

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare (C.I. Certificazioni di qualità e legislazione)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)
Anno di corso	Terzo
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS)	6 CFUS
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>
Periodo di erogazione	<i>Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)</i>
Obbligo di frequenza	<i>No</i>

Docente	
Nome e cognome	<i>Antonella Pasqualone</i>
Indirizzo mail	antonella.pasqualone@uniba.it
Telefono	<i>0805442225</i>
Sede	<i>DiSSPA</i>
Sede virtuale	<i>Microsoft Teams</i>
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	<i>Lunedì-Venerdì 10.00-16.00 previo appuntamento per e-mail</i>

Syllabus	
Obiettivi formativi	<i>Il corso mira a fornire conoscenze sulle certificazioni di qualità e sicurezza alimentare al fine di far acquisire competenze per implementare l'analisi del rischio ed effettuare il controllo di qualità nell'industria alimentare</i>
Prerequisiti	<i>È utile possedere conoscenze inerenti la qualità degli alimenti e le cause di alterazione degli stessi</i>
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p><i>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.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Casi studio con esempi pratici di stralci di piani HACCP ed esempi di schede di registrazione.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Casi studio di Manuali HACCP di varie filiere alimentari.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p>

	<p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Caso studio sulla qualificazione dei fornitori; caso studio di check-list per audit fornitori.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Caso studio: Procedura di approvvigionamento; caso studio: Procedura di valutazione e qualificazione dei fornitori; caso studio: Manuale per la Qualità o documenti sostitutivi.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>ISO 9001: RISULTATI DEL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE PER LA QUALITÀ: audit interni ed esterni; non conformità di sistema; esempi di check-list di audit; monitoraggio della soddisfazione del cliente.</i></p> <p><i>Caso-studio su esito di audit esterno.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Caso studio: impostazione di un disciplinare di produzione.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>RINTRACCIABILITÀ: 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.</i></p> <p><i>Caso studio sulla rintracciabilità di filiera per l'olio extra vergine di oliva.</i></p> <p><i>Check-list sugli argomenti svolti.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Caso studio: PRP operativi e CCP.</i></p>
--	---

	<i>Check-list sugli argomenti svolti.</i>
Testi di riferimento	<i>C. Peri, V. Lavelli, A. Marjani. Qualità nelle aziende e nelle filiere agro-alimentari. Hoepli Ed., 2004.</i> <i>C. Peri. Qualità: concetti e metodi. Franco Angeli Ed., 1998. ISBN 88-204-8919-8.</i> <i>S. Ciappellano. Manuale della ristorazione. Casa Editrice Ambrosiana, 2009.</i>
Note ai testi di riferimento	<i>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento</i> <i>Materiali addizionali:</i> <i>L. Bacci, S. Rabazzi. Il manuale della rintracciabilità. EPC Libri Ed., 2007.</i> <i>P. Venturi. Il Manuale Integrato della Qualità. Ed. Il Sole 24 ore, 1998, ISBN 88-7187-867-1.</i> <i>A. Galgano. La qualità totale. Ed. Il Sole 24 ore, 2000, ISBN 88-7187-307-6.</i> <i>Cancellieri, F. Italia, G. Manzone. Procedure gestionali per il laboratorio di analisi degli alimenti. Ed. Cavallotto, 1999, ISBN 88-86803-30-3.</i> <i>R. Bonsi, C. Galli. Il metodo HACCP. Ed. Il Sole 24 ore, 2000, ISBN 88-324-4023-7.</i> <i>A. Clerici, V. Rubino. La nuova disciplina comunitaria sull'igiene delle produzioni alimentari. Taro editore, 2005, ISBN 88-87359-33-4.</i>

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

Metodi didattici	<i>Tutti gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di tool informatici (presentazioni in Power Point, video). Saranno inoltre effettuate esercitazioni d'aula, trattando dei casi studio, e saranno svolti seminari da parte di esperti degli istituti di certificazione.</i>
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<i>Conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme in campo di sicurezza alimentare e dei concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare</i>
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<i>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</i>
Competenze trasversali	<i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Capacità di 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</i> <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Capacità di comunicare a livello aziendale e a terzi le scelte tecniche operate in merito al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare</i> <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare</i>

I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).	
Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p><i>L'esame di profitto consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</i></p> <p><i>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova "scritta" su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</i></p> <p><i>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</i></p> <p><i>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</i></p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <i>Dimostrare di conoscere e aver compreso le principali norme in campo di sicurezza alimentare e i concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare</i> ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <i>Dimostrare di saper 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</i> ● <i>Autonomia di giudizio</i> <i>Dimostrare di saper 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</i> ● <i>Abilità comunicative</i> <i>Dimostrare di saper comunicare a livello aziendale e a terzi le scelte tecniche operate in merito al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare</i> ● <i>Capacità di apprendere</i> <i>Dimostrare di saper approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative al mantenimento della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare</i>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<i>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</i>
Altro	