

SCHEDA MODULO

Denominazione Modulo di insegnamento : GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE –
Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/15

Docente: Gianni Comba
Docente a Contratto

Crediti: 3

Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)

Approfondimento metodologico dei principali strumenti per la gestione della qualità igienica e dei sistemi produttivi, utilizzabili presso le aziende di ristorazione.
Principi di normazione e certificazione volontaria nel settore della ristorazione.

Programma /contenuti del modulo

Qualità nel settore della ristorazione: definizione e terminologia; evoluzione; panoramica sugli strumenti di gestione.

Normazione e certificazione

Il sistema di gestione qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001/00 e ISO.

22000/05: requisiti ed applicabilità nel settore della ristorazione.

Sicurezza e salubrità nella ristorazione: riferimenti normativi (sistema di gestione della sicurezza alimentare, la norma ISO 22000) e legislativi (Reg Cee 178/02 e regolamenti del “pacchetto igiene”); il metodo HACCP.

Esercitazioni

Il sistema di gestione qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001/00: manuale e procedure.

Il sistema di gestione della sicurezza alimentare secondo la norma ISO.

22000/05: manuale e procedure; applicazioni pratiche del metodo HACCP.

Modalità di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese

Lezioni frontali.

Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti

Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio

Strumenti di base per la video proiezione.

Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

Testi consigliati:

Scipioni, Andreatta; “Il sistema HACCP”; Ed HOEPLI

UNI – Conoscere le ISO 9001:2000; cambiamento; clienti; processi e miglioramento continuo.

MBPI nella ristorazione

Modalità di verifica dell'apprendimento

Esame scritto.

Materie propedeutiche consigliate