

**ANNO ACCADEMICO 2022/2023**

| <b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>  |   |
|---|---|
| Denominazione dell'insegnamento   | <b>SISTEMI DI TRACCIABILITÀ E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI</b> |
| Corso di studio   | Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute - (LM86)   |
| Anno di corso   | II  |
| Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS): | : 6 (5+1E)  |
| SSD   | ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET/04)            |
| Lingua di erogazione  | Italiano  |
| Periodo di erogazione   | II Semestre   |
| Obbligo di frequenza  | NO  |

| <b>Docente</b>                         |   |
|--|---|
| Nome e cognome                         | ELISABETTA BONERBA  |
| Indirizzo mail                         | elisabetta.bonerba@uniba.it   |
| Telefono                               | 0805443850  |
| Sede                                   | Campus di Medicina Veterinaria,<br>S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (Ba) |
| Sede virtuale                          | Codice MTeams: wovz7k3  |
| Ricevimento (giorni, orari e modalità) | Martedì e Mercoledì 14.30-16.30, si consiglia la prenotazione via mail                |

| <b>Syllabus</b>                              |   |
|--|---|
| <b>Obiettivi formativi</b>                   | 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.   |
| <b>Prerequisiti</b>                          | 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.  |
| <b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b> | <p><b>Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità</b><br/>Introduzione al corso: obiettivi formativi e metodologie didattiche. Generalità: excursus normativo, definizioni.<br/>Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità obbligatori e volontari: obiettivi, campo di applicazione, metodi e norme di riferimento, regole attuative, strumenti di registrazione e misura.</p> <p><b>Sistemi di certificazione</b><br/>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: UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, Norma UNI EN ISO 22005, BRC e IFS. Certificazioni di parte prima, di parte seconda e di parte terza.<br/>Certificazioni di prodotto. Certificazioni di processo/servizio. Certificazioni di sistema.<br/>Certificazioni dei prodotti biologici. Certificazioni di filiera.</p> |
| <b>Testi di riferimento</b>                  | Ispezione e controllo degli alimenti, 2018 Point Vétérinaire Italie srl   |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
|                                     | Le ultime versioni consolidate delle norme europee discusse nell'ambito del programma sono reperibili nel sito <a href="https://eur-lex.europa.eu/">https://eur-lex.europa.eu/</a><br>Siti Web: European Commission < Food, Farming, Fisheries <a href="https://ec.europa.eu/food/">https://ec.europa.eu/food/</a><br>European Food Safety Authority <a href="http://www.efsa.europa.eu/">http://www.efsa.europa.eu/</a> |
| <b>Note ai testi di riferimento</b> | Materiale didattico utilizzato nel corso delle lezioni frontali (powerpoint e filmati illustrativi)  |

|                                       |                    |  |                    |
|---------------------------------------|--------------------|--|--------------------|
| <b>Organizzazione della didattica</b> |                    |  |                    |
| <b>Ore</b>                            |                    |  |                    |
| Totali                                | Didattica frontale | Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro) | Studio individuale |
| <b>150</b>                            | <b>60</b>          | <b>25</b>  | <b>65</b>          |
| <b>CFU/ETCS</b>                       |                    |  |                    |
| <b>6</b>                              | <b>5</b>           | <b>1</b>   |                    |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Metodi didattici</b> | <p>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.</p> <p>Le attività pratiche comprendono esercitazioni in aula, role playing e analisi di casi studio inerenti i Sistemi di tracciabilità/rintracciabilità: metodologie operative ed i Sistemi di certificazione volontari. 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.</p> <p>L'insegnamento è erogato in modalità blended learning</p> |
|-------------------------|--|

