

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	RISTORAZIONE COLLETTIVA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE
Corso di studio	Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute – (LM 86)
Anno di corso	II
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	5+1
SSD	Ispezione degli Alimenti di Origine Animale VET/04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	II semestre
Obbligo di frequenza	Facoltativo

Docente	
Nome e cognome	Gaetano Vitale Celano
Indirizzo mail	gaetanovitale.celano@uniba.it
Telefono	0804679854
Sede	Campus di Medicina Veterinaria, S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (Ba)
Sede virtuale	
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì dalle ore 9.00 alle ore 11.00; giovedì dalle ore 14.30 alle ore 16.30
Co-Docente	
Nome e cognome	Nicoletta Cristiana Quaglia
Indirizzo mail	nicolettacristiana.quaglia@uniba.it
Telefono	
Sede	Campus di Medicina Veterinaria, S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (Ba)
Sede virtuale	
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì dalle ore 9.00 alle ore 11.00.

Syllabus	
Obiettivi formativi	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.
Prerequisiti	Lo studente deve possedere nozioni base di microbiologia, di igiene, sicurezza e tecnologia alimentare
Contenuti di insegnamento (Programma)	Ristorazione collettiva. (30 ore- 2,5 CFU) -Introduzione al corso. Obiettivi formativi e ricadute professionali, metodologie didattiche, modalità di verifica dell'apprendimento. Presentazione del programma. 2 ore -Alimenti ed ingredienti di origine animale e vegetale 2 ore -Contaminazioni primarie, secondarie, terziarie e quaternarie degli alimenti 2 ore -Tipologie di appalto del servizio di ristorazione e sistemi di verifiche (audit) 2 ore



- Organizzazione delle diverse forme di ristorazione collettiva assistenziale e commerciale e relative problematiche igienico sanitarie 2 ore
- Linee guida per una sana e corretta alimentazione e criteri generali per la progettazione dei menu' 2 ore
- Tipologie di appalto del servizio di ristorazione e sistemi di verifica (audit) 2 ore
- Ristorazione collettiva scolastica, aziendale, di comunità e commerciale 2 ore
- Il ruolo della ristorazione ospedaliera nella prevenzione e nella cura 2 ore
- Controllo e autocontrollo nelle diverse tipologie di ristorazione 2 ore
- Il piano di campionamento dei pasti 2 ore
- La formazione delle maestranze e l'educazione alimentare nella ristorazione scolastica: dall'asilo nido all'università. 2 ore
- 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 ore
- Principi e requisiti generali della legislazione alimentare in ambito comunitario e nazionale 2 ore
- Legislazione alimentare (30 ore- 2,5 CFU)**
- Norme comunitarie, nazionali, regionali e degli enti locali 2 ore
- Le principali organizzazioni internazionali operanti nel settore degli alimenti: FAO, OMS, WTO, accordo SPS 2 ore
- 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 ore
- Funzione e compiti della Food and Drug Administration negli USA 2 ore
- Funzione e compiti della European Food Safety Authority nella UE 2 ore
- Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.178/2002 2 ore
- Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.852 e s,m.i.sull'igiene dei prodotti alimentari. 2 ore
- Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.853 e s,m.i.sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale 2 ore
- 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 ore
- Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.2073/2005 e s,m.i., sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari 2 ore
- Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.1333/2008 relativo agli additivi alimentari 2 ore
- Finalità, campo di applicazione e definizioni del Regolamento (CE) n.1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti non destinati al consumo umano 2 ore
- Procedure applicate e normative di riferimento per la gestione degli sprechi alimentari 2 ore
- 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 ore
- ESERCITAZIONE PRATICA (25 ore 1 CFU)**
- Introduzione sulle principali problematiche igienico sanitarie relative alla ristorazione collettiva. Focus sulla gestione del laboratorio di microbiologia degli alimenti 2 ore
- Preparazione del laboratorio di microbiologia, vetreria e terreni di coltura. Analisi campioni prelevati da preparazioni alimentari a base di carne

