

Anno Accademico 2017/18

**LEGISLAZIONE DEGLI ALIMENTI E
NORMATIVA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ**

Scheda descrittiva dell'insegnamento di:

Docente: Lucia Grumetto

n° CFU: 10

Anno: III Semestre: I

Obiettivi formativi

Conoscenze e comprensione: Al termine del corso lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze di base della legislazione italiana e comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare.

Capacità di applicare conoscenze e comprensione Al termine del corso lo studente dovrà essere in grado di valutare in maniera critica la normativa vigente in materia alimentare applicata ai processi produttivi.

Abilità comunicative Lo studente dovrà essere in grado di illustrare per le diverse categorie di alimenti e relativi processi produttivi affrontati nell'ambito del corso, le principali normative con un adeguato linguaggio tecnico.

Capacità di apprendimento Al termine del corso lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze di base per il suo inserimento in attività lavorative che prevedano il controllo di qualità mediante metodi ufficiali o per il proseguimento di studi di livello superiore nel settore.

Prerequisiti Conoscenza delle nozioni acquisite nel corso di *Chimica degli Alimenti e Analisi Alimenti Nutraceutici*

Propedeuticità Obbligatorie: nessuna

Contenuti

Nozione di sostanze alimentari: profili storici ed evoluzione della normativa nel diritto interno. Nozione di sostanze alimentari nell'ordinamento comunitario. Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Sistema RASFF. Concetto di impresa alimentare e responsabilità dell'operatore del settore alimentare. Organi di controllo. Pratiche di Buona Fabbricazione (GMP). Analisi dei rischi e punti critici di controllo (HACCP). Standard di assicurazione della qualità, conformità agli standard istituiti dalla International Standards Organisation (ISO, ENI, UNI). Fonti del diritto e gerarchia. Tutela igienico-sanitaria degli alimenti; sicurezza chimica e microbiologica; etichettatura: norme legislative, tracciabilità e rintracciabilità. Principi di tecnologia e conservazione degli alimenti. I materiali a contatto con gli alimenti. Industria enologica; tecnologie di vinificazione; i lieviti; le fermentazioni; l'anidride solforosa; stabilizzazione; analisi sul vino ed interventi di correzione; malattie; difetti ed alterazioni; gestione dei sottoprodotti; legislazione. Industria distillatoria: la distillazione di acquaviti, brandy, cognac, armagnac.; la liquoreria, legislazione. Industria dell'aceto: tecnologia e legislazione. Industria della birra: il malto, preparazione del mosto, fermentazione, condizionamento; i diversi tipi di birra; legislazione. Industria lattiero-casearia: risanamento del latte, refrigerazione e trattamenti termici; latte alimentare, latte condensato, concentrato, in polvere; lo yogurt e i latticini fermentati; il burro e il formaggio: tecnologie di produzione e legislazione. Industria olearia: estrazione, centrifugazione, filtrazione; composizione dell'olio e analisi relative; rettificazione degli oli; degradazione dell'olio e difetti; valutazione organolettica: il panel test; oli da seme; legislazione. Industria molitoria e di

pani-pastificazione: i cereali e la molitoria; le farine e loro caratteri; processo di panificazione; legislazione. Uova: conservazione e trasformazione; carne e salumi: conservazione, trasformazione e legislazione. Le bevande nervine: cacao, caffè, tè. Frodi alimentari. Marchi di qualità nazionali e comunitari; significato e certificazioni. Normativa che regola gli integratori alimentari; l'agricoltura biologica; OGM e novel food.

Metodi didattici Il corso è articolato in lezioni frontali (presentazioni powerpoint).

Strumenti a supporto della didattica (slides, reperibilità sito web, biblioteca)

English

Food substances: historical profiles and evolution of the legislation into national law. European Food Safety Authority (EFSA). RASFF. Food business and responsibility of "food business operator". Control authority. Good Manufacturing Practices (GMP). Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Standard quality assurance. Standards established by the International Standards Organisation (ISO, ENI, UNI). Chemical and microbiological safety; Labelling: legislative, tracking and tracing. Principles of technology and food preservation. The materials in contact with food. Wine industry; winemaking technologies; yeasts; fermentation; sulfur dioxide; stabilization; analysis on wine; diseases, defects and alterations; management of by-products; legislation. Distilling industry: distillation of spirits, brandy, cognac, armagnac .; the distillery, legislation. Vinegar industry: technology and legislation. Beer industry: malt, preparation of the wort, fermentation, conditioning; the different types of beer; legislation. Dairy industry: consolidation milk, refrigeration and heat treatment; milk, condensed milk, concentrated powder; yogurt and fermented milk; butter and cheese: production technologies and legislation. Oil industry: extraction, centrifugation, filtration; oil composition and relative analyzes; rectification oils; oil degradation and defects; sensory evaluation: panel test; oils seeds; legislation. Flour milling and bread-pasta: cereals and milling; flour and their characters; baking process; legislation. Eggs: storage and processing; meat and sausages: conservation, transformation and legislation. Nervine beverages: cocoa, coffee, tea. Food fraud. National quality labels and Community; meaning and certifications. Regulations governing dietary supplements; agriculture biology; GM and novel foods.

Testi di riferimento

Appunti del corso

Qualsiasi testo conforme al programma
Strumenti a supporto della didattica

Le lezioni verranno svolte in aula mediante i comuni strumenti audiovisivi. Il docente è disponibile a fornire chiarimenti sugli argomenti del programma, nell'orario di ricevimento indicato sul proprio sito.

Modalità di verifica dell'apprendimento:

Esame finale consistente in una prova orale Lo studente viene valutato idoneo/non idoneo sulla totalità degli argomenti del programma.

La votazione è espressa in trentesimi. La valutazione del candidato non sarà basata sull'abilità di ripetere meramente gli argomenti quanto sulla sua capacità di esporli con termini tecnici.

Commissione d'esame:

Presidente: Prof.ssa Lucia Grumetto

Componenti: Prof. Francesco Barbato, Dott. PhD. Giacomo Russo