Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di Biologia e Farmacia

Corso di Laurea triennale in Biotecnologie Industriali

Insegnamento: TEORIA E TECNICA DELLA QUALITA'	**CFU:** 6
	SSD: SECS-P/13
Docente	ANNA CHERCHI
Indirizzo ufficio	Viale S.Ignazio, 74 – Piano II, studio 14 - CAGLIARI
Tel.	070/6753355-678250
Fax.	
E-mail:	anna.cherchi@unica.it
Orario di ricevimento:	OR: mar. 19,00-20,00/mer. 11,00/12,00 CA: giovedì e venerdì dalle 9,00 alle 10,00

Obiettivi Formativi del corso

Conoscenze	Strumenti normativi e tecnici relativi alla qualità nei suoi molteplici aspetti. Prestazioni ambientali di prodotti e servizi e strumenti volontari per la tutela della qualità e della salvaguardia dell'ambiente. Qualità dei prodotti alimentari, tutela della sicurezza alimentare, autocontrollo igienico-sanitario (Sistema HACCP). Prodotti agroalimentari tipici, con particolare riferimento alle produzioni tradizionali della Sardegna.

Competenze	Utilizzazione delle conoscenze acquisite per poter riconoscere gli strumenti utili applicabili ai diversi contesti proposti (tutela della qualità, salvaguardia ambientale, sicurezza alimentare, autocontrollo igienico-sanitario)
Comportamenti	Abilità nello svolgere compiti specifici nelle diverse realtà lavorative ed a differenti livelli di responsabilità
Conoscenze richieste (propedeuticità obbligatorie/consigliate)	Non sono richieste propedeuticità

Programma

La normazione, la qualità e la certificazione

La Normazione: norme tecniche e regole tecniche. Gli Enti di Normazione e di Accreditamento. Gli Organismi di Certificazione. La certificazione della qualità. Il Sistema di Gestione per la Qualità: le norme UNI EN ISO 9000. La certificazione di prodotto (obbligatoria, volontaria e regolamentata). La Marcatura CE: il Nuovo Approccio e le Norme Armonizzate. Il marchio europeo di qualità *Keymark*.

Gli alimenti

I principi nutritivi. La conservazione e l'imballaggio degli alimenti. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Le frodi alimentari. Le acque destinate al consumo umano. La tutela dei prodotti agroalimentari attraverso i marchi di qualità comunitari. La tutela della sicurezza alimentare e l'autocontrollo igienico-sanitario (Sistema HACCP).

L'ambiente

L'analisi del ciclo di vita di un prodotto (LCA). Lo sviluppo sostenibile. Gli strumenti volontari per la protezione dell'ambiente: i marchi ecologici (Ecolabel, EPD) e il Sistema di Gestione Ambientale (Norma UNI EN ISO 14001 e Regolamento EMAS).

Testi consigliati
Appunti di Teoria e tecnica della qualità, a cura di Lorenzo Spanedda, Prima Edizione, Settembre 2015.

Modalità di verifica/esame (spuntare le modalità di esame)	
❒ Prove di verifica intermedie ❒ Esame scritto ☑ Esame orale ❒ Prova di laboratorio	
Descrizione prova di verifica	
Modalità iscrizione esame	ON LINE

Potenziali fattori di rischio per le attività di laboratorio
Non vi sono attività di laboratorio