



Università  
per Stranieri  
di Perugia

**Anno Accademico 2022-2023**

## **PROGRAMMA D'ESAME**

Laurea: **Made in Italy, cibo e ospitalità**

Insegnamento: **Economia e gestione delle imprese del  
Made in Italy**

Anno di corso: **II**

Semestre: **I**

Docente: **Mauro Bernacchi**

SSD: **SECS-P/08**

CFU: **9**

Carico di lavoro globale: **225 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **60 ore di lezione e 165  
ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano**

## **PREREQUISITI**

---

È prevista la conoscenza della lingua italiana a livello B2.

La comprensione degli argomenti trattati richiede la preliminare conoscenza di concetti appartenenti all'Economia politica, all'Economia aziendale, al Diritto commerciale. Una sintesi funzionale a detto scopo sarà disponibile nella piattaforma digitale di Ateneo LOL.

Data la natura specialistica del linguaggio che caratterizza l'insegnamento, si consiglia caldamente agli studenti non madrelingua che non possiedano una solida padronanza della lingua italiana di frequentare i lettori offerti dall'Ateneo.

## **OBIETTIVI FORMATIVI**

---

### **Conoscenze e comprensione:**

acquisire solide conoscenze relative ai principi dell'economia manageriale e agli strumenti concettuali necessari per orientarsi all'interno della gestione complessiva di un'impresa.

### **Capacità di applicare conoscenze e comprensione:**

saper analizzare le componenti e le problematiche dell'impresa, avendo consapevolezza del continuo dinamismo evolutivo del suo funzionamento, con riferimento al settore agro-alimentare e a quello dell'ospitalità.

## **CONTENUTO DEL CORSO**

---

**L'IMPRESA:** impresa e azienda; soggetto economico e soggetto giuridico; classificazioni delle imprese; organi aziendali; dimensione aziendale; forme di aggregazione tra imprese; bilancio; società; corporate governance.

**IL RUOLO ECONOMICO E SOCIALE DELL'IMPRESA:** imprenditorialità e Costituzione; la funzione tecnico-economica dell'impresa; la responsabilità sociale dell'imprenditore.

**GLI OBIETTIVI IMPRENDITORIALI:** massimizzazione del profitto; sopravvivenza aziendale; aumento di valore dell'impresa; sviluppo dimensionale; riduzione dei conflitti di interesse.

**LA VISIONE SISTEMICA DELL'IMPRESA:** pensiero sistemico; concettualizzazioni adottate nella definizione sistemica dell'impresa; l'impresa come sistema sociale; l'impresa come sistema cognitivo.

**I RAPPORTI TRA L'IMPRESA E L'AMBIENTE:** ambiente generale; macro-ambiente; micro-ambiente; complessità e cambiamento ambientale; stakeholder.

I RAPPORTI TRA L'IMPRESA E IL MERCATO: concetto di mercato, settore, filiera di produzione; struttura del mercato; paradigmi gestionali; internalizzazione ed esternalizzazione delle funzioni aziendali; fattori di competitività nel mercato; ruolo delle risorse intangibili nel successo competitivo; complessità ambientale e flessibilità d'impresa.

LA GESTIONE STRATEGICA DELL'IMPRESA: gestione operativa e gestione strategica; atteggiamento imprenditoriale ed evoluzione ambientale; programmazione e occasionalità nella formulazione strategica; disegno strategico; obiettivi strategici; strategia e politica; gerarchia fra strategie; strategia complessiva e strategie competitive; orientamento strategico di fondo.

L'ANALISI DEL MERCATO E LE STRATEGIE COMPETITIVE: analisi di settore; definizione di business; catena del valore; analisi SWOT; analisi VRIO; strategie competitive.

LE STRATEGIE DI SVILUPPO DIMENSIONALE: caratteristiche dello sviluppo dimensionale; percorsi di sviluppo dimensionale; integrazione orizzontale; integrazione verticale; diversificazione; internazionalizzazione.

