**QUALITA’ NELL’AGRO-ALIMENTARE**

Prof. Gabriele Canali- Giorgia Astorri

# **Modulo – Qualità**

## Prof. Giorgia Astorri

***OBIETTIVO DEL CORSO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI***

L’insegnamento si propone di fornire agli studenti gli elementi principali e le metodologie per l’applicazione della Qualità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari secondo le nuove norme nazionali, europee ed internazionali.

*CONOSCENZA E COMPRENSIONE*

Al termine del corso lo studente avrà acquisito una visione completa di un Sistema Qualità globale, degli strumenti per la sua implementazione, gestione e miglioramento.

*CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA*

Al termine del corso lo studente avrà conoscenze che gli permetteranno di operare nell’azienda e/o nella filiera agroalimentare per:

1. progettare, gestire, migliorare un Sistema per la Gestione della Qualità di processo e/o di Prodotto,
2. gestire la Sicurezza alimentare mediante un sistema HACCP e la sua certificazione UNI 10854 e ISO 22000,
3. implementare e gestire gli standard ed i sistemi BRC, IFS, IFA (GLOBALGAP), QS (Qualità & Sicurezza), ecc.
4. implementare e gestire i sistemi di produzione integrata nelle filiere agricole e di gestione per la qualità nelle imprese agricole,
5. integrare i Sistemi di gestione per l’ambiente, la sicurezza e la salute dei lavoratori,
6. portare il sistema alla certificazione di sistema e/o di prodotto ai sensi di norme tecniche internazionali e/o specifiche.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
|  | CFU |
| **La qualità** |  |
| Introduzione ai concetti della qualità: generalità, criteri, funzioni, dal Controllo Qualità all'Assicurazione Qualità. Definizione di qualità. Le esigenze del consumatore.  Il Sistema Qualità: una nuova filosofia per la gestione strategica dell'impresa, lo stato della qualità in Italia e la sua evoluzione storica. Qualità e processi realizzativi nell'agroalimentare. | 0,3 |
| **La normativa volontaria e cogente** |  |
| Introduzione alle norme relative a qualità, sicurezza ed igiene e loro interazione. Le norme: concetti fondamentali, definizione, caratteristiche, come nascono. | 0,3 |
| **La certificazione di Sistema** |  |
| Concetti fondamentali, requisiti normativi del sistema di gestione della qualità (pacchetto ISO 9000) e loro applicazione. La norma UNI EN ISO 9001. Il significato di processo. | 0,3 |
| **Gli strumenti di gestione e miglioramento della qualità** |  |
| Strumenti manageriali, modelli dinamici per la qualità. Le metodologie per la gestione e il miglioramento: il PDCA, gli strumenti grafici e schematici, i 7 principali strumenti della Qualità, il Brainstorming, il PDPC, il DRW, il QFD, la rilevazione dei costi e degli impegni nel ciclo di miglioramento, la soddisfazione e la fedeltà del cliente. | 0,6 |
| **Esigenza di sicurezza alimentare** |  |
| Cenni sui regolamenti CE 178/02, 852/04, 853/04, 854/04, 2073/05, 2074/05, 2075/05, 2076/05, ecc. e l’esigenza di un sistema di gestione a garanzia della loro corretta applicazione. | 0,3 |
| **La rintracciabilità e la tracciabilità** |  |
| La rintracciabilità nelle filiere agroalimentari e la sua certificazione: dalla norma UNI 10939 alla norma UNI EN ISO 22005. | 0,3 |
| **Sicurezza degli alimenti ed autocontrollo** |  |
| La gestione dell’HACCP e la sua certificazione UNI 10854 e ISO 22000. Gli standard ed i sistemi BRC, IFS, IFA (GLOBALGAP), QS (Qualità & Sicurezza). La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. | 0,4 |
| **Sistemi di Gestione del Rischio** |  |
| Caratteristiche e organizzazione della norma ISO 31000. | 0,1 |
| **Sistemi di gestione della sicurezza e dell'ambiente di lavoro** |  |
| La legislazione in materia di salute e di sicurezza sul lavoro: il D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 ed il D.M. 5 giugno 1998 n. 363 specifico per la realtà universitaria. La valutazione dei rischi nell’ambito di un Sistema di Gestione per la Sicurezza dei Lavoratori. La norma OHSAS 18001 e la nuova norma ISO 45001: compatibilità e integrazione con le norme ISO 9001 e 14001. | 0,3 |
| **Sistemi di gestione ambientale** |  |
| Il modello organizzativo per la certificazione ISO 14001 ed il regolamento EMAS. | 0,2 |
| **Certificazione di prodotto** |  |
| Concetti fondamentali e loro applicazione. Prodotti DOP, IGP e STG: Reg. CE 1151/2012, definizioni, iter di riconoscimento e di certificazione (Regioni, Mipaaf e UE). | 0,6 |
| **Gli Organismi di Certificazione e di Accreditamento** |  |
| Caratteristiche e norme che ne guidano l’attività. La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi. La linea guida UNI ISO 19011 per audit di sistemi di gestione. Simulazione di una verifica ispettiva interna e di parte terza per un sistema DOP/IGP. | 0,3 |
| **Esercitazioni** |  |
| Applicazione pratica dei concetti illustrati durante il corso. | 1 |

***BIBLIOGRAFIA***

* C. Peri-V. Lavelli-A. Marjani, *Qualità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari,* Hoepli.
* Norme UNI EN ISO - UNI, Milano.
* Siti di:
  + Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>
  + ACCREDIA: [www.accredia.it/](http://www.accredia.it/)
  + Enti di certificazione, quali: ECEPA, CHECK FRUIT, BUREAU VERITAS, CERTIQUALITY, CSQA, IFCQ, BRC, ecc.

