



<i>Insegnamento</i>	TEORIA E TECNICA DELLA QUALITÀ
<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>	1
<i>Crediti assegnati</i>	6
<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>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: la norma UNI EN ISO 9001:2008 (applicazione nel settore turistico). La certificazione di prodotto (obbligatoria, volontaria e regolamentata). La Marcatura CE: il Nuovo Approccio e le Norme Armonizzate. Il marchio europeo di qualità <i>Keymark</i>.</p> <p>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).</p> <p>L'ambiente L'acqua: disponibilità, approvvigionamento, trattamenti. 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 <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

*Verifiche dell'apprendimento /
procedure di valutazione*

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

Lecture consigliate

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