



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 24/05/2011, verbale n. 587, con la quale il Consiglio della Facoltà di Agraria ha proposto l'istituzione e l'attivazione del Corso di perfezionamento in "*Ristorazione Collettiva*", a decorrere dall'anno accademico 2011/2012;
- 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 700,00;
- 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 "*Ristorazione Collettiva*", a decorrere dall'anno accademico 2011/2012;
- 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;

DECRETA

è istituito, a decorrere dall'anno accademico 2011/2012, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, il Corso di Perfezionamento in "*Ristorazione Collettiva*".

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:
dott. Francesco Bello



REGOLAMENTO DI FUNZIONAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN “RISTORAZIONE COLLETTIVA”

Art. 1 - Finalità

Il Corso di Perfezionamento si pone l'obiettivo di approfondire le tematiche inerenti la Ristorazione Collettiva in termini di conoscenze, ma soprattutto di abilità e competenze al fine di immettere sul mercato professionisti in grado di operare al meglio all'interno di importanti aziende nazionali di ristorazione collettiva. Le competenze acquisite saranno igienico-sanitarie e nutrizionali per poter collaborare nella preparazione dei dietetici e sovrintendere al ciclo di produzione del pasto e anche manageriali e gestionali per gestire risorse umane, tecniche e finanziarie. Il corso di perfezionamento proposto dall'Università degli Studi di Napoli "Federico II" sarà patrocinato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari e dall'Unione Industriali e sponsorizzato dalla E.P. S.p.A. di Napoli.

Art. 2 - Finalità, contenuto del corso e destinatari

Finalità del corso

Il Corso di Perfezionamento si pone l'obiettivo di formare professionisti altamente qualificati in grado di operare nel settore della ristorazione collettiva, anche in collaborazione con altre figure professionali, per:

- fornire modelli organizzativi e gestionali, progettare un manuale di autocontrollo alla luce della normativa comunitaria vigente e programmare l'esecuzione degli audit;
- configurare e gestire un sistema di rintracciabilità e di applicare un sistema di qualità;
- operare con l'obiettivo primario di rispondere ai problemi della sicurezza alimentare;
- elaborare dietetici e menù sulla base di una attenta valutazione del fabbisogno energetico e di nutrienti per individui sani e di malati;
- collaborare alla complessiva gestione nutrizionale del paziente ospedalizzato e del soggetto istituzionalizzato;
- pianificare programmi di educazione alimentare indirizzati ai diversi settori della ristorazione collettiva quali ristorazione scolastica, ospedaliera, aziendale ecc.
- gestire capitolati e gare di appalti relativi al settore della ristorazione collettiva;
- gestire gli approvvigionamenti grazie ad una conoscenza merceologica dei prodotti; (previsione delle vendite, controllo delle scorte, della rotazione, dell'obsolescenza, gestione delle tabelle anagrafiche dei prodotti, acquisizione della documentazione tecnica, etc.);
- progettare percorsi, strutturare delle cucine professionali scegliendo macchine ed impianti idonei, progettare un Lay out;
- misurare il livello di accettabilità globale di un prodotto ed indirizzarlo come strategia di marketing;
- utilizzare prodotti alimentari innovativi.

Contenuto del corso

Il corso si propone di fornire in modo articolato e coerente conoscenze, abilità e competenze atte alla formazione della figura professionale:



CONOSCENZE

- Normative relativa alla sicurezza alimentare (Regolamenti CE 178/2002, CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004), norme volontarie (ISO 22000).
- Il "sistema ristorazione": ristorazione collettiva e commerciale, il flusso produttivo della ristorazione, le tipologie produttive e le caratteristiche e peculiarità igienico-sanitarie delle differenti tipologie di ristorazione.
- caratteristiche nutrizionali e merceologiche dei diversi gruppi di alimenti;
- dietetica dell'individuo sano e del malato;
- prodotti innovativi, prodotti dietetici e prodotti con indicazioni salutistiche da utilizzare nella ristorazione collettiva;
- tipologie di impianti per la ristorazione collettiva e per la progettazione di percorsi;
- organizzazione delle aziende di ristorazione.

