

Corso di Laurea Magistrale in Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute

Anno Accademico 2019/2020

Programma dell'insegnamento di

RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE

Anno di corso II

Semestre E

N°CFU **5+1E**

Ore complessive **85**

Titolare del corso

Prof. Gaetano Vitale Celano.

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Tel. 0804679854

Fax 0804679854

e-mail: gaetanovitale.celano@uniba.it

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Il corso ha l'obiettivo di far acquisire al discente conoscenze teoriche e competenze operative del sistema di ristorazione collettiva e dei processi tecnologici alimentari, con particolare riguardo agli alimenti di origine animale. Conoscenza delle principali norme del settore alimentare al fine di favorire una corretta ed efficace applicazione nelle diverse filiere alimentari, nel rispetto dei principi delle buone pratiche produttive, di sicurezza alimentare e di libera circolazione degli alimenti.

Risultati d'apprendimento attesi

Al termine del corso lo studente deve avere acquisito:

Conoscenze: terminologia tecnica e competenze teorico operative con particolare riguardo alle procedure standard operative (SOP) e buone pratiche lavorative (BPL) igienico-sanitarie e dei punti critici di controllo nelle diverse filiere dei processi produttivi degli alimenti e nell'ambito della ristorazione collettiva e commerciale; Conoscenza del processo tecnologico, di approvvigionamento materie prime e semilavorati, stoccaggio, lavorazione, preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, somministrazione di alimenti e bevande nella ristorazione collettiva e commerciale. Conoscenza dei principi base della legislazione alimentare. Conoscenza delle principali problematiche igienico-sanitarie nella ristorazione collettiva e commerciale. Sistemi e procedure di verifiche e controllo per il mantenimento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale degli alimenti. Conoscenza dei sistemi di certificazione cogenti e volontari dei prodotti alimentari.

Competenze:

Il discente deve essere in grado di valutare i fattori intrinseci ed estrinseci che incidono sull'igiene e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi dei processi produttivi a tutela della salute e degli interessi del consumatore.

Abilità

Lo studente deve essere in grado di orientarsi con sufficiente abilità operativa e capacità di *problem solving* nel controllo e gestione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione collettiva.

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Ristorazione collettiva. Introduzione al corso: obiettivi formativi e metodologie didattiche.

Il ruolo della ristorazione collettiva nella società moderna. Il processo tecnologico. Le diverse forme della ristorazione collettiva. Organizzazione impianti e settori centri di cottura e tecnologie applicate. Sistemi di produzione, conservazione (stoccaggio) e somministrazione dei pasti nella ristorazione

collettiva. Igiene, sicurezza e qualità nella ristorazione collettiva e commerciale. Controllo ufficiale e autocontrollo nella ristorazione collettiva. Principali malattie a trasmissione alimentare nella ristorazione collettiva. I pericoli microbiologici, chimici e fisici nella ristorazione collettiva. La responsabilità dell'OSA nella ristorazione collettiva. Il capitolato di appalto nella ristorazione collettiva ed i criteri commerciali di scelta. La sanificazione nella ristorazione. Sistemi di certificazione di qualità e gestione della sicurezza alimentare.

Legislazione alimentare

Introduzione al corso: obiettivi formativi e metodologie didattiche. Principi e requisiti generali della legislazione alimentare. Gerarchia delle norme. Organizzazioni internazionali operanti nel settore degli alimenti: FAO, OMS, WTO, accordo SPS. Codex Alimentarius. FDA e EFSA. Regolamento (CE) n.178/2002. Regolamento(CE) n.852/2002. Regolamento(CE) n.853/2002. Regolamento (CE) n.2073/2005 e sm . Regolamento (CE) n.1333/2008. Regolamento (CE) n.1069/2009. Regolamento (UE) n. 625/2017. Etichettatura degli alimenti. I regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. I prodotti biologici. Regolamento additivi alimentari.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: **CFU 5 Ore 60**
Esercitazioni pratiche: **CFU 1 Ore 25**

Frequenza

Non Obbligatoria

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite)

Lo studente deve possedere nozioni base di microbiologia, di igiene, sicurezza e tecnologia alimentare

Metodi didattici

La parte teorica del corso sarà svolta mediante lezioni frontali in aula con l'ausilio di dispositivi multimediali quali pc, proiettore, connessione internet che permettono la visione di file PowerPoint e di videofilmati didattici. Le diapositive in PowerPoint saranno, di volta in volta, messe a disposizione degli studenti in formato pdf.