***DIDATTICA DEL CORSO***

La didattica si articola in:

1. lezioni frontali in aula. Al fine di massimizzare l'efficacia del corso, in alcune fasi potranno partecipare, in affiancamento al docente, altre figure con esperienza specifica applicativa di tipo aziendale e/o di filiera;
2. studio di un caso di gestione della qualità di sistema e/o di prodotto, con simulazione di applicazione delle norme. Lo studio è sviluppato da piccoli gruppi di studenti (max 5) per favorire la loro capacità di interazione nell’assunzione di ruoli aziendali;
3. esercitazioni guidate nella stesura dei documenti inerenti il Sistema di Gestione della Qualità, gli standard e le procedure, la conduzione di verifiche ispettive, ecc.

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

La valutazione sarà fatta in forma orale alla fine del corso stesso. Sarà inerente agli argomenti trattati nella didattica del corso e nelle esercitazioni e prevederà anche la discussione dell’elaborato preparato dal candidato nel lavoro di gruppo di cui al punto b. della sezione precedente.

L’esame è volto a valutare innanzitutto capacità di ragionamento e rigore analitico sui temi oggetto del corso, nonché proprietà di linguaggio e di lavoro in gruppo.

Gli studenti non frequentanti dovranno sostenere l’esame in forma orale sull’intero programma indicato nella guida del corso di laurea attenendosi alla bibliografia ivi indicata.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Lo studente dovrebbe possedere conoscenze di base in relazione ai concetti di tecnologia agroalimentare e di igiene e sicurezza degli alimenti. Il docente puntualizzerà i richiami a queste conoscenze e potrà suggerire allo studente, se necessario, materiale integrativo.

***ORARIO E LUOGO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI***

La Prof. Giorgia Astorri riceve gli studenti dopo le ore di lezione e per appuntamento tramite e-mail ([giorgia.astorri@unicatt.it](mailto:giorgia.astorri@unicatt.it)) .

**Modulo – Economia della qualità e della sicurezza (4 ECTS)**

Prof. Gabriele Canali

***OBIETTIVO DEL CORSO E RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI***

Il corso si propone di presentare e analizzare i principali elementi economici relativi alla domanda del consumatore e alle moderne strategie di differenziazione del prodotto e di valorizzazione della qualità, con specifico riferimento alle produzioni agroalimentari. Il corso, inoltre, si propone di analizzare l’impatto economico delle normative e dei diversi strumenti disponibili, finalizzati alla gestione della qualità e della sicurezza alimentare, sia a livello di impresa che di filiera.

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di analizzare criticamente le implicazioni dei principali strumenti per la valorizzazione della qualità dei prodotti agroalimentari, ai diversi livelli della filiera: agricoltura, impresa alimentare, retail, consumatore, istituzioni.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
|  | CFU |
| L’evoluzione dei sistemi agro-alimentari e il ruolo della qualità  Le diverse dimensioni della qualità  Differenziazione orizzontale, verticale e indicazioni geografiche | 0.5 |
| Qualità e sostenibilità  La percezione dei consumatori ed il ruolo di certificazioni e standard  Qualità agro-alimentare e sviluppo economico locale | 1.0 |
| La politica agricola europea e le politiche per la qualità agro-alimentare   * Le indicazioni geografiche * Le produzioni bio e da produzione integrata * Certificazioni relative alla sostenibilità * STG, PAT | 1,0 |
| Prodotti differenziati, qualità e commercio internazionale di prodotti agro-alimentari.  Il commercio estero agro-alimentare dell’Italia | 0,5 |
| Elementi di economia della sicurezza alimentare | 1.0 |

***BIBLIOGRAFIA***

Per ogni argomento trattato, il docente fornirà indicazioni bibliografiche e materiale integrativo durante lo svolgimento del corso.

***DIDATTICA DEL CORSO***

Il corso si svolge mediante lezioni frontali tradizionali.

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

È prevista una prova scritta finale, costituita da un massimo di 8 domande a risposta aperta. La valutazione tiene conto della correttezza e completezza delle risposte, nonché della capacità di sviluppare una valutazione critica dei temi proposti.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Il possesso di conoscenze di base di microeconomia e di elementi di macroeconomia, nonché della struttura del moderno sistema agro-alimentare può facilitare la comprensione del corso. Se necessario, lo studente potrà chiedere al docente materiale integrativo relativo a queste tematiche.

***ORARIO E LUOGO DI RICEVIMENTO STUDENTI***

Il docente riceve gli studenti dopo le lezioni o su appuntamento da concordare via email, presso il Dipartimento di Economia Agro-alimentare. Possono essere concordati anche appuntamenti in remoto, sempre previo contatto via email ([gabriele.canali@unicatt.it](mailto:gabriele.canali@unicatt.it) ).