze utilizzando riferimenti bibliografici pertinenti e di rilievo per il campo oggetto di studio e di saper applicare in modo integrato le conoscenze acquisite in corsi precedenti con le ulteriori competenze che caratterizzano il corso.

## PREREQUISITI

Conoscenza di alcuni elementi di base della microeconomia (domanda, offerta e forme di mercato) e Economia aziendale.

## PROGRAMMA

Gli argomenti trattati nel corso sono organizzati in tre parti.

**Parte I (24 ore)** - Aspetti introduttivi, sistema agroalimentare definizione e strumenti di analisi (filiera, *supply chain*). Analisi della struttura dei settori: agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione. Caratteristiche specifiche dei prodotti agroalimentari: offerta, domanda e mercato. Evoluzione delle preferenze dei consumatori. Il problema dell'asimmetria informativa sulle caratteristiche dei prodotti (sicurezza e qualità degli alimenti), differenziazione e qualità dei prodotti alimentari.

**Parte II (18 ore)** - Strumenti per segnalare e garantire le caratteristiche dei prodotti ai consumatori e nei rapporti di fornitura (marchi, standard e certificazioni). Strategie delle imprese e

organizzazione del sistema agroalimentare. Evoluzione dei rapporti industria - distribuzione moderna. La marca commerciale.

**Parte III** (30 ore) - Regolamentazione dell'Unione Europea: sicurezza dei prodotti, qualità e informazione (etichettatura). Politica dell'UE - Strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente. Schemi di certificazione di qualità: di prodotto, ambientale e etico-sociale. Supply chain organizzate dalla distribuzione moderna: caratteristiche e problemi (potere di mercato e sostenibilità economica e sociale). Regolamentazione delle pratiche sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare.

### **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

Il corso è organizzato in lezioni convenzionali e discussione in aula di articoli/rapporti/materiale audiovisivo.

### **MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

La verifica si basa su una prova scritta, composta da 5 domande aperte ciascuna con una valutazione massima pari a 6 punti. Le domande dell'esame scritto sono finalizzate a valutare: le conoscenze acquisite, la capacità di elaborazione critica e la capacità di argomentare sulle problematiche affrontate nel programma.

La valutazione di ciascuna domanda tiene conto: della completezza ed esattezza delle risposte nonché della chiarezza nella presentazione delle argomentazioni. Il voto finale è dato dalla somma dei punteggi delle singole domande e la lode è assegnata in caso di risposte particolarmente ben strutturate e argomentate.

Tempo per la prova scritta 1 ora e 15 minuti.

L'esame, a meno di eventi imprevisti, si svolge il giorno indicato nel calendario degli appelli, pubblicato su Esse3 all'inizio di ciascun semestre. L'orario è stabilito e comunicato via Esse3 il giorno della chiusura delle prenotazioni.

I voti, dopo un numero di giorni congruo rispetto al numero di prenotati, sono pubblicati su Esse3.

Nel caso la prova risulti insufficiente o il voto non venga accettato è possibile, durante l'orario di ricevimento o concordando specifici incontri, vedere il compito per analizzare errori e imprecisioni.

Per chi segue il corso è prevista la possibilità di svolgere due prove intermedie, con le stesse finalità sopra evidenziate per l'esame finale. Date e orari delle prove intermedie, anche in funzione del calendario didattico, sono concordate in aula con studentesse/i frequentati. La seconda prova intercorso, che si svolge dopo la fine del corso, prevede anche la possibilità di rispondere a domande di recupero sulla parte del programma già oggetto della prima prova.

### **TESTI DI RIFERIMENTO**

Dispense a cura del docente, una selezione di articoli/report e indicazioni su materiale audio/visivo che saranno disponibili, all'inizio del corso, sulla piattaforma e-learning.

# Food Business Economics

(AGR/01 -9 CFU) – Degree Course in Economics

*Professor Angela Mariani*

## LEARNING OBJECTIVES

The course focuses on the management and organizational specificities of agri-food companies operating along the supply chain, including production, processing and distribution of food products. The course aims at developing the students' skills with reference to the strategies of the agri-food companies, specifically considering the aspects related to the factors of competitiveness and the role of public regulation. In particular, the course enables students to acquire the ability to analyze and assess critically the evolution of the competitive scenario and the relationships among companies and to understand the different forms product quality management and assurance.

**Knowledge and understanding-** the student has to demonstrate ability to understand: the specific characteristics of the companies operating in the agri-food supply chains and their strategies.

**Ability to put knowledge and understanding into action-** the student has to demonstrate ability to analyze and to portray the evolution of the competitive scenario and the strategic interactions among companies and to understand the different forms product quality management and assurance.

**Independent thinking-** the student has to demonstrate a critical ability to evaluate both the evolution of the competitive scenario and the different competitive strategies of agri-food companies.

**Communicative Skills-** the student has to be able to answer clearly, coherently and exhaustively to questions in written final assessment. The student will also develop the ability to convey the knowledge acquired clearly and satisfactorily also through class discussions on additional topics.

**Learning Skills-** the student has to demonstrate a good ability to learn by deepening knowledge through the use of relevant and authoritative bibliographical references in the field of study. Furthermore, the student will integrate the knowledge acquired in previous courses with further skills that characterize the course.

## PREREQUISITES

Basic knowledge of some basic elements of microeconomics (demand, supply and market forms) and Business Economics.

## STUDY PROGRAMME

The topics covered in the course are organized in III parts.

**Part I** (24 hours)- Agri-food system: definition and analysis tools (filiera, supply chain). Sectors structural analysis: agriculture, food industry, retailer and catering. Specific characteristics of agri-

food products: supply, demand and market. Evolution of consumer preferences. Information asymmetry (food safety and quality), product differentiation and quality in food markets.

**Part II** (18 hours) - Tools to report and guarantee the characteristics of products business-to-consumers and business-to-business (brands, standards and certifications). Business strategies and organization of the agri-food system. Evolution of the relationship between industry and modern distribution. Private label. Quality certification schemes: product, environmental and ethical-social.

**Parte III** (30 hours) - European Union regulations: product safety, quality and information (labeling). EU Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system. Supply chains organized by modern distribution: characteristics and problems (market power and economic and social sustainability). Regulation of unfair trading practices in business-to-business relationships in the agricultural and food supply chain.

## **COURSE ORGANIZATION**

The course is organized in traditional lectures and in-class discussion of articles/reports and audiovisual material.

## **ASSESSMENT METHODS**

Final assessment is based on a written test aimed at evaluating the achievement of the learning objectives. In order to assess acquisition and in-depth learning of general theoretical knowledge, the written test consists of 5 open questions (each with a maximum rating of 6 points) about the topics covered in the program. Questions are aimed at assessing the knowledge acquired, and the ability to elaborate critically and debate on issues touched upon over the course.

Exam is 1 hour and 15 minutes long.

## **SUGGESTED READINGS**

Handouts edited by the teacher, a selection of articles/reports and audio/video material that will be available on the e-learning platform at the beginning of the course.