

CERTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

(6 CFU; 60 ore (54 di lezione frontale e 6 di esercitazione))

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Ore
<p>1. CONCETTI DI BASE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (TOT. 3 ORE) <i>acquisizione di: principali problematiche legate alla sicurezza alimentare</i></p>	<p>Illustrazione del programma, delle modalità di esame e organizzazione della distribuzione del materiale didattico. Introduzione al concetto di sicurezza alimentare. Contaminanti biologici, chimici e fisici degli alimenti e loro principali fonti di contaminazione.</p>	3
<p>2. REGOLAMENTO CE 178/2002 (TOT. 6 ORE) <i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di applicare i concetti derivanti dalla principale norma nell'ambito della sicurezza alimentare</i></p>	<p>Introduzione al Reg. CE 178/2002 EFSA e RASFF Analisi del rischio. Principio di precauzione. Requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi e rintracciabilità</p>	4
	<p>Reg UE 931/2011: rintracciabilità degli alimenti di origine animale Reg CE 178/2002: ritiri e richiami</p>	2
<p>3. CERTIFICAZIONI (TOT. 2 ORE) <i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di orientarsi nel mondo delle certificazioni</i></p>	<p>Definizioni e significato di “accreditamento” e “certificazione”. Classificazione delle certificazioni</p>	2
<p>4. ISO 9001 (TOT. 7 ORE) <i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di orientarsi in un sistema gestito secondo la norma ISO 9001</i></p>	<p>Famiglia delle Norme UNI EN ISO 9000. Principi di gestione della qualità.</p>	2
	<p>Approccio per processi e ciclo PDCA di Deming, Introduzione alla norma. Requisiti generali e relativi alla documentazione.</p>	1
	<p>Responsabilità della direzione, gestione delle risorse, realizzazione del prodotto.</p>	2
	<p>Concetti e requisiti relativi a misura, analisi e miglioramento; definizioni di riesame, verifica e validazione.</p>	2
<p>5. ISO 22000 (TOT. 5 ORE) <i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di orientarsi in un sistema gestito secondo la norma ISO 22000</i></p>	<p>Introduzione alle norma ISO 22000. Pianificazione e realizzazione di prodotti alimentari sicuri. Programmi di prerequisiti (PRP), programmi di prerequisiti operativi (PRPo) e punti critici di controllo (CCP).</p>	5
<p>6. RINTRACCIABILITÀ'E TRACCIABILITÀ (TOT. 4 ORE)</p>	<p>Definizioni di tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare. Rintracciabilità interna.</p>	2

<i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di base nello sviluppo di un sistema di rintracciabilità</i>	Rintracciabilità di filiera. Cenni al sistema EAN-UCC.	2
7. ISO 22005 (TOT. 3 ORE) <i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di orientarsi in un sistema gestito secondo la norma ISO 22005</i>	Principi generali e requisiti di base per progettazione e attuazione di sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari secondo la norma ISO 22005.	3
8. VERIFICA IN ITINERE (TOT. 2 ORE) <i>verifica delle nozioni acquisite</i>	Verifica scritta in itinere sugli argomenti trattati	1
	Correzione del test e discussione dei risultati	1
9. ETICHETTATURA PRODOTTI ALIMENTARI (TOT. 5 ORE) <i>acquisizione della capacità di applicare i concetti derivanti dalle principali norme in materia di etichettatura</i>	Reg CE 1169/2011: etichettatura prodotti preconfezionati	5
10. STANDARD INTERNAZIONALI (TOT. 5 ORE) <i>acquisizione della capacità di comprendere ed orientarsi in sistemi gestiti secondo gli standard internazionali</i>	Standard privati internazionali: BRC e IFS Processo di certificazione Principali requisiti	5
11. TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (TOT. 12 ORE) <i>acquisizione della capacità di applicare i concetti derivanti dalle principali norme in materia di tracciabilità ed etichettatura</i>	Tracciabilità ed etichettatura dei principali prodotti alimentari di origine animale: <ul style="list-style-type: none"> • Carni suine e prodotti a base di carne suina • Carni bovine e prodotti a base di carne bovina • Prodotti ittici • Uova • Latte 	12

	Esercitazioni	
Temi e competenze acquisite	Argomenti	Ore
12. CAPACITÀ DI OSSERVARE, DEDURRE (TOT. 6 ORE) <i>acquisizione di: a) capacità</i>	Approfondimenti con figure professionali	2

<i>di applicare le basi teoriche della rintracciabilità e delle certificazioni; b) capacità di osservare in modo critico strutture certificate</i>	Visita presso una struttura certificata (laboratorio o azienda)	4
--	---	---