

MANAGER DEL TURISMO (LB41)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento QUALITA' E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI

GenCod A006472

Docente titolare Federica DE LEO

Insegnamento QUALITA' E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI

Insegnamento in inglese QUALITY AND VALORISATION OF PRODUCTS

Settore disciplinare SECS-P/13

Corso di studi di riferimento MANAGER DEL TURISMO

Tipo corso di studi Laurea

Crediti 8.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 64.0

Per immatricolati nel 2021/2022

Erogato nel 2023/2024

Anno di corso 3

Lingua ITALIANO

Percorso PERCORSI COMUNE/GENERICO

Sede Lecce

Periodo Primo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione Voto Finale

Orario dell'insegnamento

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

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso intende fornire le nozioni relative alla definizione del concetto di qualità dei prodotti alla luce delle profonde modificazioni che la progressiva diffusione della cultura della qualità sta imponendo a livello normativo, produttivo, organizzativo, gestionale, tecnologico ed economico. Saranno fornite nozioni relative anche alle diverse certificazioni nell'ambito della qualità utili per valorizzare i prodotti con riferimento anche alla sostenibilità ambientale e sociale

PREREQUISITI

NESSUNO

OBIETTIVI FORMATIVI

Comprensione degli aspetti che definiscono la qualità;
Comprensione delle dinamiche interne delle filiere;
Comprensione del ruolo delle certificazioni di prodotto e di sistema nella gestione aziendale;
Metodi e strumenti per la valorizzazione dei prodotti di qualità

METODI DIDATTICI

La didattica sarà erogata tramite lezioni frontali che avranno per oggetto argomenti svolti dal docente con la possibilità di partecipazione occasionale di esperti invitati a presentare testimonianze sugli argomenti trattati.

MODALITA' D'ESAME

ORALE

PROGRAMMA ESTESO

Focus sul concetto di qualità

Panoramica sul mondo delle certificazioni

Gli enti di normazione, di accreditamento e gli organismi di certificazione.

L'iter di certificazione.

I requisiti del sistema di gestione per la qualità secondo la norma ISO 9001:2015:

- contesto dell'Organizzazione
- stakeholders e loro aspettative
- leadership
- politica della qualità e definizione di un piano degli obiettivi
- gestione dei rischi e delle opportunità
- gestione delle risorse
- Riesame dell'offerta e del contratto
- progettazione e sviluppo
- approvvigionamenti
- pianificazione della produzione
- identificazione e rintracciabilità
- proprietà del cliente
- rilascio prodotti e attività post consegna
- monitoraggio, misurazione, analisi e valutazione
- soddisfazione del cliente
- audit interni
- gestione delle non conformità e azioni correttive
- riesame di direzione

Elementi caratterizzanti di un sistema di gestione ambientale conforme alla UNI EN ISO 14001

Elementi caratterizzanti di un sistema di gestione della sicurezza conforme alla UNI EN ISO 45001

Elementi caratterizzanti di un sistema di gestione per la responsabilità sociale conforme alla SA8000.

Elementi caratterizzanti la qualità dei prodotti agroalimentare. Haccp, Tracciabilità e Valorizzazione dei prodotti tipici agroalimentari

TESTI DI RIFERIMENTO

DISPENSE DEL DOCENTE