



---

<i>Insegnamento</i>	<b>TEORIA E TECNICA DELLA QUALITÀ</b>
<i>Settore Scientifico disciplinare</i>	<b>SECS-P/13</b>
<i>Corso e Classe di studio</i>	<b>ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI – L-18</b>
<i>Docente</i>	<b>LORENZO SPANEDDA</b>
<i>Anno di corso nel quale viene impartito l'insegnamento</i>	<b>2°</b>
<i>Semestre</i>	<b>2°</b>
<i>Crediti assegnati</i>	<b>6</b>
<i>Prerequisiti</i>	-
<i>Obiettivi formativi dell'insegnamento</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>Contenuti dell'insegnamento</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 Qualità Italia". Il Sistema di Gestione per la Qualità: la norma UNI EN ISO 9001:2008 (applicazione nel settore turistico). 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. I prodotti biologici. Le acque destinate al consumo umano. La tutela dei prodotti agroalimentari attraverso i marchi di qualità comunitari. I prodotti tradizionali della Sardegna. La classificazione dei vini. La tutela della sicurezza alimentare e l'autocontrollo igienico-sanitario (Sistema HACCP).</p> <p><b>L'ambiente</b> L'acqua: disponibilità, approvvigionamento, trattamenti. 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).</p>
<i>Metodo d'insegnamento</i>	Lezioni frontali in aula, complete, quando possibile, da visite aziendali.
<i>Verifiche dell'apprendimento / procedure di valutazione</i>	Uno o due verifiche di apprendimento basate su test a risposta multipla. Prova finale orale.
<i>Letture consigliate</i>	Appunti di Teoria e tecnica della qualità, a cura di Lorenzo Spanedda, 2010.

---