

U.S.R.

IL RETTORE

- VISTI** gli artt. 2 e 19 del vigente Regolamento Didattico di Ateneo;
- VISTO** il Regolamento di funzionamento dei Corsi di Perfezionamento emanato con D.R. n. 2120 del 17/06/2010;
- VISTA** la delibera del 27/04/2011, verbale n. 8, con la quale il Consiglio della Facoltà di Medicina Veterinaria ha proposto l'istituzione e l'attivazione del Corso di perfezionamento in "*Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e sociale*", a decorrere dall'anno accademico 2011/2012, proposta che a parere dell'Ufficio necessitava di talune precisazioni e/o integrazioni;
- VISTA** la delibera del 14/06/2011, verbale n. 10, con la quale il Consiglio della Facoltà di Medicina Veterinaria ha recepito, in parte, le precisazioni richieste dall'Ufficio competente;
- VISTA** la delibera n. 14 del 06/07/2011 con la quale il Consiglio di Amministrazione ha espresso parere favorevole all'istituzione e all'attivazione del Corso di Perfezionamento di cui sopra a decorrere dall'anno accademico 2011/2012 ed ha determinato l'importo del contributo di iscrizione allo stesso in euro 900,00;
- VISTA** la nota del 25/07/2011, prot. n. 88072, con la quale il Preside della Facoltà ha trasmesso la stesura definitiva del Regolamento del Corso di perfezionamento, che recepisce le ulteriori precisazioni richieste dall'Ufficio competente, comunicando altresì che tali modifiche e/o integrazioni saranno ratificate nella prima adunanza utile del Consiglio della Facoltà di Medicina Veterinaria;
- VISTA** la delibera n. 8 del 21/07/2011 con la quale il Consiglio del Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita ha espresso parere favorevole all'istituzione e all'attivazione del Corso di cui trattasi a decorrere dall'anno accademico 2011/2012;
- VISTA** la delibera n. 6 del 25/07/2011 con la quale il Senato Accademico ha approvato l'istituzione e l'attivazione del Corso di perfezionamento in Corso di perfezionamento in "*Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e sociale*", a decorrere dall'anno accademico 2011/2012;

DECRETA

è istituito, a decorrere dall'anno accademico 2011/2012, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, il Corso di Perfezionamento in "*Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e sociale*".

E' emanato, nel testo allegato al presente decreto, di cui costituisce parte integrante, il regolamento di funzionamento del Corso.

IL RETTORE
Massimo Marrelli

Ripartizione *Affari Generali*
Il Dirigente *dott. Francesco Bello*

Unità organizzativa responsabile del procedimento:
Ufficio Statuto, Regolamenti e Organi universitari
Responsabile del procedimento:
Il Capo dell'Ufficio *dott. Mario Mannelli*

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN : QUALITÀ E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA COMMERCIALE E SOCIALE

Art. 1 - Finalità e contenuti del corso

La ristorazione collettiva rappresenta un'importante e strategica realtà economica in tutto il mondo, nelle sue diverse modalità di "ristorazione sociale", "ristorazione commerciale" e relative varianti. Secondo una recente indagine Nielsen (2008), il 32% della spesa degli italiani (dati ISTAT) è rappresentata dal consumo di pasti fuori casa. Tale tendenza, unitamente ad una maggiore e sempre più diffusa educazione alimentare, ha contribuito ad orientare le scelte dei consumatori verso alimenti sicuri, prodotti nel rispetto delle norme igieniche e con elevati standard qualitativi. Nonostante la continua evoluzione delle tecniche di preparazione e di conservazione degli alimenti ed un efficace piano di controlli sanitari, previsto dalle norme comunitarie e nazionali, la ristorazione collettiva non è del tutto esente da rischi, tanto che non sono infrequenti gli episodi di malattie alimentari.

Appare indispensabile, in relazione a quanto esposto, proporre iniziative come un corso di perfezionamento, che vuole essere un'occasione di formazione e dibattito sul tema della ristorazione collettiva pubblica e privata (tavole calde, mense scolastiche ed aziendali, ristorazione turistica, alberghiera e crocieristica, ristorazione collettiva sui mezzi di trasporto e refezione in ospedali e case di cura). Scopo del corso è quello di migliorare ed aggiornare le competenze professionali delle figure coinvolte nella gestione dei rischi connessi alla ristorazione collettiva. Questa iniziativa vuole fornire anche utili spunti, per gli addetti al settore, sulle corrette modalità di preparazione, manipolazione e somministrazione dei pasti, sulle tecniche di formazione degli operatori delle industrie alimentari, sul sistema dei controlli previsto dalla normativa vigente e sulle precauzioni da adottare per una corretta prassi igienica.

Art. 2 – Organizzazione didattica

I contenuti del Corso riguarderanno:

- a) Approccio sistematico alla filiera alimentare: dall'accreditamento dei fornitori alla somministrazione dei pasti, analisi del rischio lungo la catena alimentare.
- b) Qualità e sicurezza alimentare nella ristorazione sociale e commerciale: aspetti normativi, organizzativi, strutturali e sanitari.
- c) Qualità organolettica e tecnologie tradizionali ed innovative di preparazione e conservazione degli alimenti.
- d) La formazione degli addetti quale strumento di prevenzione delle malattie alimentari; Malattie alimentari e patogeni emergenti: valutazione del rischio ed aspetti relativi alla organizzazione e gestione dei controlli ufficiali.
- e) La ristorazione sociale: sicurezza, qualità ed educazione alimentare nella ristorazione scolastica, dall'asilo nido alla mensa universitaria, nella ristorazione collettiva per gli anziani, nella ristorazione ospedaliera ed altre realtà particolari (reparti geriatrici, penitenziari).
- f) La ristorazione commerciale: uno scenario competitivo tra cucina tipica, prodotti di nicchia, realtà territoriale, con particolare riferimento alla cucina tipica del territorio, fast-food.
- g) Alimentazione differenziata ed interculturalità: diete speciali, intolleranze ed allergie alimentari, novel and functional foods, cibo etnico, prodotti biologici, tradizioni e religione.