Le lezioni pratiche si terranno nei laboratori della sezione di sicurezza degli alimenti. Il discente effettuerà tecniche di prelievo di aliquote di matrici alimentari in laboratorio per effettuare delle determinazioni microbiologiche e/o chimico/fisiche ai fini della valutazione dell'igiene di processo e di sicurezza alimentare. Inoltre saranno effettuate visite guidate presso ASL e/o laboratori pubblici/privati, aziende del settore alimentare, centri cottura e mense universitarie e aziendali.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere: **SI**
Test di autovalutazione: **SI**
Prova Pratica: **NO**
Esame di profitto finale: **Orale**

Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento

In determinati momenti del corso, durante l'orario di lezione, vengono riassunti i concetti principali delle tematiche affrontate e stimolata la discussione in aula con gli studenti per verificare lo stato di apprendimento. Congiuntamente a questo e con il medesimo scopo, vengono proposte delle prove in itinere che consistono nella somministrazione, agli studenti frequentanti, di un *questionario di autovalutazione* e/o di una presentazione/relazione di specifici argomenti concordati od oggetto di attività di laboratorio o visita guidata,

L'accertamento delle conoscenze di Ristorazione Collettiva e Legislazione Alimentare avviene tramite una prova scritta finale integrata da un colloquio orale. In entrambe le prove lo studente deve dimostrare i) le abilità acquisite nel corso delle esercitazioni pratiche e visite guidate; ii) la conoscenza degli

argomenti previsti dal programma; ii) appropriatezza espressiva, in particolare, della terminologia specialistica.

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

S.Ciappellano: Manuale della ristorazione, Casa Editrice Ambrosiana, 2009

G. Tiecco: Igiene e tecnologia alimentare, Il sole 24 Ore Edagricole, Bologna, 2001

G. Colavita: Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le Point Veterinarie, 2008

Regione Puglia: Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva scolastica ed aziendale, 2018

Siti Web CDC (inglese) <http://www.cdc.gov/diseasesconditions/>

<http://www.epicentro.iss.it/alimentazione/sicurezza>

<https://eur-lex.europa.eu/>

<http://www.salute.gov.it/portale/salute/>

Appunti di lezione

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Camice bianco o camice monouso, guanti monouso, cuffia (opzionale), calzari per laboratorio e per visite guidate.

Orario di ricevimento studenti

Lunedì dalle ore 9,00 alle 11,00

Giovedì dalle ore 14,30 alle 16,30

Syllabus

Argomenti	Descrizione	ore
Introduzione al corso	Introduzione al corso. Obiettivi formativi e ricadute professionali, metodologie didattiche, modalità di verifica dell'apprendimento. Presentazione del programma.	2
Alimenti ed ingredienti	Alimenti ed ingredienti di origine animale e vegetale	2
La contaminazione degli alimenti	Contaminazioni primarie, secondarie, terziarie e quaternarie degli alimenti	2
Il capitolato di appalto nella ristorazione collettiva	Tipologie di appalto del servizio di ristorazione e sistemi di verifiche (audit)	2
Le principali tipologie della ristorazione collettiva	Organizzazione delle diverse forme di ristorazione collettiva assistenziale e commerciale e relative problematiche igienico sanitarie	2
Alimentazione e progettazione menu	Linee guida per una sana e corretta alimentazione e criteri generali per la progettazione dei menu'	2

