

# Corso di Laurea in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute

Anno Accademico 2020-2021

Programma dell'insegnamento di **TRACCIABILITÀ E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI**

**Anno di corso II**

**Semestre II**

N° CFU **5+1E**

Ore complessive **85**

## **Titolare del corso**

Prof.ssa Elisabetta Bonerba

Dipartimento di Medicina Veterinaria

Tel 080 5443805

Fax 080 5443843

e-mail [elisabetta.bonerba@uniba.it](mailto:elisabetta.bonerba@uniba.it)

## **Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento**

Al termine del corso lo studente conosce i principi di base dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità aziendale e di filiera e acquisisce la capacità di orientarsi ed operare nell'ambito dei sistemi di certificazione della qualità, rintracciabilità e sicurezza dei prodotti agroalimentari.

## **Risultati d'apprendimento attesi**

Al termine del corso gli studenti dovranno aver acquisito:

**Conoscenze:** nozioni sui principali sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione degli alimenti.

**Competenze:** capacità di applicare i principi e le regole comuni dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione nazionali, europei ed internazionali ai prodotti agroalimentari a garanzia della qualità igienico-sanitaria, degli *standard* di prodotto e di processo/servizio, della commercializzazione su larga scala e della promozione della tradizionalità.

**Abilità:** capacità di implementare sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari, di effettuare una coerente gestione documentale, di comprendere e gestire le problematiche connesse all'etichettatura degli alimenti, di sviluppare strategie di valorizzazione commerciale della qualità agroalimentare.

## **Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento**

### **Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità**

Introduzione al corso: obiettivi formativi e metodologie didattiche. Generalità: *excursus* normativo, definizioni.

Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità obbligatori e volontari: obiettivi, campo di applicazione, metodi e norme di riferimento, regole attuative, strumenti di registrazione e misura.

### **Sistemi di certificazione**

Certificazioni cogenti. Certificazioni regolamentate: DOP, IGP, STG. Certificazioni volontarie basate su standard di natura tecnica secondo norme emanate da enti riconosciuti a livello nazionale (UNI), comunitario (EN) o mondiale (ISO). Certificazioni di parte prima, di parte seconda e di parte terza. Certificazioni di prodotto. Certificazioni di processo/servizio. Certificazioni di sistema. Certificazioni dei prodotti biologici. Certificazioni di filiera.

## **Modalità di erogazione della didattica**

Lezioni frontali: **CFU 5** **Ore 60**

Esercitazioni pratiche: **CFU 1** **Ore 25**

## **Frequenza**

Non obbligatoria

## **Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite):**

È auspicabile che lo studente abbia acquisito conoscenze di base relative a: igiene, sicurezza e tecnologia delle principali filiere agroalimentari, risk assessment e risk management, gestione dell'Autocontrollo ed implementazione del Sistema HACCP, riferimenti normativi cogenti nazionali ed europei inerenti la sicurezza degli alimenti.

## **Metodi didattici**

Le lezioni frontali si svolgono in aula con l'ausilio di dispositivi multimediali quali pc, proiettore, connessione internet che permettono la visione di file PowerPoint e di video/filmati didattici. Le diapositive in PowerPoint saranno, di volta in volta, messe a disposizione degli studenti in formato pdf. Le attività pratiche comprendono esercitazioni in aula, role playing e analisi di casi studio. Saranno, inoltre, effettuate visite didattiche presso aziende certificate al fine di comprendere la reale applicazione dei sistemi di tracciabilità e certificazione esposti in aula con professionisti ed esperti di sistemi di gestione della qualità.

## **Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze**

Prove in itinere: NO  
Test di autovalutazione: SI  
Prova Pratica: NO  
Esame di profitto finale: Orale

## **Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento:**

(i) L'accertamento delle conoscenze avviene tramite una prova orale in cui lo studente dovrà dimostrare la conoscenza dei principali argomenti svolti durante le lezioni frontali; padronanza della terminologia tecnico/scientifica e chiarezza di esposizione dei concetti acquisiti.

(ii) Durante il corso saranno riassunti i concetti principali delle tematiche affrontate e stimolata la discussione in aula con gli studenti per verificarne la conoscenza inferenziale e il livello di comprensione. Inoltre, verranno effettuati *test di autovalutazione* anonimi per valutare il possesso dei prerequisiti e delle competenze acquisite ed il grado di apprendimento, recuperando eventualmente gli argomenti più critici.

## **Libri di Testo e materiale didattico di riferimento**

Ispezione e controllo degli alimenti, 2018 Point Vétérinaire Italie srl

Siti Web: European Commission < Food, Farming, Fisheries <https://ec.europa.eu/food/>

European Food Safety Authority <http://www.efsa.europa.eu/>

Materiale didattico utilizzato nel corso delle lezioni frontali (PowerPoint e filmati illustrativi)

## **Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso**

Camice bianco o monouso, guanti monouso, calzari monouso, cuffia per le esercitazioni didattiche.

## **Orario di ricevimento studenti**

Martedì e Mercoledì 14.30-16.30.

## **Syllabus corso Tracciabilità e certificazione degli alimenti**

<u>Conoscenze (opzionale)</u>	<u>argomenti</u>	<u>descrizione</u>	<u>ore</u>
	Introduzione al corso Test in entrata (anonimo)	Descrizione degli obiettivi formativi del corso, ricadute sulla professionalità, metodologie didattiche, modalità di verifica dell'apprendimento, accertamento dei prerequisiti.	3

<u>Acquisizione conoscenze sulla normativa di settore</u>	Tracciabilità e Rintracciabilità	Introduzione ai sistemi di gestione di rintracciabilità e tracciabilità, definizioni, excursus normativo.	7
<u>Acquisizione di conoscenze sui sistemi di tracciabilità/rintracciabilità</u>	Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità obbligatori	Obiettivi della tracciabilità/rintracciabilità obbligatoria. Enti e organizzazioni preposti al controllo	2
	Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità volontari	Obiettivi della tracciabilità/rintracciabilità volontaria. Enti e organizzazioni preposti al controllo	2
	Rintracciabilità interna e rintracciabilità di filiera	Ambiti di applicazione, metodi e norme di riferimento,	4
	Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità: metodologie operative	Progettazione di un sistema di rintracciabilità.	4
<u>Acquisizioni di conoscenze sui sistemi di certificazione</u>	Sistemi di certificazione	Enti di normazione e tipologie di certificazioni.	2
	Sistemi di certificazione	Certificazioni cogenti	2
	Certificazioni regolamentate	DOP, IGP, STG	6
	Certificazioni volontarie	Norma UNI EN ISO 9001 – Sistemi di gestione per la qualità.	4
		Norma UNI EN ISO 22000 – Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	4
		Norma UNI EN ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	4
		Norme internazionali: BRC e IFS	8
		Certificazioni di prodotto	2
		Certificazioni di processo/servizio	2
		Certificazioni dei prodotti biologici	2
Certificazioni di filiera	2		
<b><u>ESERCITAZIONI</u></b>			
<u>Acquisizione di conoscenze sui sistemi di tracciabilità/rintracciabilità</u>	Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità: metodologie operative	Casi studio	4
		Role play	4
<u>Acquisizioni di conoscenze sui sistemi di certificazione</u>	Sistemi di certificazione volontari	Casi studio	4
		Role play	4

<u>Acquisizione di conoscenze sui sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sui sistemi di certificazione</u>	Visite didattiche	Approfondire le tematiche trattate durante la didattica frontale con esperti del settore presso aziende certificate	9
---	-------------------	---	---