L'ATTIVITÀ DIREZIONALE: ruolo del management; processo direzionale; definizione delle procedure decisionali e operative.

LA PROGRAMMAZIONE DELLA GESTIONE: caratteristiche della programmazione; importanza della programmazione; programmazione strategica e programmazione operativa; piani aziendali; processo di costruzione dei piani aziendali; flessibilità dei piani; business plan.

LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA: funzione organizzativa; struttura organizzativa e dimensione aziendale; struttura organizzativa e fase di vita dell'impresa; procedura di progettazione della struttura organizzativa; documentazione organizzativa; modelli di struttura organizzativa; strutture organizzative "piatte" o "corte"; scelta del modello organizzativo; dinamica delle strutture organizzative.

LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE: evoluzione del rapporto impresa/lavoratore; lo "stile" di direzione; la leadership; la motivazione mediante l'analisi delle mansioni.

IL CONTROLLO DIREZIONALE: funzione del controllo; caratteristiche del controllo; evoluzione della funzione di controllo; tipologie di controllo; controllo strategico; controllo operativo; management by exception.

IL SETTORE DELL'OSPITALITÀ: l'impresa turistica (aspetti economici e giuridici; gestione delle strutture ricettive alberghiere e para-alberghiere)

IL SETTORE AGROALIMENTARE: rapporto tra agricoltura ed economia; caratteristiche del sistema agroalimentare; logiche operative della moderna distribuzione; difesa e valorizzazione del Made in Italy agroalimentare.

## **METODI DIDATTICI**

---

### Per studenti frequentanti

Lezioni frontali.

La prima lezione sarà introduttiva allo studio universitario, con particolare riferimento all'insegnamento di Economia e gestione delle imprese.

Al termine delle lezioni sull'argomento "L'impresa" ci sarà un test scritto, facoltativo, avente il solo scopo di autoverifica del livello di apprendimento raggiunto e, soprattutto, di "allineamento" con gli obiettivi formativi dell'insegnamento. Le risposte al test saranno esaminate collettivamente in aula.

Le restanti lezioni, pur essendo di tipo frontale, avranno anche una dimensione dialogica su situazioni reali.

Nel caso in cui le condizioni generali relative alla pandemia lo richiedano, saranno adottate modalità di didattica *blended* o totalmente a distanza, anche grazie alle piattaforme digitali a disposizione.

### Per studenti non frequentanti

Gli studenti che non potranno frequentare, sono fortemente consigliati di comunicarlo al docente e di concordare almeno 2 incontri, da tenersi durante l'orario di ricevimento, aventi valore di lezioni dedicate e finalizzate alla ricomposizione a unità del programma di studio.

## **METODI DI ACCERTAMENTO**

---

Esame orale con test scritto di accesso.

La prova scritta si svolgerà appena prima dell'esame orale di ogni singolo candidato; durerà 15-20 minuti e sarà composta da 3 domande a risposta aperta sull'argomento "L'IMPRESA". Per superare la prova scritta e accedere alla prova orale occorrerà raggiungere la sufficienza.

I criteri di valutazione dell'esame orale saranno i seguenti:

- padronanza del linguaggio tecnico;
- livello di approfondimento dei singoli argomenti;
- capacità di collegare gli argomenti (e quindi: visione generale della disciplina);
- capacità di applicare i concetti alla realtà.

Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare il programma e le modalità d'esame alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la Commissione per le Differenze e l'Inclusione.

## **TESTI DI RIFERIMENTO**

---

Per studenti frequentanti:

- SCIARELLI Sergio, *La gestione dell'impresa. Tra teoria e pratica aziendale*, Wolters Kluwers Italia s.r.l. (Cedam), Milano, 11° ed., 2020 [parti: prima; seconda; terza]
- BERNACCHI Mauro (a cura di), *La gestione dell'ospitalità. Approcci metodologici ed evidenze empiriche*, Franco Angeli, Milano, 2019
- BERNACCHI Mauro, Difesa e valorizzazione del Made in Italy agroalimentare in un'economia globalizzata e colpita da pandemia, in ALLEGRA Antonio – CAPECCHI Giovanni – MALAGNINI Francesca (a cura di), *Made in Italy cibo e ospitalità. Culture e tecniche*, Franco Cesati Editore, Firenze, 2020
- altra documentazione sarà reperibile nella piattaforma digitale di Ateneo LOL

