

Percorsi Formazione Scuola Lavoro 2026-2027

Titolo del percorso: Strategie e politiche di sviluppo del sistema agroalimentare pugliese: qualità, sostenibilità e innovazione

Sede: Dipartimento di Economia, Università degli Studi di Foggia

Responsabile: prof. Piermichele La Sala; prof. Ruggiero Sardaro

Tutor interno: dott. Domenico Parente

Altre RU coinvolte: ---

N. max studenti per singolo percorso: 50

Classe indicata (III-IV o V o tutte): tutte

N. max di percorsi previsti: 1

Modalità: in presenza

Durata: 25 ore totali, di cui:

- 13 ore di lezione frontale + 6 ore di laboratorio pratico, ripartite in cinque giornate;
- 6 ore di studio individuale da non svolgersi in Università e mediante materiale di studio messo a disposizione per la produzione di un elaborato finale*.

MODULI	ATTIVITÀ	ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE
Modulo I Accoglienza	Accoglienza: presentazione delle attività e delle finalità del percorso.	1	Conoscenze di base relative alle modalità della didattica universitaria e dell'offerta formativa del Dipartimento di Economia dell'Università di Foggia.	Sviluppo di competenze orientative.
Modulo II Stato dell'arte del sistema agroalimentare.	<u>Lezione frontale</u>: il sistema agroalimentare pugliese.	3	Identificazione ed analisi delle principali filiere operanti nel sistema agroalimentare regionale, con un focus specifico sulle produzioni di qualità e sulle dinamiche dei mercati.	Sviluppo di capacità analitiche, logiche, critiche e di linguaggio sul sistema e sul mercato dei prodotti agroalimentari.
	<u>Studio individuale</u>: letture specialistiche facilitate sul sistema agroalimentare in Puglia e sugli scenari futuri, anche alla luce dei cambiamenti climatici in atto.	2		
Modulo III Sicurezza e qualità del sistema agroalimentare.	<u>Lezione frontale</u>: politiche per la trasparenza della filiera agroalimentare e la garanzia degli standard di sicurezza alimentare.	3	Analisi delle politiche settoriali in materia di qualità, sicurezza e salubrità alimentare, di certificazione dei prodotti e processi produttivi.	Sviluppo di capacità analitiche, logiche, critiche e di linguaggio per la valutazione delle politiche per la qualità e la sicurezza alimentare.
	<u>Studio individuale</u>: letture specialistiche facilitate sulle politiche di tutela e salvaguardia della salute dei cittadini.	2		
Modulo IV Innovazione e sostenibilità del sistema agroalimentare.	Follow-up del lavoro svolto a casa/scuola: condivisione in gruppo di conoscenze e riflessioni scaturenti dalle due precedenti fasi di studio individuale.	1	Acquisizione di conoscenze e competenze nel definire strategie per l'innovazione e la sostenibilità (economica, ambientale e sociale) dei processi e dei prodotti, nel settore agroalimentare.	- Competenze interpretative e di analisi nell'ambito del contesto europeo. - Capacità di creare relazioni tra scenari, politiche e azioni.
	<u>Lezione frontale</u>: analisi delle politiche e degli strumenti per l'attuazione dei processi di transizione ecologica e digitale nel settore agroalimentare.	2		
	<u>Studio individuale</u>: letture specialistiche facilitate sulle recenti politiche nazionali ed europee in materia di innovazione e sostenibilità.	2		
Modulo V	<u>Brief e casi ispirazionali</u>: presentazione di campagne	1	Conoscenza di dati reali su una filiera agroalimentare	Capacità di sintesi e comunicazione di

MODULI	ATTIVITÀ	ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE
Laboratorio pratico: “Raccontare la qualità” – campagna di valorizzazione di un prodotto agroalimentare pugliese.	reali di valorizzazione di prodotti agroalimentari di qualità (DOP/IGP) e del “committente” simulato (un consorzio di tutela o un'impresa del territorio).		pugliese, sui marchi di qualità (DOP/IGP) e sulle criticità del mercato di riferimento.	contenuti economico-agroalimentari a un pubblico non esperto.
	• <u>Approfondimento contenuti</u>: analisi guidata, in piccoli gruppi, di un dossier con dati semplificati sulla filiera scelta (produzione, certificazioni, mercato) per individuare i messaggi chiave della campagna.	1	• Principi di comunicazione efficace di un prodotto e delle sue politiche di qualità.	• Capacità di lavorare in gruppo su un compito progettuale con vincoli reali. • Sviluppo del senso critico nel valutare l'efficacia e la correttezza di una comunicazione.
	• <u>Produzione creativa</u>: realizzazione, a gruppi, di un materiale di comunicazione (locandina, video breve, post social o storyboard) coerente con i contenuti economico-agroalimentari del percorso.	2		
	• <u>Pitch e valutazione</u>: presentazione delle campagne con valutazione su efficacia comunicativa e correttezza dei contenuti economico-agroalimentari.	1		
	• <u>Debrief teorico</u>: collegamento tra il lavoro svolto e i concetti dei Moduli II-III (qualità, certificazione, sicurezza alimentare, comunicazione delle politiche di filiera).	1		
Modulo VI Valutazione del percorso.	• Valutazione del percorso: certificazione delle competenze acquisite dagli studenti attraverso l'assegnazione di un project work di gruppo, che formalizza gli esiti del laboratorio pratico.	3	• Saper progettare e implementare politiche per la valorizzazione del settore agroalimentare in Puglia.	• Sviluppare consapevolezza dei possibili ambiti professionali.

* In caso di immatricolazione – come previsto da Art 2. Comma 8 della convenzione quadro – il soggetto ospitante potrà riconoscere, agli studenti che abbiano seguito i percorsi FSL, l'acquisizione di Crediti Formativi Universitari se coerenti con i piani didattici dei corsi di laurea e secondo le modalità prescritte dai Regolamenti vigenti.