|  |
| --- |
| **Insegnamento: Zooeconomia (cod. 74880)****(6 CFU; n. 54 ore di lezione frontale e 6 ore di seminari e visita tecnica)****Corso di laurea: Produzioni Animali- Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria** **Prof. Piero Augusto Nasuelli** |
| **LEZIONI FRONTALI (54 ore)** |
| **Temi e competenze** | **Argomenti** | **Contenuti specifici** | **Ore** |
| Lo studente acquisirà le conoscenze di base del concetto di sistema apprenderà alcune nozioni di base per la realizzazione e gestione dei progetti | Il sistema delle produzioni animali | Che cosa si intende per «Zooeconomia». | 2 |
| L’analisi dei modelli | 2 |
| La produttività economica | 1 |
| Dinamiche evolutive nel sistema dell’Azienda Agraria | 1 |
| Scelte imprenditoriali e obiettivi aziendali | 2 |
| Il Project management | La definizione di progetto | 1 |
| I modelli Pert/CPM | 2 |
| Lo studente apprenderà gli elementi fondamentali del bilancio civilistico, la riclassificazione per la determinazione degli indici di valutazione e efficienzaLo studente verrà a conoscenza delle componenti esterne al sistema che ne influenzano le dinamiche e le evoluzioni. | Il Bilancio | Il modello del bilancio | 2 |
| La riclassificazione del bilancio | 2 |
| Gli indici di bilancio | 1 |
| L’ambiente esterno all’impresa | L’impresa e i condizionamenti esterni | 1 |
| Gli organismi sovranazionali | 1 |
| L’unione Europea | 1 |
| La Politica Agricola Comune | 3 |
| Lo studente apprenderà le principali forme di mercato basate su rapporti individuali e sui rapporti collettivi  | Il mercato | La definizione di mercato | 1 |
| Il mercato perfetto | 1 |
| Il mercato “a termine” | 1 |
| I modelli previsionali di breve, medio e lungo periodo | 1 |
| Gli aspetti concettuali delle filiere | 1 |
| Lo studente avrà la capacità di analizzare gli aspetti economici derivanti dall’applicazione delle norme relative alla sicurezza alimentare  | La sicurezza alimentare | Gli scandali nel comparto dei prodotti alimentari | 1 |
| Il regolamento UE 178/2002 | 1 |
| Dalla tracciabilità e rintracciabilità alla etichettatura, gli aspetti gestionali | 2 |
| Il sistema RASFF | 1 |
| Il “costo” della qualità | 1 |
| Lo studente acquisirà la capacità di determinare i costi dei prodotti primari delle produzioni animali | Aspetti economici dell’allevamento del bestiame | Aspetti economici del miglioramento genetico e della sanità negli allevamenti | 1 |
| Aspetti economici dell’alimentazione del bestiame | 2 |
| Il costo di produzione  | 1 |
| Lo studente apprenderà le caratteristiche economico strutturali delle filiere.Per ciascuna filiera lo studente apprenderà gli elementi che caratterizzano la “catena del valore” dell’intera filiera | Le filiere | La filiera dei prodotti tipici (DOP, IGP, STG) | 2 |
| La filiera dei prodotti biologici | 2 |
| La filiera del latte bovino | 3 |
| La filiera del latte ovino, caprino e bufalino | 2 |
| La filiera della carne bovina | 2 |
| La filiera della carne suina | 3 |
| La filiera della avicola | 2 |
| La filiera della carne ovi-caprina | 1 |
| **ESERCITAZIONI, SEMINARI E VISITE TECNICHE (6 ore)** |
| **Temi e competenze acquisite** | **Argomenti** | **Contenuti specifici** | **Ore**  |
| La determinazione del costo di produzione | Costo di produzione degli alimenti e delle produzioni | Esercizi per il calcolo dei costi su foglio elettronico | 4 |
|  | Il beak even point | Esercitazione sul calcolo del costo | 2 |