

MASTER UNIVERSITARIO di 1° Livello in
FOOD AND BEVERAGE: GESTIONE E SOSTENIBILITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

3° edizione

Insegnamento: Gestione degli appalti e degli approvvigionamenti food & non food

Docente: Massimo Artorige Giubilesi, *Tecnologo Alimentare, Food Safety & Environmental Health Advisor*

Obiettivi: *Competenze che lo studente deve acquisire*

Competenze di natura tecnico-scientifica, gestionale e legislativa per analizzare i requisiti e comprendere le dinamiche delle gare per l'affidamento di forniture e servizi in ambito pubblico e privato, nel rispetto delle leggi vigenti, anche con attenzione alle tecnologie di produzione, distribuzione e sanificazione a basso impatto ambientale ed alle normative volontarie. Analisi dei bisogni, acquisizione di metodologie, regole di progettazione e modalità di presentazione di progetti di gara sostenibili, coerenti e di successo.

Programma dell'insegnamento 42 ore totali)

Totale ore docenza: 42 di cui 36 ore di docenza frontale (1 modulo da 14 ore + 2 moduli da 11 ore/cad.) + 6 ore di partner e testimonianze (docente sempre presente)

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).

Contenuto del programma	Modalità di insegnamento	Ore Docenza	Partner/Testimonial coinvolti	Ore Partner/Testimonial
1. Gli appalti pubblici di forniture e servizi (8 ore)				
a) Fondamenti tecnico-legislativi, terminologia e dinamica di gestione degli appalti pubblici	frontale		/	/
b) Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) negli appalti pubblici di forniture e di servizi	frontale			/
2. La supply chain e il controllo delle forniture food e non food (9 ore)				
a) Approvvigionamenti, logistica e catena del valore nella filiera produttiva food e non food	frontale		/	/
b) Selezione e qualificazione dei fornitori food e non food, tecnologie per il controllo dei processi e la rintracciabilità dei prodotti	frontale (con esercitazione individuale)		/	/
3. Le nuove tecnologie in campo produttivo e igienico ambientale (9 ore)				
a) Applicazione delle nuove tecnologie sostenibili nella produzione e distribuzione alimentare	frontale		/	/
b) Applicazione delle nuove tecnologie sostenibili nella sanificazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro	frontale		/	/
4. La gestione del progetto di gara e la valutazione delle offerte (6 ore)				
a) Organizzazione e gestione dell'Ufficio Gare.	frontale	6	Dott.ssa Laura Cuni	6
b) Analisi del capitolato e redazione del progetto di ristorazione	Team building	Giudice	Resp. Ufficio Gare	giornata intera
c) Valutazione tecnico-economica delle offerte di gara.	Gruppi di lavoro		Serenissima	docente
	Giuria		Ristorazione	+ testimonial
			Team Gare (grafico, tecnico, tecnologo, dietista)	