

# **TECNOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE**

## **Tecnologia e controllo della qualità degli alimenti**

**Angelo Cichelli Vai alla scheda** <https://www.unicamillus.org/it/personnel/cichelli-angelo/>

## **Prerequisiti**

Consigliati: Chimica Inorganica e Organica, Fisica, Produzioni Vegetali ed Animali

## **Programma del corso**

La qualità degli alimenti

Il controllo di qualità

Tecniche chimiche, fisiche, sensoriali per la valutazione della qualità

Le Operazioni Unitarie nelle Industrie Alimentari

L'attività dell'acqua

La concentrazione dei prodotti alimentari

L'essiccamento dei prodotti alimentari

La liofilizzazione

Trasformazioni chimiche e biologiche a carico dei principi nutritivi

Contaminazione chimica degli alimenti

Alterazione degli alimenti

L'industria dei cereali

L'industria degli oli e dei grassi

La filiera elaiotecnica

L'industria enologica

L'industria delle conserve

L'industria del caffè

Le industrie alimentari di interesse regionale

### **Modalità di valutazione**

Prova scritta Esame scritto

### **Testi adottati**

P. Cappelli, V. Vannucchi: "Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, Trasformazioni, normativa". Zanichelli ed. 2016

C. Pompei - Operazioni unitarie della tecnologia alimentare- Casa Editrice Ambrosiana, Milano, 2009

P. Cabras, A. Martelli. Chimica degli Alimenti. Ed. Piccin.;

Appunti e materiali (slides) del corso.

### **Modalità di svolgimento**

Lezioni frontali, 36 ore.

### **Legislazione alimentare**

**Stefano Masini Vai alla scheda** <https://www.unicamillus.org/it/personnel/masini-stefano/>

### **Prerequisiti**

Lo Studente è ammesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana se in possesso dei requisiti richiesti dal bando di ammissione e a seguito del superamento della selezione e inclusione in graduatoria, completando l'iscrizione al primo anno di Corso e perfezionando l'immatricolazione online.

### **Programma del corso**

Il Programma è articolato in 5 moduli suddivisi nei seguenti argomenti:

A. Mercato

1. Ruolo del nutrizionista e conoscenza del diritto

2. Dieta e salute
3. Fisionomia del consumatore
4. Dignità della persona e prescrizione dietetica
5. Trasformazioni sociali ed evoluzione delle regole
6. Scienza e diritto
7. Scambi di mercato: globale e locale
8. Armonizzazione legislativa e mutuo riconoscimento
9. Autorità europea per la sicurezza alimentare
10. Produzione agricola e tecnologie innovative
11. Sostenibilità ambientale e alimentare
12. Responsabilità del nutrizionista

## B. Alimenti

1. Nozione di alimento
2. Destinazione al consumo umano: a) funzione nutrizionale
3. Destinazione al consumo umano: b) funzione fisiologica
4. Alimenti e medicinali
5. Integratori alimentari
6. Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare
7. Prodotti erboristici
8. Additivi, enzimi, aromi
9. Coadiuvanti, solventi, residui
10. Materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti

11. Nuovi alimenti

12. Prodotti di frontiera: il caso della cannabis sativa L.

C. Sicurezza

1. Sicurezza e igiene alimentare
2. Autocontrollo e responsabilità dell'operatore
3. Analisi del rischio
4. Tracciabilità
5. Allarme rapido
6. Principio di precauzione
7. Responsabilità del produttore
8. Obbligo dell'operatore
9. Prescrizioni igienico - sanitarie
10. Controlli
11. Deroghe igienico – sanitarie a tutela dei prodotti tradizionali
12. Tutela penale della salute pubblica

D. Qualità

1. Qualità: criteri di classificazione
2. Segni distintivi e tutela della qualità
3. Marchio individuale
4. Marchio collettivo e marchio di certificazione

5. Denominazioni d'origine e indicazioni geografiche: a) disciplina
6. Denominazioni d'origine e indicazioni geografiche: b) casi
7. Specialità tradizionali garantite
8. Prodotti tradizionali e a chilometro zero
9. Prodotti ottenuti con metodo biologico
10. Paese di origine e luogo di provenienza geografica
11. Apertura del mercato a tutela del made in Italy
12. Tutela penale della buona fede negli scambi commerciali

#### E. Informazione

1. Informazione e tutela del consumatore
2. Etichettatura: natura e funzione
3. Indicazioni obbligatorie: a) denominazioni di vendita
4. Indicazioni obbligatorie: b) ingredienti e sostanze che provocano allergie
5. Indicazioni obbligatorie: c) termine minimo di conservazione e data di scadenza
6. Dichiarazioni nutrizionale e forme supplementare (nutriscore)
7. Informazioni volontarie sulla nutrizione e sulla salute
8. Comunicazione pubblicitaria
9. Pubblicità ingannevole e comparativa
10. Pratiche commerciali scorrette
11. Autorità garante della concorrenza e del mercato: casi
12. Social media e influencer

### **Modalità di valutazione**

Prova scritta Esame scritto

### **Testi adottati**

- S. Masini, Corso di diritto alimentare, 6a ed., Giuffrè, Milano, 2022;
- S. Masini, Diritto alimentare. Una mappa delle funzioni, Giuffrè, Milano, 2014.

### **Modalità di svolgimento**

Video lezioni da 15 minuti circa.

- N° 15 ore di registrazione equivalenti a N° 60 videolezioni:
- N° 5 ore di didattica interattiva equivalenti a 5 CFU

### **Modalità di svolgimento delle lezioni**

Didattica a distanza