I docenti dell'Università "Federico II" disponibili a svolgere attività didattica nel Corso sono i seguenti:

Prof. Maria Luisa Cortesi
Prof. Tiziana Pepe
Prof. Anastasio Aniello
Prof. Adriano Santoro
Prof. Nicoletta Murru
Prof. Raffaelina Mercogliano

Art. 3 - Durata del corso

Il Corso ha durata di 11 mesi per un totale di 125 ore (5CFU) , delle quali 50 di didattica frontale, 25 di approfondimento individuale dello studente e 50 di esercitazioni rappresentate da esperienze pratiche in punti di ristorazione collettiva (sociale e commerciale) presenti nella regione Campania, oltre che da esercitazioni da tenersi presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi "Federico II".

Il periodo di "formazione pratica" permette di sperimentare le competenze acquisite e costituisce un momento di verifica dell'apprendimento e di integrazione delle conoscenze che aggiunge valore alla spendibilità della figura professionale del partecipante.

A conclusione del corso, agli iscritti che, a giudizio del Consiglio, hanno svolto le attività, adempiuto agli obblighi previsti e superato le verifiche concernenti le tematiche trattate, è rilasciato dal Direttore del Corso un attestato di profitto, a norma dell'art. 17 del D.P.R. n. 162 del 10.03.1982.

Art. 4 - Numero degli ammissibili

Alla frequenza del Corso sono ammesse non più di 20 persone. Qualora il numero degli aspiranti superi quello dei posti disponibili, l'ammissione al corso avverrà sulla base di una graduatoria derivante da una prova scritta e da una valutazione dei titoli. La Commissione esaminatrice è composta dal Direttore del Corso e da almeno altri due membri designati dal Consiglio del Corso. Le modalità di ammissione ed iscrizione saranno indicate nell'apposito bando. Il Corso non verrà attivato qualora il numero dei partecipanti sarà inferiore a 10.

Art. 5 - Titolo di studio richiesto per l'accesso al corso

Il titolo di studio richiesto è il Diploma di Laurea in Medicina Veterinaria (vecchio ordinamento); Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria (classe 47/S); Laurea in Tecnologia delle produzioni animali (classe 40 delle Lauree Universitarie, ex D.M.509/99); Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie delle produzioni animali (classe 79/S); Laurea specialistica in Biotecnologie indirizzo veterinario (classe 9/S); Laurea specialistica in Biotecnologie agroalimentari (classe 7/S); Laurea Specialistica in Scienze biologiche (classe 6/S); Laurea Specialistica in Medicina e Chirurgia (classe 46/S); Laurea Specialistica e Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (classe 78/S e classe LM70); Laurea Specialistica e Magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana (classe 69/S e classe LM61).

Art. 6 - Obbligo di frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria per almeno il 80% del totale dell'impegno orario previsto.



Art. 7 – Contributo di partecipazione e piano di utilizzo finalizzato alle spese del corso

Il contributo di partecipazione è di 900,00 (novecento) euro. Il contributo sarà utilizzato per materiale didattico, seminari con docenti e/o esperti esterni all'ateneo secondo le seguenti percentuali di spesa:

Esperti esterni (seminari, conferenze)	40%
Acquisto apparecchiature	25%
Partecipazione degli iscritti a convegni finalizzati alle attività didattiche del corso	25%
Materiale didattico e di consumo	10%

Art. 8 – Collaborazioni esterne

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività didattica del corso saranno previste lezioni, seminari e conferenze, tenute da esperti anche stranieri, anche sulla base di apposite convenzioni, provenienti sia da altre Università sia dal mondo produttivo o delle libere professioni.

Art. 9 – Struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile del corso

La struttura responsabile della gestione è il Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Tale struttura si occuperà anche della riscossione del contributo e qualora il corso sia attivato anche per l'anno accademico successivo gli eventuali fondi residui saranno rassegnati al corso stesso. In caso contrario resteranno a disposizione della struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile del corso.

Art. 10 – Attestato di frequenza

Al termine del Corso il Direttore presenta alla Facoltà una relazione sull'attività svolta e, quale delegato del Rettore, dopo opportuna verifica delle presenze, del numero di CFU attribuiti e del superamento di un esame finale, rilascia l'attestato di frequenza al Corso.

Per quanto non previsto dal presente regolamento si rinvia al Regolamento di funzionamento dei Corsi di perfezionamento, emanato con Decreto Rettorale n° 2120 del 17/06/2010 nonché alle normative vigenti dell'Ateneo.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
SEGRETERIA DIREZIONE AMMINISTRATIVA
allegato al DR/2011/2121 del 08/08/2011
Firmatari: MANFREDI GAETANO

