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.