

Economia dell'impresa agroalimentare (A-L)

Anno accademico 2019/20 - 2 sem.

Introduzione all'applicazione **Analisi di filiera**

EIAA A-L

1

OBIETTIVI

- Saper elaborare un piano di ricerca in funzione di un obiettivo specifico
- Saper consultare più fonti di informazione tenendo in considerazione le relative specificità
- Saper rielaborare informazioni in funzione di specifici obiettivi
- Saper collegare il dato empirico a un quadro concettuale
- Saper produrre ed esporre un breve report di ricerca
- Saper applicare il concetto di filiera di produzione con riferimento a un prodotto agricolo/agroalimentare

EIAA A-L

2

CONSEGNA

Selezionare una filiera produttiva tra quelle indicate successivamente, rispetto alla quale:

- Ricostruire un quadro conoscitivo della situazione attuale
- Identificare le principali problematiche e opportunità
- Individuare alcune strategie di impresa significative.

Come? Il metodo prevede:

- la lettura di alcune fonti assegnate
- la consultazione di fonti di informazione e statistiche di varia natura (vedi slide successiva)
- una analisi di materiale documentale
- una osservazione diretta della realtà
- L'applicazione di concetti sviluppati a lezione.

Risultato atteso: un report strutturato, realizzato seguendo uno schema predefinito, e una sintesi su power point

FILIERE SELEZIONABILI

FILIERE DI PRODUZIONE

Filiera pomodoro da industria
Filiera ortaggi freschi
Filiera frumento
Filiera semi oleosi

Filiera frutta
Filiera agrumi
Filiera olio di oliva
Filiera vino

Filiera fiori recisi
Filiera piante ornamentali

Filiera carne ovina
Filiera carne bovina
Filiera carne suina
Filiera carne avicola

Filiera latte ovino
Filiera latte bovino

FILIERE DI PRODOTTO

Filiera pane
Filiera pasta
Filiera prodotti da forno

Filiera formaggi ovini (pecorini)
Filiera formaggi grana

Filiera latte alimentare pastorizzato

Le fonti di informazione in agricoltura

Esistono numerose fonti di informazione (dal tweet al trattato scientifico), e non tutte hanno la stessa autorevolezza.

E' dunque importante sapere distinguere le diverse tipologie di fonti, ciascuna delle quali può contribuire agli obiettivi desiderati

Alcune macro-categorie di fonti:

- Fonti di informazione "generalista"
- Fonti statistiche ufficiali
- Fonti di informazione specializzata
- Fonti scientifiche

→ vedi la parte dedicata alle fonti di informazioni in agricoltura nella parte iniziale del corso

MODALITA' DI SVOLGIMENTO

- Si tratta di un lavoro di gruppo: l'applicazione va fatta in **gruppi composti da 4 a 6 membri**.
- L'analisi deve essere fatta con riferimento alle **varie fasi della filiera esaminata**, utilizzando dati, documenti e altri materiali disponibili su internet.
- Il gruppo deve predisporre un **metodo di lavoro**, adatto alla particolarità della filiera assegnata, ripartendo le attività e responsabilità tra i vari membri ma garantendo un collegamento organico tra le varie parti.
 - Fare uso degli strumenti di collaborazione a distanza
 - Meet, Google docs, Google drive
- Le **fonti usate** devono essere riportate nel report, distinguendo tra le diverse tipologie e seguendo un formato specifico.

REDAZIONE E CONSEGNA DEL LAVORO

Entro il 21.4.2020 un rappresentante per gruppo carica un file sull'apposita sezione della piattaforma moodle specificando:

- Composizione del gruppo (nomi, matricole e indirizzi e-mail)
- La filiera prescelta.

→ *Siate inclusivi nella formazione dei gruppi!!*

Dopo di che inizia il lavoro.

Redigere il report e la sintesi in *power point* utilizzando come riferimento lo schema disponibile nelle slide seguenti.

Concluso il lavoro, trasformare in pdf e caricare sulla piattaforma e-learning.

Sul report indicare **tutti i nomi dei componenti** del gruppo (e relative matricole).

UTILIZZARE CONOSCENZE ED ELEMENTI APPRESI DURANTE IL CORSO (→ alcuni ancora da sviluppare a lezione) e **ANCHE IN ALTRI CORSI**

Ciascun componente deve caricare una copia del report e del power point sulla pagina di consegna della piattaforma e-learning.

Consegna entro il 25.5.2020

VALUTAZIONE

Per gli studenti frequentanti lo svolgimento dell'esercitazione e la qualità del lavoro verrà valutata per il voto finale dell'esame (**fino a 5 punti a seconda della qualità del lavoro svolto**).

I 5 punti dell'esercitazione si sommano ai 30 punti della prova finale.

Gli studenti che frequentano e preparano l'esame sulle slides possono anche NON fare l'esercitazione. In questo caso la valutazione si baserà sulla sola prova finale.

La valutazione dell'esercitazione verrà resa nota prima dello svolgimento della prova scritta.

NB: il punteggio conseguito nell'Applicazione resta valido anche per gli appelli successivi a quelli della sessione estiva, senza limiti ragionevoli di tempo.

