



<i>Insegnamento</i>	TEORIA E TECNICA DELLA QUALITA'
<i>Settore Scientifico disciplinare</i>	SECS-P/13
<i>Corso e Classe di studio</i>	ECONOMIA E GESTIONE DEI SERVIZI TURISTICI – L-18
<i>Docente</i>	LORENZO SPANEDDA
<i>Anno di corso nel quale viene impartito l'insegnamento</i>	2°
<i>Semestre</i>	2°
<i>Crediti assegnati</i>	6
<i>Prerequisiti</i>	

Obiettivi formativi dell'insegnamento 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.

Contenuti dell'insegnamento **Normazione tecnica e certificazione**
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.

La qualità

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 *Keymark*.

Gli alimenti

I principi nutritivi. La conservazione e l'imballaggio degli alimenti. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Le frodi 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).

L'ambiente

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 *Green Key*) e i Sistemi di Gestione Ambientale (Norma UNI EN ISO 14001:2004 e Regolamento EMAS).

Metodo d'insegnamento

Lezioni frontali, integrate, quando possibile, da visite aziendali.

*Verifiche
dell'apprendimento
procedure di valutazione* /

Uno o due verifiche di apprendimento basate su test a risposta multipla.
Esame orale.

Lecture consigliate

Appunti di Teoria e tecnica della qualità, a cura di Lorenzo Spanedda, 2011.