ABILITÀ

- Impostazione di un sistema aziendale di rintracciabilità;
- strutturazione e la gestione di un capitolato di spesa e gestione di una gara d'appalto;
- valutazione delle caratteristiche nutrizionali di uno schema alimentare;
- gestione delle materie prime;
- utilizzo di sistemi informativi aziendali;
- organizzazione del lavoro;
- marketing della ristorazione collettiva;

COMPETENZE

- Implementazione del Manuale di autocontrollo nel comparto della ristorazione, i sistemi di verifica di processo e risultato, la programmazione e l'esecuzione degli audit e relative norme volontarie (ISO 22000);
- Formulazione di menù e dietetici;
- gestione delle risorse umane;
- management dei sistemi di ristorazione;
- configurazione e gestione di un sistema Aziendale di rintracciabilità sulla base della Normativa cogente (Reg. CE 178/2002 – Accordo Ministero Regioni del 28 Luglio 2005);

Destinatari

Il corso è rivolto a soggetti interessati a sviluppare una professionalità di grado avanzato nel campo dell'alimentazione e della ristorazione collettiva.

Art. 3 - Organizzazione didattica

Il Corso si articola per la durata di un anno per complessive 1500 ore di attività così ripartite: 400 ore di didattica comprendente: 120 ore di didattica frontale; 40 didattica interattiva ed esercitazioni; 40 ore visite a scopo didattico presso centri di ristorazione collettiva; 200 ore lezioni e-learning con sistemi di controllo da parte del docente e con verifiche dell'apprendimento in presenza dello studente; 1100 ore di studio personale.

L'impegno complessivo corrisponde a 60 CFU.

L'attività didattica frontale verterà su argomenti inerenti le seguenti aree didattiche: Igiene, Legislazione degli alimenti, Normative generali e specifiche di settore, Nutrizione Applicata e Dietetica, Economia gestionale, Marketing nella Ristorazione, Microbiologia alimentare, Tecnologia Alimentare, Macchine ed Impianti nella Ristorazione collettiva, Merceologia, Customer Satisfaction, Sistemi di qualità totale (Norme ISO).





L'attività didattica interattiva e le esercitazioni saranno rivolte all'addestramento: della stesura di manuali di autocontrollo e schemi di applicazione, del sistema HACCP, dell'applicazione di norme ISO, alla preparazione di una gara di appalto, alla progettazione di pasti-menu-dietetici, all'articolazione critica di Lay-out, alla valutazione della Customer Satisfaction.

Per alcune di tali attività i partecipanti al corso saranno organizzati in gruppi secondo le specifiche competenze professionali.

Al termine di ogni modulo dovrà essere prodotto un elaborato scritto.

Le visite a scopo didattico saranno fatte in centri di ristorazione collettiva al fine di poter verificare praticamente ciò che è stato appreso in aula.

Prova finale: A conclusione si svolgerà una verifica per valutare il grado di apprendimento raggiunto dallo studente mediante una prova orale e/o questionario a risposte multiple e aperte. Sono ammessi alla prova finale coloro che abbiano i requisiti previsti dall'art. 2 del presente Regolamento.

Strutture per lo svolgimento del Corso. Le attività didattiche si svolgeranno presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Elenco dei docenti interni all'Ateneo disponibili a svolgere attività didattica nel corso:

Prof.ssa Renata Amodio Cocchieri	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Dott.ssa Teresa Cirillo	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Prof. Luca Scaffi	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Dott.ssa Teresa Gorgitano	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Dott. Fabrizio Sarghini	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Prof. Paolo Masi	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Prof. Fabio Verneau	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Prof. Francesco Villani	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Prof. Gianluigi Mauriello	Facoltà di Agraria- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Prof.ssa Maria Valletrisco	Facoltà di Economia- Università degli studi di Napoli "Federico II"
Prof.ssa Ida Torre	Facoltà di Medicina e Chirurgia- Università degli studi di Napoli "Federico II"

Art. 4 - Durata del Corso

Il Corso avrà la durata di un anno

Art. 5 - Numero degli ammissibili

Il numero massimo degli ammissibili al Corso è di 80 allievi.

