

Master universitario di 1° livello in
FOOD & BEVERAGE: GESTIONE E SOSTENIBILITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
III edizione

Insegnamento: *Gestione del rischio e dei rischi emergenti nelle strutture per la ristorazione*

Docente: *Ester Pietta*

Obiettivi del corso e risultati di apprendimento previsti

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie allo sviluppo, all'attuazione e al miglioramento continuo di un efficiente sistema di gestione dei rischi. Obiettivo dell'insegnamento è illustrare i principi che devono essere soddisfatti per rendere efficace la gestione del rischio attraverso l'analisi dei principali pericoli microbiologici, chimici e fisici che si prevede possano ragionevolmente manifestarsi nelle strutture per la ristorazione e delle relative misure di controllo necessarie a garantire la sicurezza alimentare. Al termine del corso lo studente sarà in grado di determinare strategie per assicurare una efficace gestione del rischio attraverso la combinazione del piano HACCP, delle GMP e di PRP specifici del settore della ristorazione. Saprà anche avvalersi della terminologia tecnica necessaria a mantenere una proficua comunicazione lungo tutta la filiera alimentare, al fine di assicurare che tutti i pericoli legati alla Food Safety, alla Food Defence e alla Food Fraud siano adeguatamente gestiti attraverso gli sforzi congiunti di tutte le parti. Lo studente inoltre, sarà in grado di comprendere l'incidenza che una adeguata gestione del rischio ha sul raggiungimento degli obiettivi aziendali, sulla capacità di soddisfare i requisiti cogenti, sul miglioramento dei rapporti di fiducia tra tutti gli stakeholders, sulla possibilità di minimizzare le perdite e di implementare la resilienza dell'organizzazione.

Contenuti del corso

Indicare contenuti e breve descrizione (160 caratteri) e relativi CFU

	CFU
Il processo di gestione del rischio	0.5
- Definizione del contesto dell'organizzazione: definizione del contesto interno ed esterno, del contesto del processo di gestione del rischio e dei criteri di rischio - Valutazione del rischio: identificazione, analisi e ponderazione del rischio - Trattamento del rischio: predisposizione e attuazione dei piani di trattamento del rischio - Monitoraggio, riesame e registrazione del processo di gestione del rischio - Tecniche di valutazione del rischio	
Il sistema HACCP: pianificazione e gestione	1.5
- Il sistema HACCP: introduzione e premesse - I principi e le fasi dell'HACCP secondo il <i>Codex Alimentarius</i> - L'analisi dei pericoli, la valutazione del rischio, l'individuazione e la gestione dei CCP - La gestione del sistema di autocontrollo - Esempi di piani HACCP	
Analisi dei rischi emergenti nelle strutture per la ristorazione e strategie di mitigazione del rischio	3
- La Food Integrity: i concetti di Food Safety, Food Fraud, Food Quality e Food Defence e il loro impatto sulle strutture per la ristorazione - Identificazione ed analisi dei principali pericoli di natura microbiologica, parassitologica, chimica e fisica legati al settore della ristorazione e definizione della loro criticità - le GMP (buone prassi di lavorazione) e le GHP (buone pratiche igieniche), I PRP (programma di prerequisiti) nelle norme cogenti e negli standard tecnici - PRP nella ristorazione: PRP generali e PRP specifici	
Casi studio ed esercitazioni	1
- Casi studio, esercitazioni e lavori di gruppo sulle tematiche affrontate durante le lezioni	

Testi di riferimento

Indicazioni bibliografiche e materiale integrativo saranno forniti nel corso delle lezioni.

Metodologia didattica

Lezioni frontali, casi studio ed esercitazioni. Al fine di massimizzare l'efficacia del corso, in alcune fasi potranno partecipare, in affiancamento alla docente, altre figure con esperienza specifica applicativa di tipo aziendale.

Modalità di erogazione

Specificare quali punti di programma saranno trattati anche in modalità differente dalla lezione frontale (es. workshop, attività con azienda, testimonianza...) e indicare i partner coinvolti (se non ancora definito, lasciare la sezione della tabella in bianco).

<i>Contenuto del programma</i>	<i>Modalità di insegnamento</i>	<i>Partner/ Testimonial coinvolto</i>

Criteri di valutazione

La valutazione sarà fatta in forma scritta e orale. Potrà essere richiesta la discussione di un elaborato, preparato dal candidato, inerente ad argomenti trattati durante il corso. L'esame è volto a valutare competenze teoriche, capacità di ragionamento e capacità di applicare i concetti trattati.

Note e prerequisiti

Lo studente dovrà possedere adeguate conoscenze di base di microbiologia, chimica e processi dell'industria alimentare.