

VITICULTURE AND ENOLOGY (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

Teaching ECONOMICS OF THE WINE INDUSTRY AND VALUATION

GenCod A004852

Owner professor PIER PAOLO MIGLIETTA

Teaching in italian ECONOMIA DELLE IMPRESE VITIVINICOLE ED ESTIMO

Teaching ECONOMICS OF THE WINE INDUSTRY AND VALUATION

SSD code AGR/01

Reference course VITICULTURE AND ENOLOGY

Course type Laurea

Credits 6.0

Teaching hours Front activity hours: 50.0

For enrolled in 2022/2023

Taught in 2023/2024

Course year 2

Language

Curriculum PERCORSO COMUNE

Location Lecce

Semester

Exam type

Assessment

Course timetable
<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

BRIEF COURSE DESCRIPTION

Il corso di ECONOMIA DELLE IMPRESE VITIVINICOLE ED ESTIMO è inquadrato all'interno del Corso di Laurea L-25 in Viticoltura ed Enologia tra le discipline caratterizzanti dell'ambito disciplinare economico, giuridico ed estimativo ed è integrato nell'insegnamento di Economia, estimo e marketing delle imprese vitivinicole. I contenuti del corso vertono su: (1) i concetti fondamentali e i modelli delle scienze economiche; (2) l'analisi della gestione dalle imprese viticole e vitivinicole, sulla base della struttura e delle regole del mercato; (3) la valutazione e stima dell'azienda vitivinicola e dei risultati di gestione tenuto conto della strategia e del modello di business adottato.

REQUIREMENTS

Il corso presuppone l'acquisizione di competenze di base di matematica. Il corso non richiede tuttavia prerequisiti curriculari né alcuna propedeuticità.

COURSE AIMS

A completamento del percorso di insegnamento di Economia delle imprese vitivinicole ed estimo, gli studenti avranno raggiunto i seguenti risultati di apprendimento: Capacità disciplinari

a) *Conoscenza e comprensione*

Acquisizione degli strumenti essenziali per comprendere la struttura ed il funzionamento dell'impresa vitivinicola e per analizzare le conseguenze economico-finanziarie delle decisioni aziendali, nonché dei fondamenti dell'analisi strategica e organizzativa. Inquadramento dei principi teorici e metodologici dell'estimo, con particolare riferimento alla valutazione dell'azienda vitivinicola.

b) *Capacità di applicare conoscenza e comprensione*

Capacità di identificare e analizzare i fattori che influenzano la domanda, l'offerta e le condizioni di mercato dei prodotti vitivinicoli, nonché le interrelazioni esistenti tra gli operatori lungo la filiera vitivinicola. Capacità di valutare, attraverso strumenti adeguati, i processi e i risultati di progetti di investimento in ambito vitivinicolo.

Capacità trasversali /soft skills

c) *Autonomia di giudizio*

Abilità nell'applicare un ragionamento di tipo critico nell'approccio alla risoluzione delle problematiche e delle questioni tematiche poste nell'ambito dell'attività di insegnamento.

d) *Abilità comunicative*

Capacità di un corretto utilizzo del linguaggio economico, estimativo e tecnico-aziendale.

e) *Capacità di apprendimento*

Capacità di valutare le caratteristiche dei problemi da affrontare, ottenerne un corretto inquadramento teorico e valutarne la risoluzione attraverso i metodi acquisiti durante le attività

TEACHING METHODOLOGY

La metodologia didattica del corso è basata su lezioni frontali, erogate con l'ausilio di software di presentazione, integrate da testimonianze aziendali, esercitazioni e progetti con un approccio *learning by doing*.

ASSESSMENT TYPE

L'esame finale consiste in:

- una prova orale composta da domande ed esercizi di verifica della comprensione delle conoscenze teoriche e dell'acquisizione dei relativi metodi e strumenti

- un project work, consistente in una tesina/elaborato applicativo derivante da un lavoro individuale o di gruppo da presentare e discutere nelle modalità ed entro i termini concordati con il docente.

Il voto finale attribuito è unico e deriva dalla media aritmetica delle votazioni in trentesimi della prova orale e del project work, che pesano per il 50% ciascuno. Non esistono soglie minime per le singole prove, ma solo per il voto finale che, ai fini del superamento dell'esame, deve essere superiore a 18.

In relazione alla prova orale viene valutata la chiarezza della risposta e la proprietà di linguaggio (anche in relazione alla lingua del corso), la capacità di sintesi, la pertinenza argomentativa e l'attinenza degli argomenti trattati (DESCRITTORI a), b), c) ed e)).

In relazione al project work e relativa presentazione e discussione, viene valutata la capacità di collaborazione, la capacità creativa e l'originalità critica, la capacità di rielaborazione (DESCRITTORI b), c), d) ed e)).

OTHER USEFUL INFORMATION

Il ricevimento studenti è previsto ogni venerdì dalle 14:00 alle 18:00. Gli appuntamenti sono concordabili tramite e-mail all'indirizzo del docente: pierpaolo.miglietta@unisalento.it

FULL SYLLABUS

Il corso in oggetto tratterà le seguenti tematiche:

Parte prima - Introduzione all'economia

1. Pensare da economisti (cos'è l'economia; concetti fondamentali in economia; strumenti per l'economia; il metodo dell'economia; l'impiego dei dati in economia)
2. Microeconomia (modello microeconomico; teoria della produzione; teoria del costo di produzione; teoria dell'impresa; mercato di concorrenza perfetta; mercato di concorrenza oligopolistica e teoria dei giochi; offerta di beni e domanda di fattori; teoria del consumatore; teoria della domanda di beni)
3. Macroeconomia (il mercato dei beni a due operatori)

Parte seconda - Elementi di economia agraria

1. Impresa agraria e vitivinicola
2. Bilancio dell'impresa vitivinicola
3. Voci di bilancio dell'impresa vitivinicola
4. Analisi di gestione aziendale

Parte terza - Estimo

1. Metodo estimativo (contenuti, scopi e metodi dell'estimo)
2. Estimo rurale (stima dei fondi rustici; stima dei fabbricati rurali; stima delle colture arboree da frutto; stima dei boschi; stima dei frutti pendenti; stima dell'azienda agraria e vitivinicola)

REFERENCE TEXT BOOKS

Gregori, M. (2021). *Introduzione all'economia ed elementi di economia agraria*. UTET Università.
Gallerani, V., Viaggi, D. & Zanni, G. (2011). *Manuale di Estimo*. McGrawHill.