|  |   |
|--|---|
| <b>Risultati di apprendimento previsti</b>             | Al termine del corso gli studenti dovranno aver acquisito nozioni sui principali sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione degli alimenti.  |
| <b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ legislazione sulla sicurezza alimentare (nazionale e comunitaria)</li> <li>○ obblighi legislativi connessi all'etichettatura degli alimenti</li> <li>○ principi di base in merito alla rintracciabilità aziendale e di filiera</li> <li>○ corretta terminologia e capacità di orientarsi nell'ambito dei sistemi di certificazione</li> </ul>  |
| <b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ competenze tecniche di base per l'applicazione di principi e 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 standards di prodotto e di processo/servizio, della commercializzazione su larga scala e della promozione della tradizionalità</li> <li>○ implementazione dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari</li> <li>○ coerente gestione documentale connessa ai sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione</li> <li>○ sviluppo di strategie di valorizzazione commerciale della qualità dei prodotti agroalimentari</li> </ul> |
| <b>Competenze trasversali</b>                          | <p>La partecipazione attiva a tutte le attività formative proposte consentirà di saper organizzare un lavoro di gruppo, applicare tecniche di problem solving e argomentare i risultati raggiunti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Autonomia di giudizio</li> </ul> <p>Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ analizzare i sistemi di tracciabilità/rintracciabilità aziendali</li> </ul>   |



|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ risolvere problematiche connesse all'implementazione dei sistemi di sistemi di certificazione</li> <li>○ valutare la corretta analisi e gestione dei rischi biologici, chimici e fisici</li> <li>● <b>Abilità comunicative</b><br/>Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di <ul style="list-style-type: none"> <li>○ utilizzare la terminologia tecnico/scientifica applicata ai sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione</li> <li>○ trasferire le conoscenze acquisite nella redazione di Procedure Operative Standard e report aziendali</li> </ul> </li> <li>● <b>Capacità di apprendere in modo autonomo</b><br/>Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di <ul style="list-style-type: none"> <li>○ affrontare in autonomia le problematiche connesse alla realizzazione dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità e sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari integrando le conoscenze acquisite e applicandole efficacemente a nuove situazioni e scenari futuri.</li> </ul> </li> </ul> |
|--|---|

| Valutazione   |   |
|---|---|
| Modalità di verifica dell'apprendimento                     | <p>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.</p> <p>L'esame orale consta in alcune domande su tre argomenti sviluppati durante il corso ed ha una durata media di circa 25-30 minuti.</p> <p>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.</p>  |
| Criteri di valutazione                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Conoscenza e capacità di comprensione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ identificare i principi di base dei sistemi di tracciabilità/rintracciabilità aziendale e di filiera</li> <li>○ descrivere i sistemi di certificazione cogenti, regolamentate e volontarie</li> </ul> </li> <li>● <b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ interpretare i sistemi tracciabilità/rintracciabilità e certificazione nell'ambito della qualità, rintracciabilità e sicurezza relative alle filiere agroalimentari</li> </ul> </li> <li>● <b>Autonomia di giudizio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ implementare e collegare i sistemi tracciabilità/rintracciabilità e certificazione alla valutazione del rischio</li> </ul> </li> <li>● <b>Abilità comunicative:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ esporre con terminologia tecnico/scientifica appropriata</li> <li>○ utilizzare definizioni, termini e glossario indicato dalla normativa nazionale ed europea per l'analisi, la valutazione e la gestione del rischio connesso alle produzioni agroalimentari</li> </ul> </li> <li>● <b>Capacità di apprendere:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ applicare le conoscenze acquisite a casi studio ed esempi pratici</li> </ul> </li> </ul> |
| Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione | <p>Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18.</p> <p>Una conoscenza molto approfondita delle tematiche affrontate nel corso, unitamente ad elevate capacità di analisi critica, di collegamento e sicura padronanza della terminologia</p>   |



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI  
MEDICINA VETERINARIA



|                 |   |
|-----------------|---|
| del voto finale | specifica saranno valutati con il massimo del punteggio (30-30L). |
| <b>Altro</b>    |   |
|                 |   |