Il capitolato di appalto nella ristorazione collettiva	Tipologie di appalto del servizio di ristorazione e sistemi di verifica (audit)	2
La ristorazione dei soggetti sani	Ristorazione collettiva scolastica, aziendale, di comunità e commerciale	2
La ristorazione ospedaliera e diete speciali	Il ruolo della ristorazione ospedaliera nella prevenzione e nella cura	2
Controllo ufficiale ed autocontrollo	Controllo e autocontrollo nelle diverse tipologie di ristorazione	2
Campionamento	Il piano di campionamento dei pasti	2
Formazione ed educazione alimentare	La formazione delle maestranze e l'educazione alimentare nella ristorazione scolastica: dall'asilo nido all'università.	2
L'utente della Ristorazione collettiva	Allergie, intolleranze e scelte etiche nella ristorazione collettiva Modalità di rilevamento del grado di soddisfazione dell'utente della ristorazione collettiva	4
Principi e requisiti generali della legislazione alimentare	Principi e requisiti generali della legislazione alimentare in ambito comunitario e nazionale	2
La gerarchia delle norme nel settore degli alimenti	Norme comunitarie, nazionali, regionali e degli enti locali	2
Organizzazioni internazionali operanti nel settore degli alimenti	Le principali organizzazioni internazionali operanti nel settore degli alimenti: FAO, OMS, WTO, accordo SPS	2
Il Codex Alimentarius	Scopi e finalità delle regole elaborate dalla Commissione del Codex Alimentarius a tutela della salute dei consumatori ed a supporto degli scambi internazionali	2
FDA.	Funzione e compiti della Food and Drug Administration negli USA	2

EFSA	Funzione e compiti della European Food Safety Authority nella UE	2
Regolamento (CE) n.178/2002	Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.178/2002	2
Regolamento(CE) n.852/2002 e s,m.i.	Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.852 e s,m.i.sull'igiene dei prodotti alimentari.	2
Regolamento(CE) n.853/2002 e s,m.i.	Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.853 e s,m.i.sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale	2
Regolamento (UE) n. 625/2017	Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (UE) n. 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.	4
Regolamento (CE) n.2073/2005 e s,m.i.	Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.2073/2005 e s,m.i., sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	4
Regolamento (CE) n.1333/2008 e s,m.i.	Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.1333/2008 relativo agli additivi alimentari	2
Regolamento (CE) n.1069/2009	Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti non destinati al consumo umano	2
Sprechi alimentari	Procedure applicate e normative di riferimento per la gestione degli sprechi alimentari	2
Etichettatura degli alimenti	Etichettatura degli alimenti e norme volontarie di certificazione di qualità: ISO 9001, ISO 19.000, ISO 22000, BRC, IFS. Prodotti a marchio (DOP, IGP, STG, IG ecc.).I prodotti biologici.	2

ESERCITAZIONI IN LABORATORIO

Argomenti	Descrizione	ore
Valutazione della qualità igienico/sanitaria di alimenti	Tecniche e manualità di controllo igienico sanitario per una corretta valutazione dell'idoneità al consumo alimentare	4

VISITE GUIDATE

Argomenti	Descrizione	ore
Visita guidata presso ASL, Uffici UVAC, PIF, USMAF e Dogane	Tipologia ed organizzazione dei servizi e gestione delle pratiche di controllo ufficiale degli alimenti	5
Visita guidata presso centro cottura di ristorazione collettiva	Gestione e controllo dei processi produttivi Prelievo di campioni per esami di laboratorio. Gestione degli avanzi/scarti derivanti dall'attività di ristorazione collettiva	4
Visita guidata presso Laboratori Pubblici per alimenti (IZS Puglia e Basilicata/ ARPA Puglia) e/o Centri di ricerca CNR	Tipologia ed organizzazione del laboratorio analisi alimenti, gestione delle buone pratiche operative e delle procedure analitiche dei campioni di matrici alimentari	4
Visita guidata presso Stabilimenti e Azienda di ristorazione Collettiva	Organizzazione, gestione delle buone pratiche operative e di lavorazione	4
Visita Guidata presso centro Grande Distribuzione Organizzata (GDO) e piattaforma distributiva (GDO)	Organizzazione aziendale, gestione delle buone pratiche operative di commercializzazione e distributive	4