POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020
ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)

"Tecnico superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari"

(Acronimo: TE.M.PR.A)

Docente: Luigi Roselli

AREA: Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa

UF: I Prodotti Regolamentati (Biologico; DOP; IGP; STG)

Conoscenze (Contenuti)

Conoscenze (Contenuti):

- conoscenze di base sul tema della qualità;
- la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento;
- le problematiche di tutela con particolare riferimento al biologico, alle indicazioni geografiche degli alimenti (DOP/IGP/STG) e alle indicazioni geografiche dei vini di qualità (DOP/IGP/STG e DOC/DOCG/IGT).

Capacità/abilità:

- saper individuare la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento;
- saper interpretare le problematiche relative alla tutela dei prodotti certificati;
- saper riconoscere gli adempimenti richiesti dalla certificazione biologica e dalla certificazione dei prodotti con indicazione geografica (I.G.);
- saper analizzare un disciplinare di produzione di un prodotto a I.G. e saper descrivere le caratteristiche del prodotto certificato.

Contenuti formativi (durata dell'UF: 25 ore)

Contenuti	Lezioni frontali n. ore	Esercitazioni n. ore
1. **La qualità degli alimenti:** importanza della qualità per il sistema agroalimentare; definizioni di qualità degli alimenti; percezione della qualità da parte dei consumatori; classificazioni delle certificazioni di qualità.	4	1
2. **La certificazione biologica:** normativa vigente, iter della certificazione.	4	1
3. **Le produzioni alimentari tipiche:** certificazioni DOP, IGP, STG degli alimenti (normativa vigente, iter della certificazione).	4	1
4. **I vini di qualità:** certificazioni DOP, IGP (STG, DOCG, DOC) dei vini di qualità (normativa vigente, iter della certificazione).	4	1
5. **Attività laboratoriale per l'analisi di casi studio:** ricerca, elaborazione e presentazione di dati e informazioni riguardanti specifiche esperienze di implementazione di certificazioni regolamentate.	1	4
Totale	**17**	**8**

Svolgimento dell'attività didattica

Lezioni

Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di **presentazioni PowerPoint**. A tutti gli studenti verrà fornita, a richiesta, copia delle presentazioni utilizzate per le lezioni.

Esercitazioni

Le esercitazioni saranno finalizzate alla ricerca, elaborazione e presentazione di dati e informazioni disponibili sul web oppure fornite direttamente dal docente.

Materiale di studio

- **Appunti dalle lezioni.**
- **Materiale didattico fornito dal docente (presentazioni PowerPoint, documenti di approfondimento).**

Esercitazioni

CASI STUDIO	Gruppi di lavoro (elenco studenti)
1. Analisi della normativa vigente per la certificazione biologica	Max 2 studenti
2. Implementazione della certificazione biologica	Max 2 studenti
3. Analisi della riforma della certificazione biologica	Max 2 studenti
4. Analisi di una DOP/IGP/STG – alimenti/vini	Max 2 studenti
…	Max 2 studenti
12. Analisi di una DOP/IGP/STG – alimenti/vini	Max 2 studenti

Esame

L'esame dell'Unità Formativa consiste in una **prova scritta** il cui scopo è quello di accertare le conoscenze e competenze acquisite dagli studenti, considerate quelle previste in esito.

Il test di verifica prevede **n. 20 domande a risposta multipla** strutturate in maniera tale che lo studente debba fare un ragionamento/analisi critica.