Per studenti non frequentanti:

- SCIARELLI Sergio, *La gestione dell'impresa. Tra teoria e pratica aziendale*, Wolters Kluwers Italia s.r.l. (Cedam), Milano, 11° ed., 2020 [parti: prima; seconda; terza]
- BERNACCHI Mauro (a cura di), *La gestione dell'ospitalità. Approcci metodologici ed evidenze empiriche*, Franco Angeli, Milano, 2019
- BERNACCHI Mauro, Difesa e valorizzazione del Made in Italy agroalimentare in un'economia globalizzata e colpita da pandemia, in ALLEGRA Antonio – CAPECCHI Giovanni – MALAGNINI Francesca (a cura di), *Made in Italy cibo e ospitalità. Culture e tecniche*, Franco Cesati Editore, Firenze, 2020
- PORTER Michael E., *Il vantaggio competitivo*, Einaudi, 2004 [parti: prima; terza]
- VOLPATO Giuseppe, *Concorrenza, impresa, strategie*, il Mulino, Bologna, 2008 [capitoli: II; III; IV]
- SCANNERINI Anna Lia – BERRETTA Miriam, *Strumenti di controllo per le imprese turistiche*, FrancoAngeli, Milano, 2014 [capitoli: 1; 2; 3]
- DELLA CORTE Valentina, *Imprese e sistemi turistici*, Egea, Milano, 3° ed., 2020 [capitolo 5]
- altra documentazione sarà reperibile nella piattaforma digitale di Ateneo LOL

## **TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO**

---

- SCANNERINI Anna Lia – BERRETTA Miriam, *Strumenti di controllo per le imprese turistiche*, FrancoAngeli, Milano, 2014
- DELLA CORTE Valentina, *Imprese e sistemi turistici*, Egea, Milano, 3° ed., 2020

## **ALTRE INFORMAZIONI**

---

Poiché le lezioni riguardanti l'argomento "L'impresa" trovano riscontro bibliografico in testi di discipline diverse dall'Economia e gestione delle imprese ma preparatorie ad essa, si consiglia vivamente la partecipazione alle suddette lezioni.

Anche per le altre lezioni si raccomanda una frequenza assidua e partecipata poiché il docente farà riferimento anche ai testi consigliati per "non frequentanti".

Per quanto riguarda lo studio della materia, si fa presente che «lo studio mnemonico è del tutto inutile. Sarebbe come se il lettore imparasse a memoria un brano di una lingua che non conosce. Egli sarebbe in grado di ripetere il testo, parola per parola, ma non saprebbe darne un significato compiuto. [...] Conoscere una teoria

senza saperne indicare pregi e difetti equivale in realtà a non conoscerla (o a conoscerla in modo puramente mnemonico).» [G. Volpato (a cura di), *La gestione d'impresa*, Cedam, Padova, 2003, vol. I, pag. 6]. Pertanto è necessario uno studio "critico", volto a comprendere le motivazioni che stanno alla base di una teorizzazione. «In sostanza la comprensione presuppone un *lavoro attivo*, una serie di ragionamenti, una riflessione critica con cui cercare di esplorare (anche se solo mentalmente) le modalità di funzionamento di una certa teoria.» [G. Volpato (a cura di), *La gestione d'impresa*, Cedam, Padova, 2003, vol. I, pag. 6].

Sarà possibile contattare il docente all'indirizzo e-mail: [mauro.bernacchi@unistrapg.it](mailto:mauro.bernacchi@unistrapg.it)  
Giorno, orario e luogo di ricevimento saranno indicati nella relativa pagina del sito Internet di Ateneo (<https://www.unistrapg.it/node/147#B>)