Struttura del report (1)

0. Titolo e composizione del gruppo di lavoro (con matricole e mail)
 1. Definizione e descrizione della filiera oggetto di analisi, dell'impostazione seguita, della delimitazione del campo di analisi.
 2. I caratteri del processo produttivo.
 3. I caratteri del sistema degli attori (imprese, associazioni, organizzazioni ...).
 4. La fase agricola (ricostruire rispetto alla coltura o al gruppo di colture):
 - 4.1. Caratteristiche strutturali e superfici → es. ISTAT (<https://www.istat.it/it/agricoltura?dati>)
 - 4.2. Andamenti produttivi → es. ISTAT (<https://www.istat.it/it/agricoltura?dati>)
 - 4.3. Analisi della redditività → sulla base del sito RICA fare elaborazioni al fine di evidenziare risultati contabili (<https://arearica.crea.gov.it/>)
 - 4.4. Altro?
 5. L'andamento dei mercati alla produzione → sito ISTAT, sito ISMEA ... (<http://www.ismeamercati.it/analisi-e-studio-filiere-agroalimentari>)
- segue

Struttura del report (2)

6. Le fasi successive: prima, seconda ... trasformazione, sistema distributivo.
7. Il consumo finale: evoluzione e tendenze dei consumi → sito ISMEA
8. Gli aspetti commerciali: modalità di vendita, filiera lunga e filiera corta, ecc.
9. Politiche agrarie e agroalimentari significative
10. Aspetti relativi alla qualità, all'uso di marchi, di denominazioni, ecc.
11. Individuare alcune strategie di impresa significative nella filiera, che siano particolarmente innovative sotto uno o più aspetti (es. in funzione della qualità, delle tecniche usate, delle modalità di vendita).
12. Valutazione dei punti di forza e di debolezza della filiera : ANALISI SWOT.
13. Fonti utilizzate: bibliografia, sitografia, normativa

→ Riportare dove necessario immagini, tabelle, grafici ecc.

→ Indicare sempre la fonte dei dati/tabelle/grafici

Punto 12 - Formato per la SWOT

12. Valutazione dei punti di forza e di debolezza della filiera (per come emergono dall'analisi delle fonti consultate)

Utilizzare la maschera seguente dell'analisi SWOT: Punti di forza (Strengths), punti di debolezza (Weaknesses), opportunità (Opportunities) e minacce (Threats),

ANALISI SWOT	Fattori utili / a favore	Fattori dannosi / di ostacolo
Elementi interni alla filiera	Punti di forza	Punti di debolezza
Elementi esterni alla filiera	Opportunità	Rischi

13. Fonti del report

Qui di seguito alcuni esempi di come riportare le fonti consultate.

Distinguere tra:

- **Bibliografia** (articoli su riviste scientifiche e non, libri, capitoli di libro, documenti che hanno comunque un autore identificato)
 - VOLUME → Giarè F., Giuca S. (a cura di), "Agricoltori e filiera corta. Profili giuridici e dinamiche socio-economiche", INEA, Roma
 - SAGGIO IN VOLUME → Rossi A. (2012). L'innovazione sociale della filiera corta, in: Giarè F., Giuca S. (a cura di), "Agricoltori e filiera corta. Profili giuridici e dinamiche socio-economiche", INEA, Roma, pp. 87-90
 - ARTICOLO → Henke R., Povellato A., Vanni F. [2014], "Elementi di multifunzionalità nell'agricoltura italiana: una lettura dei dati del censimento", La Questione Agraria, n.1, pp.101-134
 - RAPPORTO → ISTAT [2019] "Andamento dell'Economia Agricola, anno 2018", <https://www.istat.it/it/archivio/230458>
- **Sitografia** (riportare la denominazione, il sito con eventuale dettaglio della pagina consultata)
 - SITO IN GENERALE → Coldiretti, <https://ilfattoalimentare.it/> (consultato in data 9.4.2020)
 - PAGINA SPECIFICA → Coldiretti, *Wto: con il Coronavirus il commercio frena, dal grano al riso*, <https://www.coldiretti.it/economia/wto-con-il-coronavirus-il-commercio-frena-dal-grano-al-riso> (consultato in data 9.4.2020)
- **Normativa**: riportare la fonte, anno, numero del provvedimento, titolo
 - Circolare Ministeriale 19 febbraio 2014 n.4233, Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri.
 - Decreto Legislativo n. 297 del 16.4.1994, Testo Unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione relative alle scuole di ogni ordine e grado.
 - Legge n. 107 del 13 luglio 2015, Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti.

Formati del report

Il report deve essere articolato nelle 13 sezioni indicate nelle slides precedenti.

Il report deve essere di massimo 32 pagine tutto compreso

Formato pagina: margini 3-3-3-3

Carattere: Calibri 11

Interlinea 1

Deve essere caricato in pdf sull'apposita sezione di Moodle.

Struttura del power point

La presentazione in power point avrà la stessa struttura del report, riportandone gli aspetti salienti in forma sintetica.

Predisporre UNA slide per ognuno dei punti sopra citati.

- Essere comunicativi
- Andare per punti
- Essere sintetici
- Cogliere gli snodi essenziali
- ...

LETTURE

Alcuni lavori utili:

DA STUDIARE:

- Fieltrin P. (a cura di) (2013), «Le filiere agro alimentari tra innovazione e tradizione», rapporto finale di ricerca progetto Tolomeo → [download](#) (studiare da pag. 206 a 210, e da 417 a 440)

APPLICAZIONI DELL'ANALISI DI FILIERA:

- Malorgio et al. (2011). La catena del valore nella filiera vitivinicola. *Agriregionieuropa*, 7, 27 → [download](#)
- Ruiu M.L. et al. (2014). La filiera locale di produzione di carne bovina in Sardegna, *Agriregionieuropa*, 10, 39. → [download](#)
- Zaghi, A., & Bono, P. (2011). La distribuzione del valore nella filiera agroalimentare italiana. *Agriregionieuropa*, 7, 27. → [download](#)

BUON LAVORO !!!