

Scheda ECTS – SUA

Descrizione delle singole attività formative (Quadro B1 e sotto quadri)

<u>ECTS</u> <i>(in Italiano)</i>	<u>ECTS</u> <i>(in Inglese)</i>
Corso di Laurea dell’Insegnamento (specificare se triennale, magistrale o a ciclo Unico): Scienze della Nutrizione	Degree Course (specify if 1st Cycle, 2nd Cycle, or one-tier, degree ect.): Nutrition Sciences 1st Cycle
Classe di Laurea: 69/S	Degree Class: 69/S
SSD (Settore scientifico disciplinare): SECS-P/13 (Scienze Merceologiche)	Scientific disciplinary Sector: SECS-P/13 (Commodity Sciences)
Dipartimento competente: Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione	Department: Pharmacy, Health and Nutritional Sciences
Nome del/dei docente/i: Dott.ssa Donatella RESTUCCIA	Name of the Teacher: Dott.ssa Donatella RESTUCCIA
Riferimenti del docente (e-mail, ecc.): donatella.restuccia@unical.it	Contact details on the teacher (e-mail, etc.): donatella.restuccia@unical.it
Orario di ricevimento: lun 17.00	Meeting schedule for students: mon 17.00
Eventuali altri docenti coinvolti: -	any other teachers involved:-
Titolo dell'unità formativa: Sistemi di Certificazione del Settore Agro-Alimentare	Title of the Teaching Unit: Certification Systems of the Agri-Food Sector
Codice dell'unità formativa: 27005503	Code of the Teaching Unit: 27005503
Tipo di unità formativa (di base o caratterizzante, affine, a scelta, altro): A scelta	Type of teaching Unit: To be chosen by the student
Propedeuticità:-	

Livello dell'unità formativa (es. I, II, o III ciclo; ove pertinente, livello intermedio): I	Level of the Teaching Unit: I
Anno di studio/corso (ove pertinente):-	Year of study: -
Anno/Semestre/Trimestre ove l'unità formativa viene erogata: I Semestre	Year, Semester, trimester in which the teaching unit is provided I Semester
Periodo: dal 01-10-2012 al 31-01-2013	Period: from 01-10-2012 to 31-01-2013
Ore di lezioni frontali: 24	Hours of lectures: 24
Ore studio individuali:-	Hours of individual study:-
Ore di laboratorio (ove pertinente):-	Laboratory hours (where applicable):-
Numero di crediti formativi CFU/ECTS erogati: 3	Number of Credits CFU/ECTS awarded: 3
Lingua di insegnamento: Italiano	Teaching language: Italian
Organizzazione della didattica (lezioni, esercitazioni, laboratorio, ecc.): Lezioni	Organization of teaching (lectures, tutorials, laboratory, etc.): Lectures
Modalità di frequenza (obbligatoria, facoltativa): facoltativa	Frequency mode (compulsory, optional): optional
Modalità di erogazione (frontale, a distanza, mista): frontale	Mode of delivery (front, at a distance, mixed): front
Metodi di valutazione (Prova scritta, orale, ecc): esame orale	Metodi di valutazione (Prova scritta, orale, ecc): front examination
Obiettivi formativi dell'Unità formativa (risultati d'apprendimento previsti e competenze da acquisire): Il Corso si propone di fornire conoscenze sui principali sistemi di certificazione cogenti e volontari presenti nel panorama agro-	Learning outcomes: The Teaching Unit goal is to provide basic knowledge about compulsory and volunteer certification systems present in the Italian agri-food sector. Moreover, the most important aspects related with the production and

<p>alimentare italiano. Inoltre, verranno considerati gli aspetti produttivi e di commercializzazione dei principali prodotti non convenzionali (tipici, biologici e transgenici)</p>	<p>commerce of the most important unconventional food products (Typical, organincand transgenic) will be also considered.</p>
<p>Prerequisiti e co-requisiti: Nozioni di Merceologia</p>	<p>Prerequisites/Co-requisities: Knowledge of Food Commodity Sciences</p>
<p>Unità formative opzionali consigliate:-</p>	<p>Other optional Teaching Units:-</p>
<p>Contenuti del corso/programma:</p> <p>Merceologia e dinamiche produttive. Filiera agro-alimentare. Innovazione tecnologica nel settore agro-alimentare. Tracciabilità e rintracciabilità di filiera. Qualità e certificazione nel sistema agro-alimentare. Enti di Accreditamento e Organismi di Certificazione. Norme volontarie di certificazione ISO 9000:2000; ISO 14000:2004 e ISO 22000:2005. Sistemi di gestione integrati. Standard Europei di qualità (BRC, Eurep-Gap). Agricoltura biologica: produzione e commercializzazione. Aspetti nutrizionali. Normativa europea (produzione, etichettatura e certificazione). Alimenti tipici: qualità, territorio e tradizione. Disciplina di produzione, le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di provenienza. Normativa: prodotti DOP e IGP nei Regolamenti CEE. Organismi di controllo e consorzi di tutela. Aspetti nutrizionali. I prodotti transgenici: produzione, commercializzazione e sostanziale equivalenza. Aspetti legislativi: quadro normativo internazionale, europeo e nazionale.</p>	<p>Content of the Program/Course:</p> <p>Food Commodity and productive dynamics. Agri-food sector. Technological innovation and traceability in the agri-food sector. Food Quality and certification organisms. Volunteer certification: ISO 9000:2000; ISO 14000:2004 e ISO 22000:2005 and integrated certification systems. Quality European Standards (BRC, Eurep-Gap). Organic Foods: production and trade. Nutritional aspects. European Laws (production, labelling and certification). Typical Foods: quality and tradition. Production rules. Regulations about POD and TGI products. Control Organisms. Nutritional Aspects. GM Foods: production, trade and substantial equivalence. International, European and Italian Regulations about GM foods.</p>
<p>Lecture consigliate o richieste: Appunti e dispense a cura del titolare del corso.</p>	<p>Suggested texts:</p> <p>Didactic material purchased by the professor.</p>
<p>Attività di apprendimento previste e metodologie didattiche: migliore conoscenza della normativa del settore agro-alimentare italiano.</p>	<p>Planned learning activities and teaching methods: Better knowledge of the regulations of the Italian Agri-Food sector. Better knowledge of the real nutritional quality of the unconventional food</p>

<p>Migliore conoscenza della reale qualità nutrizionale dei prodotti non convenzionali attraverso la revisione critica dei maggiori studi internazionali degli ultimi dieci anni.</p>	<p>products by the critical review of the most important international studies published in the last ten years.</p>
<p>Metodi e criteri di accertamento del profitto: discussione critica dei dati di letteratura con gli studenti. Discussioni aperte con gli studenti durante lo svolgimento del corso.</p>	<p>Methods and assessment criteria: Discussion with the students about the literature data. Questions and discussion with students during the lecture.</p>
<p>Tirocini/o: -</p>	<p>Internships/placements:-</p>