

GESTIONE DELLE ATTIVITA' TURISTICHE E CULTURALI (LM02)

(Lecce - Università degli Studi)

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

GenCod A005710

Docente titolare Stefania MASSARI

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 2020/2021

Erogato nel 2021/2022

Anno di corso 2

Lingua

Percorso PERCORSO GENERICO/COMUNE

Sede Lecce

Periodo Secondo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione

Orario dell'insegnamento

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

BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

La Qualità ambientale. Strumenti di valutazione, misurazione, comunicazione e certificazione . per la qualità e la sostenibilità. Indicatori. Norme ISO. Certificazioni di prodotto e di sistema. Turismo sostenibile. Certificazioni nel settore turismo.

PREREQUISITI

Nessun prerequisito richiesto. Non sono necessarie conoscenze o competenze specifiche per comprendere gli argomenti del corso.
E' solo consigliato aver seguito il modulo I.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si prefigge di fornire agli studenti le conoscenze necessarie a comprendere i variegati aspetti della qualità ,con particolare riferimento alla qualità ambientale, grazie allo studio degli strumenti per valutare, misurare, comunicare e certificare il miglioramento.

Conoscenze e comprensione (Knowledge and understanding)

Lo studente imparerà i principi fondamentali alla base della gestione della qualità.

Capacità di applicare conoscenze e comprensione

Lo studente conoscerà vari strumenti e standard e sarà in grado di scegliere quali applicare nei diversi ambiti e in particolare nel settore del turismo.

Abilità comunicative ed Autonomia di giudizio

Grazie alle discussioni ed alle presentazioni orali effettuate in aula sui temi di studio, gli studenti sviluppano abilità comunicative ed autonomia di giudizio su temi complessi ed attuali.

Capacità di apprendimento

Il corso si propone di sviluppare e affinare le capacità di apprendere degli studenti e di sviluppare le loro abilità di analisi, comparazione, sintesi e valutazione critica in materia di qualità e certificazione.

METODI DIDATTICI

Lezioni frontali e seminari con esponenti del mondo del lavoro

MODALITA' D'ESAME L'esame si svolge mediante colloquio orale. Durante il colloquio, a parte valutare le specifiche conoscenze riguardanti la materia, si valuta anche la capacità dello studente di fare collegamenti fra vari aspetti, ragionare rispetto alle conoscenze acquisite ed essere in grado di esporre gli argomenti in maniera appropriata. Nel caso di impossibilità a svolgere l'esame in presenza, la prova verrà svolta in modalità telematica attraverso la piattaforma Teams.

Lo Studente, disabile e/o con DSA, che intende usufruire di un intervento individualizzato per lo svolgimento della prova d'esame, deve contattare l'ufficio Integrazione Disabili dell'Università del Salento all'indirizzo paola.martino@unisalento.it.

ALTRE INFORMAZIONI UTILI Si raccomanda la frequenza alle lezioni e soprattutto ai seminari

PROGRAMMA ESTESO

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, la contaminazione degli alimenti, rischio e pericoli. HACCP.

Vino e Olio di oliva: definizione, composizione, caratteristiche, processi produttivi, frodi, etichettatura, certificazioni di qualità.

Definizione di Qualità. Il sistema di gestione della qualità. ISO 9000.

Le attività umane e le interazioni con l'ambiente. Il metabolismo industriale. L'efficienza delle risorse. MFA. La metodologia Zeri ed il principio di simbiosi industriale. L'importanza degli scarti. Definizione di Inquinamento. Aspetto ed impatto ambientale.

Gli effetti dei cambiamenti climatici sul turismo e l'esempio del turismo montano. Il problema della neve artificiale.

Crescita economica e importanza del fattore ambiente. Attitudini e strategie delle imprese nei confronti dell'ambiente. Input-output. I costi ambientali. L'economia circolare. Il problema delle microplastiche.

Principi chiave ed evoluzione del concetto di sviluppo sostenibile. Strumenti attuativi per lo Sviluppo Sostenibile. Gli obiettivi di sviluppo sostenibile. Agenda 21. I programmi d'azione per l'ambiente dell'UE. La strategia per lo sviluppo sostenibile in Italia.

Efficienza energetica degli edifici e certificazione energetica. Passive House.

Green economy, Blu economy e Smart economy. Smart cities.

Indicatori ambientali. Il modello DPSIR. Indicatori di sostenibilità e di sviluppo (PIL, EPI, HDI, iHDI, ISEW, Better Life Index, GPI) .

Impronta ecologica. Impronta idrica. Impronta carbonica e carbon labels.

Politica integrata di prodotto. Ecoefficienza. Impronta ambientale dei prodotti.

Etichette ecologiche. EPD. GPP. Ecolabel nel settore alberghiero. Altri marchi di qualità ambientale nel settore turismo. Marchi per strutture e per località.

Organizzazione e certificazione di Eventi sostenibili. ISO 20121. Eco festa Puglia.

TESTI DI RIFERIMENTO Slide delle lezioni disponibili sulla piattaforma Teams, al Team del corso.