Il numero minimo indispensabile per l'attivazione del Corso è pari a 25.

Art. 6 - Titolo di studio richiesto per l'accesso al Corso

Lauree triennali in: Tecnologie Alimentari (classe L-26), Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (classe 24), Scienze Biologiche (classe 12), Scienze e Tecnologie Agrarie (classe 20), Dietistica (classe SNT/3).



Lauree specialistiche e lauree corrispondenti degli ordinamenti previgenti in: Farmacia (classe 14/S), Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (classe 14/S), Scienze Biologiche (classe 6/S), Scienze e Tecnologie Agrarie (classe 77/S), Medicina e Chirurgia (classe 46/S), Scienze della Nutrizione Umana (classe 69/S), Scienze Biotecnologiche (classe 9/S), Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70), Scienza degli alimenti e Nutrizione (classe LM-61).

Art. 7 - Obbligo di frequenza

La frequenza al Corso è obbligatoria nella misura dell'80%

Art. 8 - Importo del contributo di iscrizione e relativo piano di utilizzo delle risorse

Gli iscritti al Corso sono tenuti al pagamento del contributo di iscrizione pari a euro 700.00

Piano di utilizzo delle risorse:

I proventi derivanti dalle quote di iscrizione al Corso saranno utilizzati per:

- compensi a docenti ed esperti esterni nelle misure e con le modalità previste dai regolamenti di Ateneo e spese di soggiorno e di viaggio invitati per conferenze e/o seminari in misura del 35%
- compensi per assistenza e tutoraggio in misura del 15%;
- materiale di consumo per il funzionamento del Corso, per attività di laboratorio e materiale di supporto didattico in misura del 30%
- spese per visite didattiche in misura del 20%

Art. 9 - Convenzioni per collaborazione con altre Università o con soggetti pubblici e privati

E' prevista la sponsorizzazione dall'Unione Industriali di Napoli che metterà a disposizione le aule per la didattica frontale, interattiva e per le esercitazioni, sulla base di apposita convenzione.

Art. 10 - Struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile del Corso

Dipartimento di Scienza degli Alimenti – Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Art. 11 - Consiglio del Corso

Il Consiglio del Corso è costituito da tutti i docenti dell'Ateneo che partecipano all'attività didattica del Corso.

All'inizio dell'anno accademico il Consiglio procede alla nomina del Direttore del Corso.

Art. 12 - Ammissione al Corso

L'ammissione al corso è per titoli. La Commissione esaminatrice sarà composta dal Direttore e da almeno due altri membri designati dal Consiglio di Corso.

Art. 13 - Collaborazione esterna

La partecipazione alle attività formative del corso di esperti provenienti da Enti Ospedalieri, Servizi di Prevenzione delle AASSLL e dal mondo produttivo o delle libere professioni non supererà la metà dell'impegno orario previsto per la durata del Corso.



Art. 14 - Compensi

Ai professori e ricercatori in servizio presso l'Ateneo potranno essere riconosciuti compensi in conformità con quanto previsto dall'Art.7 del Regolamento di Ateneo dei Corsi di Perfezionamento.

Art. 15 - Bando

Le modalità di ammissione e di iscrizione saranno indicate nell'apposito bando.

Art. 16 - Attestato di frequenza

Al termine del corso il Direttore presenterà alla Facoltà una relazione sull'attività svolta e, quale delegato del Rettore, dopo opportuna verifica delle presenze, del numero dei C.F.U. attribuiti e del superamento dell'esame finale, rilascia ai partecipanti 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.

