



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI –
Di.S.S.P.A.
Dipartimento Eccellenza 2023-2027
MAR.V.E.L.
CUP H97G23000110001

CORSO DI STUDIO *Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)*

ANNO ACCADEMICO 2024-2025

DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO *Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare (Food quality and safety certifications) - (C.I. Certificazioni di qualità e diritto alimentare)*

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	III anno
Periodo di erogazione	II semestre (03/03/2025-13/06/2025)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	6 CFU
SSD	AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente	
Nome e cognome	Antonella Pasqualone
Indirizzo mail	antonella.pasqualone@uniba.it
Telefono	080 5442272
Sede	Dip.to DISSPA, Via Amendola 165/A – Bari 70126, Piano terra Edificio centrale Ex Facoltà di Agraria
Sede virtuale	Codice Microsoft Teams: v6710ia
Ricevimento	Dal lunedì al venerdì su appuntamento (anche da remoto mediante piattaforma Microsoft Teams)

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	40	14	96
CFU/ETCS			
6	5	1	

Obiettivi formativi	L'attività formativa ha l'obiettivo di far acquisire conoscenze e competenze sulle certificazioni di qualità e sicurezza alimentare al fine di implementare l'analisi del rischio ed effettuare il controllo di qualità nell'industria alimentare
Prerequisiti	Propedeuticità: "Elementi di chimica" È utile possedere conoscenze inerenti la qualità degli alimenti e le cause di alterazione degli stessi

Metodi didattici	Gli argomenti del corso sono trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, lettura di testi normativi, esercitazioni in aula su analisi di casi-studio, seminari da parte di esperti degli istituti di certificazione o visite tecniche.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	DD1 - Conoscenza e capacità di comprensione: Durante il corso gli studenti acquisiranno:
Da indicare per ciascun	<ul style="list-style-type: none">Conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme in campo di sicurezza alimentare e dei concetti e metodi della qualità nell'industria



<p>Descrittore di Dublino (DD)</p> <p>DD1 Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <p>DD3-5 Competenze trasversali</p>	<p>alimentare.</p> <p>DD2 - Conoscenza e capacità di comprensione applicate: Gli studenti svilupperanno:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di applicare l'analisi del rischio e di utilizzare strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare. <p>DD3 - Autonomia di giudizio: Gli studenti impareranno a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di programmare correttamente azioni e interventi per migliorare la qualità e la sicurezza della produzione nell'industria alimentare <p>DD4 - Abilità comunicative: Durante il corso gli studenti acquisiranno:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di comunicare a livello aziendale e a terzi, sia oralmente sia in forma scritta, le scelte tecniche operate in merito al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare <p>DD5 - Capacità di apprendere: Al termine dell'insegnamento gli studenti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare
<p>Contenuti di insegnamento (Programma)</p>	<ul style="list-style-type: none">• IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO SECONDO IL METODO HACCP. Reg. CE 852/2004: requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria; requisiti generali e requisiti specifici applicabili ai locali per la manipolazione degli alimenti; requisiti applicabili alle attrezzature. Check-list sugli argomenti svolti.• REALIZZAZIONE DEL PIANO HACCP DI UN'AZIENDA: principi del metodo HACCP; classificazione dei pericoli igienico-sanitari; procedura per la valutazione del rischio e provvedimenti conseguenti; punti critici di controllo; albero decisionale per l'identificazione dei CCP; limiti critici, monitoraggio e registrazioni; definizione delle azioni correttive; verifica dell'efficacia del piano HACCP; HACCP negli USA. Casi studio con esempi pratici di stralci di piani HACCP ed esempi di schede di registrazione. Check-list sugli argomenti svolti.• STRUTTURA ED IMPOSTAZIONE DEL MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO: i manuali di Corretta Prassi Igienica Operativa; struttura del manuale aziendale di autocontrollo igienico-sanitario; procedure generali; misure di corretta prassi igienica; rifiuti alimentari; rifornimento idrico; igiene del personale; formazione del personale. Casi studio di Manuali HACCP di varie filiere alimentari. Check-list sugli argomenti svolti.• QUALITÀ E CONTROLLO DI QUALITÀ': evoluzione del controllo di qualità nel tempo; carte di controllo della qualità; cause della variabilità di processo/prodotto; come realizzare una carta di controllo della qualità; diagramma causa-effetto di Ishikawa; identificazione delle specifiche di produzione; concetto di qualità. Check-list sugli argomenti svolti.• LA NORMA ISO 9001 E IL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE PER LA QUALITÀ: ruolo dell'ISO, dell'EN e dell'UNI; modalità di revisione della norma; principi ispiratori e struttura della norma; analisi del contesto dell'organizzazione; identificazione della parti interessate e delle loro aspettative; rischi e opportunità.



