



### Corso di Perfezionamento in

## "Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva"

a.a. 2019-2020

Direttore Prof.ssa Tiziana Pepe



### Programma:

- Approccio sistematico alla filiera: dall'accreditamento dei fornitori alla somministrazione dei pasti, analisi del rischio lungo la catena alimentare.
- Qualità e sicurezza alimentare nella ristorazione sociale e commerciale: aspetti normativi, organizzativi, strutturali e sanitari.
- Qualità organolettica e tecnologie tradizionali ed innovative di preparazione e conservazione degli alimenti.
- 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.
- La ristorazione sociale: sicurezza, qualità ed educazione alimentare nella ristorazione scolastica, dall'asilo nido alla mensa universitaria, alla ristorazione ospedaliera ed altre realtà particolari (reparti geriatrici, penitenziari).
- La ristorazione commerciale: uno scenario competitivo tra cucina tipica, prodotti di nicchia, realtà territoriale, fast-food.
- Alimentazione differenziata ed interculturalità: diete speciali, intolleranze ed allergie alimentari, *novel and functional foods*, cibo etnico, prodotti biologici.

### Attività pratiche:

- Visite presso centri di cottura per la ristorazione commerciale (ristoranti stellati e/o ville per ricevimenti).
- Partecipazione a convegni nazionali e/o internazionali riguardanti la ristorazione collettiva.
- Visite presso centri di cottura per la ristorazione sociale.
- Visite presso cucine di bordo di navi da crociera.
- Visite presso le cucine dei più noti Fast-Food.
- Esercitazioni presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali.

Il bando 2019/2020 è disponibile sul sito: [www.unina.it](http://www.unina.it)  
(Post-Laurea/Corsi di Perfezionamento)

Contatti: [tiziana.pepe@unina.it](mailto:tiziana.pepe@unina.it)

Tel. 081/2533905

