

<i>Insegnamento</i>	<b>TEORIA E TECNICA DELLA QUALITÀ DELLE MERCI</b>
<i>Settore scientifico disciplinare</i>	<b>SECS P13</b>
<i>Corso di Laurea</i>	<b>ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI</b>
<i>Semestre</i>	<b>II</b>
<i>Crediti formativi</i>	<b>8</b>
<i>Docente</i>	<b>Lorenzo Spanedda</b>
<i>Obiettivi formativi</i>	<p>Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze utili per comprendere ed utilizzare gli strumenti normativi e tecnici relativi alla qualità nei suoi molteplici aspetti. Vengono trattati prodotti e servizi che interessano il settore turistico, in riferimento anche alle loro prestazioni ambientali. Uno spazio importante viene poi riservato alla qualità dei prodotti alimentari e dei vini, con particolare attenzione alle produzioni tradizionali della Sardegna</p>
<i>Programma</i>	<p><b>Normazione tecnica e certificazione</b> Norme tecniche e regole tecniche. Enti di normazione e di accreditamento. Organismi di certificazione. Strategie comunitarie su normazione e certificazione: il Nuovo Approccio e le Norme Armonizzate. La certificazione di prodotto (obbligatoria, volontaria e regolamentata). La Marcatura CE.</p> <p><b>La qualità</b> Evoluzione del concetto di qualità. La certificazione della qualità. Il Sistema di Gestione per la Qualità. Le norme UNI EN ISO 9000:2000 (applicazione nel settore turistico). Il "Sistema Qualità Italia". Il marchio europeo di qualità <i>Keymark</i>.</p> <p><b>Gli alimenti</b> I principi nutritivi. La conservazione degli alimenti. L'imballaggio degli alimenti. Le frodi alimentari. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli alimenti da agricoltura biologica. Gli alimenti geneticamente modificati. Le acque destinate al consumo umano. La tutela dei prodotti agroalimentari attraverso i marchi di qualità comunitari. La regolamentazione dei prodotti tipici. I prodotti tipici della Sardegna. La classificazione dei vini. La tutela della sicurezza alimentare e l'autocontrollo igienico-sanitario (Sistema HACCP).</p> <p><b>L'ambiente</b> Il problema acqua (approvvigionamento, depurazione delle acque reflue e dissalazione delle acque salmastre e marine). Strumenti obbligatori per la salvaguardia dell'ambiente: la Valutazione di Impatto Ambientale (VIA) e la Valutazione Ambientale Strategica (VAS). L'analisi del ciclo di vita di un prodotto (LCA). Strumenti volontari per la protezione dell'ambiente: i marchi ecologici (Ecolabel, EPD e <i>Green Key</i>) e i Sistemi di Gestione Ambientale (Norma UNI EN ISO 14001:2004 e Regolamento EMAS). Il turismo sostenibile. La gestione dei rifiuti.</p>
<i>Testi consigliati</i>	Appunti di Teoria e tecnica della qualità delle merci, a cura di Lorenzo Spanedda, 2008
<i>Prova d'esame</i>	Orale
<i>Altre informazioni utili</i>	

---