	<ul style="list-style-type: none">• ISO 9001: LEADERSHIP E PLANNING: responsabilità della Direzione e pianificazione; politica aziendale per la qualità; piano annuale per la qualità; ciclo PDCA; realizzazione del prodotto; piani di progettazione; diagrammi di Gantt; piani di fabbricazione e controllo; approvvigionamento e selezione fornitori. Caso studio sulla qualificazione dei fornitori; caso studio di check-list per audit fornitori. Check-list sugli argomenti svolti.• ISO 9001: ATTIVITA' DI SUPPORTO: gestione delle risorse e informazione documentata (tenuta sotto controllo dei documenti): organigrammi funzionali e nominativi, con esempi; macro-tipologie di documenti; procedure e istruzioni operative; struttura ed impostazione del Manuale per la Qualità o documenti sostitutivi. Caso studio: Procedura di approvvigionamento; caso studio: Procedura di valutazione e qualificazione dei fornitori; caso studio: Manuale per la Qualità o documenti sostitutivi. Check-list sugli argomenti svolti.• ISO 9001: VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE AZIENDALE E MIGLIORAMENTO: controllo di primo e secondo livello; taratura degli strumenti; non conformità di prodotto e trattamento di prodotto non conforme; azioni correttive; azioni preventive; riesame della Direzione. Check-list sugli argomenti svolti.• ISO 9001: RISULTATI DEL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE PER LA QUALITA': audit interni ed esterni; non conformità di sistema; esempi di check-list di audit; monitoraggio della soddisfazione del cliente. Caso-studio su esito di audit esterno. Check-list sugli argomenti svolti.• CERTIFICAZIONE E ACCREDITAMENTO: concetto di certificazione; iter della certificazione di sistema; organismi di certificazione; iter di accreditamento degli organismi di certificazione; requisiti per l'accREDITAMENTO dei laboratori; certificazioni di sistema e di prodotto. Check-list sugli argomenti svolti.• CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: elementi essenziali di un disciplinare di produzione; concetto di tipicità; evoluzione delle norme istitutive dei marchi di tipicità; consorzi di tutela; concetto di protezione; marchi DOP, IGP e STG; prodotti tradizionali; prodotti DeCO; cenni sulle certificazioni religiose Halal e Kosher. Caso studio: Impostazione di un disciplinare di produzione. Check-list sugli argomenti svolti.• RINTRACCIABILITA': definizione legale; concetto di tracciabilità e di rintracciabilità; elementi essenziali dei sistemi di rintracciabilità; registrazioni obbligatorie e consigliate secondo il Reg. CE 178/2002; ritiro e richiamo pubblico; RASFF; rintracciabilità legale e logistica; codice a barre; GTIN e SSCC; informazioni supplementari rintracciabili; etichetta RF-ID; QR-code; rintracciabilità volontaria e sua evoluzione; la norma ISO 22005; elementi essenziali per la rintracciabilità di filiera. Caso studio sulla rintracciabilità di filiera per l'olio extra vergine di oliva. Check-list sugli argomenti svolti.• SICUREZZA ALIMENTARE: la norma ISO 22000; pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri; PRP generali, PRP operativi e CCP; standard di parte seconda; requisiti dell'IFS; calcolo del punteggio di audit; requisiti KO; modalità esecutive dell'audit IFS; requisiti del BRC. Caso studio: PRP operativi e CCP. Check-list sugli argomenti svolti.
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none">• C. Peri, V. Lavelli, A. Marjani. Qualità nelle aziende e nelle filiere agro-alimentari. Hoepli Ed., 2004.• C. Peri. Qualità: concetti e metodi. Franco Angeli Ed., 1998. ISBN 88-204-



	8919-8. <ul style="list-style-type: none">• S. Ciappellano. Manuale della ristorazione. Casa Editrice Ambrosiana, 2009.• Appunti dalle lezioni, che integrano i testi di riferimento, e materiale didattico distribuito durante il corso.
Note ai testi di riferimento	Per approfondimenti: <ul style="list-style-type: none">• L. Bacci, S. Rabazzi. Il manuale della rintracciabilità. EPC Libri Ed., 2007.• P. Venturi. Il Manuale Integrato della Qualità. Ed. Il Sole 24 ore, 1998, ISBN 88-7187-867-1.• A. Galgano. La qualità totale. Ed. Il Sole 24 ore, 2000, ISBN 88-7187-307-6.• Cancellieri, F. Italia, G. Manzone. Procedure gestionali per il laboratorio di analisi degli alimenti. Ed. Cavallotto, 1999, ISBN 88-86803-30-3.• R. Bonsi, C. Galli. Il metodo HACCP. Ed. Il Sole 24 ore, 2000, ISBN 88-324-4023-7.• A. Clerici, V. Rubino. La nuova disciplina comunitaria sull'igiene delle produzioni alimentari. Taro editore, 2005, ISBN 88-87359-33-4.
Materiali didattici	Tutto il materiale didattico utilizzato durante il corso sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web (classe Teams codice <i>bo0re67</i>).

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'esame di profitto consiste in un colloquio orale relativo agli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula e nelle visite didattiche. Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di valutazione intermedia (c.d. esonero), che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data della prova stessa. La prova è valutata in trentesimi e, in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova intermedia è comunicato mediante pubblicazione sul registro elettronico dello studente, concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza e capacità di comprensione: Sarà valutata la conoscenza e la comprensione di:<ul style="list-style-type: none">• Principali norme in campo di sicurezza alimentare e concetti e metodi della realizzazione della qualità nell'industria alimentare.• Conoscenza e capacità di comprensione applicate: Sarà valutata la capacità di:<ul style="list-style-type: none">• Applicare l'analisi del rischio e di saper utilizzare strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare.• Autonomia di giudizio: Sarà valutata la capacità di:<ul style="list-style-type: none">• Analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di programmare correttamente azioni e interventi per migliorare la qualità e la sicurezza della produzione nell'industria alimentare• Abilità comunicative: Sarà valutata la capacità di:<ul style="list-style-type: none">• Comunicare a livello aziendale e a terzi le scelte tecniche operate in



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI –
Di.S.S.P.A.
Dipartimento Eccellenza 2023-2027
MAR.V.E.L.
CUP H97G23000110001

	<p>merito al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare, utilizzando in modo appropriato il lessico specifico della qualità.</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di apprendere: Sarà valutata la capacità di:<ul style="list-style-type: none">• Approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare.
Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, in accordo con quanto riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p> <p>La Commissione di esame dispone di un punteggio che va da un minimo di 18 sino ad un massimo di 30 punti per la valutazione positiva del profitto. All'unanimità dei componenti, la Commissione può concedere la lode, nei casi in cui il voto finale sia pari a 30.</p>
Altro	
	.