

CORSO DI LAUREA: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

INSEGNAMENTO: CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E LEGISLAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

CFU: 5 (30 ore frontali e 20 ore di pratica)

Docente: Prof. Raffaele Marrone

Orario di ricevimento: Lunedì e Mercoledì dalle 14.30 alle 16.30.

OBIETTIVI DEL CORSO:

Affrontare tematiche relative alla sicurezza alimentare con conoscenze multidisciplinari quali chimica, microbiologia, igiene, tecnologie alimentari, legislazione alla base delle numerose allerte, segnalazioni e problematiche verificatesi in questo ambito: contaminazioni chimiche e microbiologiche, mancata segnalazione della presenza di allergeni e più in generale errata etichettatura, presenza di micotossine, frodi sanitarie e commerciali. Approfondire concetti fondamentali della sicurezza alimentare; le leggi che regolano il settore alimentare; i principali standard internazionali nell'ambito della sicurezza alimentare; l'applicazione delle metodologie operative secondo il sistema HACCP. Fornire indicazioni sui concetti di qualità di processo, qualità di prodotto ed aspetti ad essi connessi, riconducibili al controllo di filiera. In questo contesto vengono fornite alcune nozioni di base sulle principali metodologie di gestione della qualità dei prodotti alimentari. Il Corso intende fornire informazioni circa l'applicazione delle norme obbligatorie e volontarie operanti nella certificazione della qualità nelle industrie alimentari. Gli ambiti di applicazione riguardano la certificazione di processo e di prodotto, la rintracciabilità analitica e documentale, l'HACCP e le relative metodiche analitiche applicabili al controllo di qualità e di sicurezza degli alimenti. Applicazione delle suddette norme ad alcune filiere di produzione specifiche.

PROGRAMMA:

Lezioni frontali (30 h)

- legislazione alimentare, concetto di qualità; principi della gestione della qualità; principi della certificazione di prodotto e di processo (5 h);
- norme cogenti, obbligatorie e volontarie sulla certificazione relative alla sicurezza alimentare; norme generali per la stesura di un manuale di autocontrollo (5 h);
- differenti concetti di rintracciabilità (Reg. CE 178/2002; norme relative alla rintracciabilità; norme ISO 9001/08 e ISO 9004/09; standard BRC e IFS (7 h);
- applicazione dei concetti relativi alla certificazione in casi studio relativi all'applicazione della rintracciabilità (3 h);
- applicazione del metodo HACCP; compilare un manuale di autocontrollo dell'igiene; applicare i principi e le norme della rintracciabilità (5 h);
- gestire la qualità; valutare ed interpretare la qualità ai fini del miglioramento continuo (5 h).

Lezioni pratiche (20 h)

Applicazioni pratiche relative alla gestione del controllo qualità aziendale (RAQ); certificazione; HACCP: casi studio relativi all'applicazione del metodo di selezione dei rischi e definizione dei relativi CCP applicati alla produzione; applicazioni pratiche relative alla stesura di un manuale di autocontrollo dell'igiene; casi studio relativi all'applicazione della rintracciabilità: applicazioni pratiche.

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI:

- 1. PERI C., LAVELLI V., MARJANI A. Qualità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari (2004) - Ulrico Hoepli ed. Milano, Italia.**
- 2. CENCI GOGA. Ispezione e controllo degli alimenti. Editore: Le Point Veterinaire Italie Data di Pubblicazione: luglio 2018 EAN: 9788899211332 ISBN: 8899211337.**
- 3. BIGLIA CLAUDIO, BIGLIA VALENTINA, DISTINTO ROBERTA Progettazione e manutenzione di stabilimenti alimentari Libro Edizione: gennaio 2019.**

METODI DIDATTICI: Lezioni frontali, Esercitazioni pratiche presso stabilimenti agroalimentari.

LINGUA DI INSEGNAMENTO: italiano.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE: prova orale.

BACHELOR DEGREE IN SCIENCE AND TECHNOLOGIES OF ANIMAL PRODUCTIONS

FOOD LAW AND QUALITY CONTROL MANAGEMENT

CFU: 5 (h. 30 Face-to-face lessons and h. 20 Practical training)

Teacher: Prof. Raffaele Marrone

Office hours: Monday and Wednesday from 14.30 pm to 16.30 pm.

OBJECTIVES OF THE COURSE: The main objective of the Course is to give informations about the quality management and quality control. A particular emphasis is devoted to the main aspects related to the quality management for the food safety. The Course aims to provide information about the application of statutory and voluntary rules active in quality assurance in the food industry. The areas of application concerning the process and product certification, the analytical and the documentary traceability, HACCP, the analytical methods for the food quality control will be given. Application of these rules to specific sectors of the food industry. The fundamental concepts of food safety; The laws governing the food sector; The main international standards in the field of food safety; To apply the operating methodologies according to the HACCP system; To understand the problems related to allergens, mycotoxins and pathogenic microorganisms.

PROGRAM: - food law and concept of quality; principles of quality control management; principles of the certification of products and processes (5 h);

- statutory and voluntary rules on food safety; general rules for the drafting of a self-hygiene manual (5 h);

- different concepts of traceability (Reg. CE 178/02); traceability rules; ISO 9001/08 and 9004/09; standard BRC e IFS (7 h);

- apply the concepts of the certification in case studies relating to the application of traceability (3 h);

- apply the HACCP method; to compile a self-hygiene manual; apply the principles and rules of traceability (5 h);

- quality management; evaluate and interpret the quality for the purpose of continuous improvement (5 h).

Classroom lessons (h 30)

Practical Teaching (h 20)

The arguments of the practical trainings include the following aspects: practical applications relating to certification; HACCP: case studies on the application of the method of risk selection and definition of the relating CCP applied to production; practical applications relating to the drafting of a manual of self-control of hygiene; case studies relating to the application of traceability: practical examples.

BOOKS RECOMMENDED:

- 1. PERI C., LAVELLI V., MARJANI A. Qualità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari (2004) - Ulrico Hoepli ed. Milano, Italia.**
- 2. CENCI GOGA. Ispezione e controllo degli alimenti. Editore: Le Point Veterinaire Italie Data di Pubblicazione: luglio 2018 EAN: 9788899211332 ISBN: 8899211337.**
- 3. BIGLIA CLAUDIO, BIGLIA VALENTINA, DISTINTO ROBERTA Progettazione e manutenzione di stabilimenti alimentari Libro Edizione: gennaio 2019.**

TEACHING METHODS: Frontal lessons. Practical training in food processing plants.

TOOLS FOR TEACHING: Slides and video show.

LANGUAGE OF INSTRUCTION: Italian.

METHODS OF ASSESSMENT: Oral proof.