UNIVERSITÀ DI PISA

TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE

ROBERTA MORUZZO

Academic year	2022/23
Course	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
Code	480GG
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
TECNICHE DI AUDITING E SISTEMI DI CERTIFICAZIONE	AGR/01	LEZIONI	64	ROBERTA MORUZZO

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze
Il corso consente allo studente di saper:
- classificare gli strumenti certificativi volontari adottati dalle imprese agro-alimentari per gestire la propria organizzazione aziendale
- identificare gli attori coinvolti nella certificazione
- comparare i principali strumenti certificativi

- conoscere le norme a supporto dell'attività di audit

Modalità di verifica delle conoscenze
Per la verifica delle conoscenze relative agli strumenti certificativi volontari sarà svolta una prova scritta, utilizzando test a risposta multipla o aperta.

Capacità
Il corso consente allo studente di acquisire la capacità di lettura ed analisi degli standard volontari che accompagnano la certificazione

Modalità di verifica delle capacità
Durante le attività pratiche in aula, saranno svolte attività in gruppo che saranno oggetto di valutazione da parte del docente

Comportamenti
Il corso consente allo studente di saper lavorare in gruppo, di acquisire flessibilità e disponibilità al confronto.

Modalità di verifica dei comportamenti
Il docente tramite l'osservazione di quanto svolto dai vari gruppi esprimerà una valutazione sui comportamenti acquisiti, verificando le modalità di gestione ed organizzazione del lavoro e l'attitudine alla relazione.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)
Lo studente dovrebbe avere acquisito conoscenze relative al sistema agro-alimentare e conoscenze sull'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiali collegati agli standard cogenti.
Non sono richieste propedeuticità

Indicazioni metodologiche
Lezioni frontali con ausilio di slide e video
Collegamento a siti web per scaricare materiali e analizzare banche dati
Uso di sito di elearning del corso per scaricare materiali didattici, comunicare con lo studente, pubblicare materiale di approfindimento e materiale utile ai lavori di gruppo
Creazione di gruppi di lavoro

Modalità di interazione tra studente e docente: uso di ricevimenti (anche in modalità on-line) o uso della posta elettronica

Programma (contenuti dell'insegnamento)

I sistemi di certificazione e la classificazione degli standard volontari di certificazione
Il processo di certificazione e i protagonisti di tale processo
L'accreditamento e il Reg. Ce n. 765/2008
La certificazione di prodotto e di sistema (alcuni esempi di certificazione applicati alle imprese agro-alimentari)
La gestione dell'attività di auditing, le tipologie di audit e l'attività di audit nel processo di certificazione

Bibliografia e materiale didattico

Marx A., Maertens M., Swinnen J. and Wouters J. (2012), Private Standards and Global Governance Economic, Legal and Political Perspectives, University of Leuven (KU Leuven), Belgium, Leuven global governance studies
Moruzzo R., Rossignoli C. (2014), Retail Power and Private Standards in the Agri-Food Chain, Agroecology and Sustainable Food Systems, 38:1108–1124, 2014
Grazia C., Green R., Hammoudi A. (2008), Qualità e sicurezza degli alimenti. Una rivoluzione nel cuore del sistema agroalimentare, Edizioni Feltrinelli 2008
Henson S., Humprey J. (2010), Understanding the Complexities of Private Standards in Global Agri-Food Chains as They Impact Developing Countries, The Journal of Development Studies, Volume 46, Issue 9
Boccia F., Covino D. (2008), "Qualità dei prodotti agro-alimentari e consumatori. Approccio pubblico, schemi di assicurazione e metodi di valutazione", Franco Angeli, Milano
Casolani N., Di Giacomo F. (2012), "La qualità per la competitività dell'impresa", Franco Angeli, Milano
Inea, "Qualità, sicurezza e controllo dei prodotti agroalimentari", Speciale Agrisole dicembre 2010
Foglio A. (2011), "Il marketing agroalimentare. Mercato e strategie di commercializzazione", Franco Angeli, Milano
Annunziata A., Cesaretti G. P. (2011), "Strategie e strumenti per la valorizzazione sostenibile delle produzioni agroalimentari di qualità", Franco Angeli, Milano
Boccaletti S. (2010), "Cambiamenti nel sistema alimentare. Nuovi problemi, strategie, politiche. XLVI Convegno Sidea, Piacenza", Franco Angeli, Milano
MATERIALE IN CONSULTAZIONE
Antonelli G., "Marketing dei prodotti agroalimentari tipici e di qualità - Dispense per gli studenti del corso di Marketing agroalimentare" a.a. 2010/2011
Perito M. A. (2009), "Globalizzazione, qualità e standard di certificazione", Agriregionieuropa n. 16/2009
Spencer Henson1 and John Humphrey, "The Impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes" Paper Prepared for FAO/WHO, 2 May 2009
Canavari M., Spadoni R. (2009), "Certificazione agro-alimentare da vincolo ad opportunità", Informatore agrario, n.18/2009
Pignatti E., Spadoni R. (2009), "Certificarsi apre i mercati e razionalizza la produzione", Informatore agrario, n.18/2009
Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2010), "Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di tutela e valorizzazione", Edizioni Tellus, Roma
Belletti G., Marescotti A. (2012), "Le produzioni certificate nell'agricoltura italiana", Agriregionieuropa, n.31/2012
Rapporto Sincert, "Gli strumenti dell'accreditamento e della certificazione al servizio della fiducia nel settore agro-alimentare" gennaio 2009
Voluntary Standards for Sustainable Food Systems: Challenges and Opportunities. A Workshop of the FAO/UNEP. 11–12 June 2013
CREA (2015). L'internazionalizzazione del biologico italiano

Indicazioni per non frequentanti

Per gli studenti non frequentanti la verifica delle conoscenze, capacità e comportamenti avverrà tramite una prova finale orale sugli argomenti trattati nel corso

Modalità d'esame

test scritto finale (peso 60%) sui diversi argomenti sviluppati nel corso. Group work (peso 30%) e valutazione dei comportamenti (peso 10%)

Ultimo aggiornamento 15/09/2022 16:02