

SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E LEGISLAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDI: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: PROF. RAFFAELE MARRONE

TELEFONO: 081-2536464

EMAIL: raffaele.marrone@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

PERIODO DI SVOLGIMENTO: I ANNO, II SEMESTRE

CFU: 5

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dal Regolamento del CdS)

NESSUNO

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Competenze disciplinari e trasversali

Al termine del corso lo studente avrà ampliato la conoscenza sui principi fondamentali della sicurezza alimentare e della legislazione, delle principali cause di alimentare e dei rischi generali per gli alimenti e sulle norme cogenti (direttive e regolamenti europei) e standard volontari in relazione alle certificazioni agroalimentari.

Al termine del corso lo studente sarà in grado di gestire la sicurezza e la qualità di un processo produttivo e nei sistemi di approvvigionamento delle materie prime e distribuzione degli alimenti, di effettuare le analisi di base atte a garantire la sicurezza e la qualità di un alimento, di valutare le potenzialità dell'azienda in base ai requisiti richiesti ai fini dell'ottenimento delle certificazioni in campo alimentare; di discutere su temi inerenti la qualità di processo e di prodotto ed aspetti ad essi connessi riconducibili al controllo di filiera, sull'applicazione delle norme obbligatorie e volontarie operanti nella certificazione della qualità nelle industrie alimentari, oltre che utilizzare la terminologia tecnico-scientifica specifica in modo adeguato.

Al termine del corso lo studente sarà in grado di utilizzare le conoscenze acquisite per l'approfondimento autonomo di aspetti relativi al campo specifico al quale si dedicherà nell'ambito dell'attività professionale.

Lo studente svilupperà quindi la sua capacità di apprendimento grazie alla frequenza obbligatoria del corso, sia durante le lezioni teoriche che nelle attività pratiche, migliorerà le proprie abilità comunicative attraverso le discussioni interattive che quotidianamente si instaurano in sede di lezione o anche attraverso la presentazione di power point relativi fatte singolarmente o in gruppi. Durante il corso lo studente acquisirà inoltre una capacità di ragionamento logico deduttivo, di elaborazione delle informazioni e di valutazione di dati che lo porterà ad acquisire un'autonomia di giudizio e di pianificazione di azioni che gli saranno preziose nella vita professionale.

LEARNING AND SOFT SKILLS

At the end of the course the student will have expanded the knowledge of manage the safety and quality of a production process and in the raw material procurement and food distribution systems, to carry out the basic analysis required to ensure the food safety and quality, to assess the company's potential according to the requirements for obtaining certifications in the food field.

At the end of the course the student will be able to manage the safety and quality of a production process and in the raw material procurement and food distribution systems, to carry out the basic analysis required to ensure the food safety and quality, to assess the company's potential according to the requirements for obtaining certifications in the food field, to discuss issues related to process and product quality and related aspects attributable to supply chain control, on the application of mandatory and voluntary standards operating in quality certification in food industries as well as to use the specific technical- scientific terminology in an appropriate way. At the end of the course the student will be able to use the acquired knowledge for the independent deepening of aspects related to the specific field to which it will dedicate itself in the professional activity.

MATERIALE DIDATTICO

Materiale didattico integrativo: slide dei seminari organizzati nell'ambito del corso – testi.

Materiale didattico per attività pratiche: DPI forniti dalla struttura.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni frontali sistematiche supportate da ppt e video.

Esercitazioni pratiche presso stabilimenti agroalimentari.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

ORALE

La valutazione è espressa con una votazione in trentesimi per gli esami. L'esame è superato con una votazione di almeno 18/30. In caso di votazione massima (30/30) può essere attribuita la lode.

Gradazione del voto finale:

- preparazione sostanzialmente esaustiva sugli argomenti affrontati nel corso, capacità di compiere scelte autonome di analisi critica e di collegamento, piena padronanza della terminologia specifica e capacità di argomentazione, autonomia di riflessione e di problem-solving (27-30L);

- preparazione su un numero ampio di argomenti affrontati nel corso, capacità di compiere scelte autonome di analisi critica, padronanza della terminologia specifica, buona rilevanza degli argomenti esposti (26-24);
- preparazione su un numero limitato di argomenti affrontati nel corso e capacità di analisi autonoma solo su questioni puramente esecutive e/o analisi che emerge solo con l'aiuto del docente, sufficiente rilevanza degli argomenti esposti, espressione di linguaggio complessivamente corretto (23-18).

CRITERIA FOR ASSESSING THE ACQUISITION OF KNOWLEDGE/SKILLS

ORAL

Evaluation is expressed by a grade in thirtieths for examinations. The exam is passed with a grade of at least 18/30. In case of the highest grade (30/30), honors may be awarded.

Grading of final grade:

- a very thorough knowledge of the topics covered in the course, high capacity for critical analysis, linkage, and sure command of the specific terminology will be evaluated with the highest marks (27- 30L);
- adequate knowledge of the topics covered in the course, good ability in critical analysis, linkage, and confident command of specific terminology will be assessed with good grades; good relevance of the topics presented (26-24);
- sufficient preparation of the topics covered in the course, a sufficient ability to critically analyse, and possession of limited command of specific terminology will produce fair grades; sufficient relevance of the topics presented (23-18).

ALTRÉ INFORMAZIONI

I contenuti ed il programma dettagliato del corso sono reperibili sul sito web del Corso: <https://www.mvpa-unina.org/corsi/studiare-stpa.xhtml>

Studenti con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento possono interpellare il centro di Ateneo SINAPSI (Servizio per l'INclusione Attiva Partecipata degli Studenti). Lo studente può altresì contattare il docente per email, inserendo in C/C il personale di riferimento da cui è seguito.

OTHER INFORMATIONS

The detailed course contents and syllabus can be found on the Course website: <https://www.mvpa-unina.org/corsi/studiare-stpa.xhtml>

Students with DISABILITY or DSA, may contact the University's SINAPSI center for any issues related to teaching in class or during final evaluation. The student may also contact the professor by email, including in C/C the reference personnel by whom he/she is being followed.