Syllabus

Descrizione corso

Titolo insegnamento	Food value chain management
Codice insegnamento	44703
Titolo aggiuntivo	
Settore Scientifico-Disciplinare	AGRI-01/A
Lingua	Inglese
Corso di Studio	Corso di laurea magistrale in Scienze degli alimenti per l'innovazione e l'autenticità
Altri Corsi di Studio (mutuati)	
Docenti	prof. dr. Christian Diethard Fischer, Christian.Fischer@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/9009
Assistente	
Semestre	Primo semestre
Anno/i di corso	1st
CFU	6
Ore didattica frontale	48
Ore di laboratorio	12
Ore di studio individuale	90
Ore di ricevimento previste	15
Sintesi contenuti	The course Food Value Chain Management provides a comprehensive overview of key aspects of food value chains, from production to consumption. It begins with core definitions and explores the importance of collaboration, communication, and innovation among stakeholders. Students learn about information management, traceability, and the role of logistics in minimizing waste and losses. The course addresses all stages of the chain, including farming, processing, distribution, and consumer perspectives. It concludes with student project presentations and

	exam preparation.
Argomenti dell'insegnamento	Il corso tratterà i seguenti argomenti: 1. Introduzione, contesto e definizioni 2. I consumatori 3. Distribuzione 4. Lavorazione/trasformazione 5. Produzione di materie prime (agricoltura) 6. Collaborazione, relazioni e comunicazione 7. Gestione delle informazioni e tracciabilità 8. Logistica, sprechi e perdite 9. Innovazione collaborativa 10. Presentazione dei risultati del progetto di studio 11. Sintesi e preparazione agli esami
Parole chiave	Economia e gestione della catena del valore alimentare Gestione della filiera orticola Gestione dell'innovazione della catena del valore alimentare
Prerequisiti	Nessuno
Insegnamenti propedeutici	None
Modalità di insegnamento	Lezioni frontali, discussioni e project work
Obbligo di frequenza	No
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi	Knowledge and understanding: Knowledge of the regulatory aspects governing the production and commercialization of traditional, typical, and innovative foods, and the related control systems, including company quality systems (ISO, BRC, IFS, GlobalGAP, traceability and tracking, supply chain and product certifications) and the methodologies for their implementation and management. Understanding of the managerial and organizational dynamics of agri-food chains. These knowledge areas will be developed through an educational program that integrates theoretical teaching activities with classroom tutorials, including examples, practical applications, individual and group work, and assessments aimed at encouraging active participation and independent solution development. These knowledge areas will be developed through an educational program that integrates theoretical teaching activities with practical activities, such as laboratory exercises, computer simulations, simulations of food processes using pilot plants, and company

	visits. Ability to apply knowledge and understanding: Ability to select and manage operations related to the traceability, authenticity, and microbiological safety of ingredients, semi-finished products, and food products, including quality assurance systems and product and process certification. Ability to solve problems related to the organization of production, logistics, and management of agri-food chains. Making judgements: At the end of the course, graduates will be able to analyse the main issues affecting food production systems. They will be able to identify corrective solutions to resolve any non-conformities, optimise and innovate transformation processes, and improve food quality, guaranteeing authenticity. Independent judgement is developed through a training programme designed to stimulate critical analysis in students. This includes the use of case studies, simulations using spreadsheets and videos, the reading and critical discussion of scientific articles, as well as specialist seminars held by experts in the food sector. The assessment of the independent judgement acquired by students is entrusted to the individual teachers responsible for the training activities, who will assess it through oral and/or written reports on specific topics and/or through exams. Communication skills: Use of the English language, both written and spoken, at a B2 level, with a command of technical and scientific vocabulary related to food science. Present the contents of a scientific or technical report in a clear and understandable manner, even to a non-specialist audience. Structure and draft scientific and technical documentation describing project activities. Prepare and present technical reports in English on specialist topics; Interact and collaborate in the design and development of products and processes with peers and industry experts. Learning skills:

	The degree course provides graduates with the cognitive skills, logical tools and familiarity with new information technologies necessary to ensure continuous updating of knowledge, both in their specific professional field and in the field of scientific research.
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi (ulteriori info.)	Si tratta di un corso di conoscenze di base nell'area dell'economia agricola e alimentare che viene impartito nel primo anno del programma di master. L'obiettivo del corso è il trasferimento di conoscenze e metodi generali basati sulla ricerca. Il corso può essere frequentato contemporaneamente da studenti di altri programmi di master dell'Unibz. Il corso introduce al tema dell'economia e della gestione della moderna catena del valore e dell'offerta alimentare. Vengono presentati e discussi i concetti teorici e gli approcci pratici alla gestione della catena di valore/fornitura. L'attenzione si concentra sulle materie prime agricole (in particolare la frutta) e sui prodotti alimentari trasformati. La discussione di esempi pratici e, potenzialmente, escursioni in progetti e organizzazioni che operano nelle catene del valore e di approvvigionamento alimentare completano il lavoro del corso. In questo modo, gli studenti dovrebbero acquisire una visione d'insieme dell'uso degli strumenti di gestione della catena del valore/fornitura e comprenderne l'uso pratico. Il corso segue un formato classico di lezioni frontali, integrate da esercitazioni e da lavori di progetto per gli studenti. A seconda del numero di partecipanti al corso, possono essere organizzate una o più escursioni. Per i progetti di studio, gli studenti dovranno lavorare in gruppo su un argomento specifico e presentare i loro risultati all'intero corso.
Modalità di esame	La valutazione delle prestazioni degli studenti si baserà su un esame finale scritto e su una presentazione orale. L'esame scritto durerà fino a 180 minuti e sarà composto da 3-8 domande d'esame. I risultati del progetto di studio saranno valutati

	attraverso una presentazione finale dei risultati del progetto.
Criteri di valutazione	La valutazione consiste in un esame finale scritto (70% del voto complessivo del corso) e nella presentazione dei risultati del lavoro di progetto (30% del voto complessivo). L'esame scritto sarà valutato in base alla correttezza e alla chiarezza delle risposte, alla capacità di riassumere, valutare e stabilire collegamenti tra gli argomenti e alla capacità di applicare metodi e teorie. Il lavoro del progetto di studio di tutti e tre i moduli sarà valutato sulla base del contenuto e del formato della presentazione e della qualità del discorso orale.
Bibliografia obbligatoria	Diapositive e materiali per la lezione
Bibliografia facoltativa	- Fawcett, S., Ellram, L. e Ogden, J. (2007): Supply Chain Management - From Vision to Implementation. Pearson Prentice Hall, Upper Saddle River, NJ, USA. - Fischer, C. e Hartmann, M. (2010): Relazioni di filiera agroalimentare. CAB International, Regno Unito e Stati Uniti. - Altri rapporti, articoli e materiali scientifici recenti
Altre informazioni	
Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)	Sconfiggere la povertà, Utilizzo responsabile delle risorse, Buona salute