

GESTIONE DELLE ATTIVITA' TURISTICHE E CULTURALI (LM02)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento QUALITA' E CERTIFICAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI - MODULO I

GenCod A005709

Docente titolare Marcello RUBERTI

Insegnamento QUALITA' E CERTIFICAZIONE DI PRODOTTI E

Insegnamento in inglese QUALITY AND CERTIFICATION OF PRODUCTS AND

Settore disciplinare SECS-P/13

Corso di studi di riferimento GESTIONE DELLE ATTIVITA' TURISTICHE E

Tipo corso di studi Laurea Magistrale

Crediti 6.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 48.0

Per immatricolati nel 2019/2020

Erogato nel 2020/2021

Anno di corso 2

Lingua ITALIANO

Percorso PERCORSO GENERICO/COMUNE

Sede Lecce

Periodo Primo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione

Orario dell'insegnamento

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Nozioni concernenti le tematiche della qualità dei prodotti e dei servizi e, in particolare, la qualità degli alimenti. Principali filiere agro-alimentari.

PREREQUISITI

Nessun prerequisito e nessuna propedeuticità. Si consiglia la frequenza.

OBIETTIVI FORMATIVI

Guidare lo studente ad acquisire le adeguate conoscenze in merito ai contenuti del corso e a esporre criticamente quanto appreso.

METODI DIDATTICI

convenzionale con lezioni frontali ed esercitazioni. Modalità telematica per il periodo di emergenza epidemiologica.

MODALITA' D'ESAME

Modalità di esame: orale. Non sono previste differenze tra studenti frequentanti e non frequentanti. Modalità frontale oppure telematica per il periodo di emergenza epidemiologica. Modalità di accertamento: L'accertamento della conoscenza e della capacità di comprensione avviene tramite una prova orale per verificare la capacità critica di quanto appreso.

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Si consiglia vivamente la frequenza anche al fine di calibrare individualmente i contenuti dell'insegnamento alle conoscenze in ingresso.

PROGRAMMA ESTESO

Definizione di qualità, metodi di attuazione e controllo, qualità degli alimenti (nutrizionale, igienico-sanitaria, organolettica, ecc.), frodi alimentari, principali filiere agro-alimentari (olio, vino, lattiero-caseario, ecc.), prodotti tipici, prodotti biologici, packaging, etichettatura, tracciabilità.

TESTI DI RIFERIMENTO

Appunti e dispense delle lezioni. In alternativa, B. Leoci, "Cicli produttivi e merci", Aracne Editrice oppure altro testo da concordare con gli studenti.