	<p>somministrati nella ristorazione collettiva: isolamento ed identificazione dei principali batteri patogeni. Interpretazione critica dei risultati 5 ore</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione del laboratorio di microbiologia, vetreria e terreni di coltura. Analisi di campioni prelevati da preparazioni alimentari a base di prodotti ittici (pesce e molluschi bivalvi) somministrati nella ristorazione collettiva: isolamento ed identificazione dei principali batteri e parassiti patogeni. Interpretazione critica dei risultati. 5 ore - Valutazione di protocolli di sanificazione attraverso indagini microbiologiche su campioni di superfici. Interpretazione critica dei risultati. 4 ore - Visita guidata presso centro cottura per ristorazione sociale guidata: Gestione e controllo dei processi produttivi nell'ambito di un centro cottura per la ristorazione sociale. Prelievo di campioni per esami di laboratorio. Gestione degli avanzi/scarti derivanti dall'attività di ristorazione collettiva. 5 ore - Visita guidata presso esercizio di ristorazione commerciale: Gestione e controllo dei processi produttivi nell'ambito della ristorazione commerciale. Prelievo di campioni per esami di laboratorio. Gestione degli avanzi/scarti derivanti dall'attività di ristorazione collettiva. 4 ore
Testi di riferimento	<p>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</p>
Note ai testi di riferimento	<p>https://eurlex.europa.eu/ http://www.salute.it/portale/salute/ Appunti di lezione</p>

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	60	25	65
CFU/ETCS			
6	5	1	

Metodi didattici	<p>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.</p> <p>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</p>
-------------------------	---



	visite guidate presso ASL e/o laboratori pubblici/privati, aziende del settore alimentare, centri cottura e mense universitarie e aziendali.
--	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	Al termine del corso lo studente deve avere acquisito: 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.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Al termine del corso lo studente deve avere acquisito: Sistemi e procedure di verifiche e controllo per il mantenimento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale degli alimenti.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di: valutare in modo autonomo 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. • <i>Abilità comunicative</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di: Lo studente deve essere in grado di orientarsi con sufficiente abilità operativa e capacità di <i>problem solving</i> nel controllo e gestione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione collettiva. • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di: Consultare in modo autonomo i regolamenti Europei in materia di Sicurezza alimentare

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>Alla fine del corso Prova orale singola: l'esame consiste in alcune domande su argomenti sviluppati durante il corso ed ha una durata media di circa 25-30 minuti.</p> <p>Durante il corso I concetti principali degli argomenti affrontati possono essere sintetizzati nella discussione in aula per verificarne la conoscenza inferenziale e il livello di comprensione. Inoltre, possono essere effettuati test di autovalutazione anonimi per valutare le competenze acquisite e il grado di apprendimento.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione o acquisire i principi fondamentali della legislazione alimentare o comprendere il sistema e gli elementi critici della ristorazione collettiva • Conoscenza e capacità di comprensione applicate



	<ul style="list-style-type: none">o Comprendere l'applicazione della legislazione alimentareo Analizzare gli elementi e i punti critici della ristorazione collettiva• Autonomia di giudizioo Capacità di individuare e valutare la corretta applicazione della normativa• Comunicare conoscenza e comprensioneo acquisire e utilizzare la terminologia specifica nella produzione e ristorazione alimentare: definizioni, glossario, sigle e termini applicati al cibo• Abilità comunicativeo spiegare con adeguata terminologia tecnico-scientifica indicata dalla normativa nazionale ed europea• Capacità di apprendereo applicare le conoscenze acquisite a casi di studio ed esempi pratici
Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	Le prove d'esame prevedono una valutazione che si esprime in un voto in trentesimi, regolarmente registrata su libretto elettronico. Un esame si considera superato se il voto finale è pari o superiore a 18/30. In caso di voto pieno (30/30), la Commissione giudicatrice può assegnare lode (Lode).
Altro	