

Syllabus

Descrizione corso

Titolo insegnamento	Gestione sostenibile delle catene di fornitura nel settore alimentare
Codice insegnamento	89207
Titolo aggiuntivo	
Settore Scientifico-Disciplinare	IEGE-01/A
Lingua	Italiano
Corso di Studio	Studium Generale - corso base
Altri Corsi di Studio (mutuati)	
Docenti	prof. Guido Orzes, Guido.Orzes@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/engineering/academic-staff/person/36819 dott. Margherita Molinaro, Margherita.Molinaro@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/engineering/academic-staff/person/43550 dr. Nunzia Zecchillo, Nunzia.Zecchillo@unibz.it https://www.unibz.it/en/home/research/competence-centre-mountain-innovation-ecosystems/teams-organs-researchers/person/47616
Assistente	
Semestre	Primo semestre
Anno/i di corso	1
CFU	3
Ore didattica frontale	18
Ore di laboratorio	0
Ore di studio individuale	
Ore di ricevimento previste	
Sintesi contenuti	Durante le lezioni e i seminari, i partecipanti acquisiranno una

	conoscenza di base dei principi e degli strumenti per la gestione sostenibile delle catene di fornitura nel settore alimentare. Il corso consentirà di comprendere le principali sfide e opportunità legate alla sostenibilità lungo la filiera, approfondendo aspetti relativi agli acquisti, alla logistica, all'economia circolare, alle tecnologie digitali e alle diverse configurazioni delle catene di fornitura.● Introduzione alla gestione delle catene di fornitura
Argomenti dell'insegnamento	• Gestione delle catene di fornitura nel settore alimentare: peculiarità, criticità e rischi • Sostenibilità e triple bottom line: introduzione e concetti chiave • Economia circolare nel settore alimentare • Acquisti sostenibili e gestione dei fornitori • Distribuzione fisica e gestione dei trasporti • Ruolo delle tecnologie di Industria 4.0 per una gestione sostenibile delle catene di fornitura • Configurazioni di filiera nel settore alimentare: filiere corte e internazionali, il ruolo della GDO • Effetto bullwhip e coordinamento della filiera: esercitazione pratica
Parole chiave	
Prerequisiti	
Insegnamenti propedeutici	Nessuno. Potrebbero essere utili conoscenze di base sui seguenti concetti: supply chain management (terminologia e definizioni), sostenibilità.
Modalità di insegnamento	Lezioni frontali, casi studio e seminari
Obbligo di frequenza	
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi	Durante le lezioni e i seminari, i partecipanti acquisiranno una conoscenza di base dei principi e degli strumenti per la gestione sostenibile delle catene di fornitura nel settore alimentare. Il corso consentirà di comprendere le principali sfide e opportunità legate alla sostenibilità lungo la filiera, approfondendo aspetti relativi agli acquisti, alla logistica, all'economia circolare, alle tecnologie digitali e alle diverse configurazioni delle catene di fornitura. Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di: • comprendere le caratteristiche distintive, le principali criticità e i rischi associati alle catene di fornitura nel settore alimentare; • analizzare le implicazioni economiche, ambientali e sociali delle decisioni di gestione della supply chain secondo la prospettiva della

sostenibilità;

- riconoscere opportunità e applicazioni dell'economia circolare nel settore alimentare;
- valutare strumenti e approcci per la gestione sostenibile degli acquisti e delle relazioni con i fornitori;
- valutare soluzioni innovative per la logistica, la distribuzione e la tracciabilità dei prodotti alimentari, anche attraverso l'impiego di tecnologie digitali;
- confrontare diversi modelli di organizzazione della filiera alimentare, analizzandone vantaggi e criticità in termini di sostenibilità;
- comprendere l'importanza del coordinamento e della condivisione delle informazioni tra gli attori della filiera e gli effetti che tali dinamiche possono avere sulle prestazioni della filiera.

Capacità disciplinari

Conoscenza e comprensione

Sviluppare una comprensione avanzata dei concetti di gestione sostenibile delle catene di fornitura, nonché delle attività, metodi e approcci per gestire la catena di approvvigionamento nel settore alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di trasferire le conoscenze e i metodi appresi in applicazioni pratiche reali grazie a lavori di gruppo e casi studio.

Capacità trasversali /soft skills

Autonomia di giudizio

Capacità di valutare criticamente ogni contesto aziendale nel settore alimentare e decidere come affrontare le principali peculiarità e criticità che caratterizzano la relativa catena di fornitura.

Abilità comunicative

Apprendere e utilizzare correttamente la terminologia chiave del supply chain management e della sostenibilità, con particolare attenzione al settore alimentare. Tale terminologia è necessaria per comunicare con i rappresentanti dell'industria e del mondo

	accademico. Capacità di apprendimento Capacità di ampliare autonomamente le conoscenze acquisite durante il corso attraverso la lettura e la comprensione.
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi (ulteriori info.)	
Modalità di esame	Prova scritta con 15 domande a risposta multipla per verificare l'applicazione delle conoscenze e delle competenze; possibile discussione orale per rivedere le risposte sbagliate.
Criteri di valutazione	Il voto finale si basa sulla prova scritta, in cui verrà valutata la correttezza delle risposte.
Bibliografia obbligatoria	Il materiale delle lezioni e i documenti relativi ai casi studio saranno resi disponibili dai docenti tramite le apposite piattaforme digitali.
Bibliografia facoltativa	Il materiale per eventuali approfondimenti sarà comunicato dai docenti nel corso delle lezioni.
Altre informazioni	
Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)	