



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

" LEGISLAZIONE DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ "

SSD CHIM/08

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: CONTROLLO DI QUALITÀ'

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: **PROF. LUCIA GRUMETTO**

TELEFONO: **081678627**

EMAIL: **grumetto@unina.it**

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE):

MODULO (EVENTUALE):

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III): **III**

SEMESTRE (I, II): **I**

CFU: **10**

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dal Regolamento del CdS)

Nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

Nozioni acquisite dallo studio del corso di Chimica degli Alimenti e Analisi degli Alimenti e Nutraceutici

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso intende fornire le basi del quadro normativo vigente italiano e comunitario che regola in maniera trasversale il settore alimentare, nonché le conoscenze che per una visione completa delle attività e delle problematiche legate alle differenti tecnologie di produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione della normativa vigente europea e italiana nei settori di maggior impatto per quanto riguarda la gestione degli alimenti, e di quanto ad essi connesso secondo l'approccio integrato "From farm to fork", così da poter applicare le conoscenze nell'ambito aziendale industriale.

PROGRAMMA

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 latti 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.

MATERIALE DIDATTICO

Appunti dalle lezioni, slides del corso, piattaforma MOOC Federica Web Learning.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il corso è articolato in lezioni frontali (presentazioni PowerPoint).

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) **Modalità di esame:**

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	X
discussione di elaborato progettuale	
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	

(*) È possibile rispondere a più opzioni

b) Modalità di valutazione:

Esame finale consistente in una prova orale. Il voto finale d'esame è espresso in trentesimi da 18/30 a 30/30 e lode e tiene conto delle conoscenze acquisite inerenti alla totalità degli argomenti del programma.

L'attribuzione del voto avviene secondo i criteri riportati in Tabella:

Voto	Descrittori
< 18 <i>insufficiente</i>	<i>Conoscenze frammentarie e superficiali dei contenuti, esposizione carente</i>
18 - 20	<i>Conoscenze dei contenuti sufficienti ma generali, esposizione semplice.</i>
21 - 23	<i>Conoscenze dei contenuti appropriate ma non approfondite, capacità di presentare i contenuti in modo semplice</i>
24 - 25	<i>Conoscenze dei contenuti appropriate ed ampie, discreta capacità di presentare i contenuti in modo articolato.</i>
26 - 27	<i>Conoscenze dei contenuti precise e complete, capacità di analisi, esposizione chiara e corretta</i>
28 - 29	<i>Conoscenze dei contenuti ampie, complete ed approfondite, buona applicazione dei contenuti, buona capacità di analisi e di sintesi, esposizione sicura e corretta,</i>
30 30 e lode	<i>Conoscenze dei contenuti molto ampie, complete ed approfondite, capacità ben consolidata di applicare i contenuti, ottima capacità di analisi, di sintesi e di collegamenti interdisciplinari, padronanza di esposizione</i>