



**Percorso di formazione iniziale per Abilitazione nella
Classe di concorso B020-FI -
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA
negli istituti di istruzione secondaria di II grado
a.a. 2023-2024**

**Didattica e metodologie didattiche sulla sicurezza delle preparazioni
gastronomiche**

Principali informazioni sull'insegnamento	
Periodo di erogazione	II semestre (15 aprile -15 giugno 2024)
Crediti formativi universitari:	3 CFU
SSD	VET 04
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Frequenza obbligatoria su piattaforma Teams in modalità sincrona (vd. Bando di attivazione dei percorsi di formazione iniziale dei docenti 30 CFU [ex art. 13-DCPM 4 agosto 2023], D.R. n. 782 del 5 marzo 2024, art. 6)
Docente	
Nome e cognome	Gaetano Vitale CELANO
Indirizzo mail	gaetanovitale.celano@uniba.it
Telefono	3404986261
Sede	Dipartimento Medicina Veterinaria - Sp per Casamassima km 3 - VALENZANO (BA)
Sede virtuale	Classe Teams del Percorso
Ricevimento	Martedì e Mercoledì 15,00-17,00

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale on-line	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	12	12	51
CFU/ETCS			
3			

Obiettivi formativi	Obiettivo è quello di formare figure docenti con le competenze necessarie per insegnare negli istituti di istruzione "laboratori di
----------------------------	---



		servizi enogastronomici, settore cucina ". Tali competenze sono descritte nel DPCM del 4 agosto 2023 (G.U. del 25 settembre 2023, p. 17), e riportate nel quadro Risultati di apprendimento previsto .
Prerequisiti		<i>Competenze e conoscenze generali di igiene, sicurezza alimentare, tracciabilità degli alimenti e di legislazione alimentare</i>
Metodi didattici		<i>Il corso è sviluppato in lezioni in forma interattiva di esercitazioni su casi di studio, unità di apprendimento e simulazione di attività didattiche, con il coinvolgimento attivo dei/delle discenti</i>
Risultati di apprendimento previsto	di	<p><i>Al termine del corso il/la discente deve aver acquisito:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>- conoscenza delle principali norme del settore alimentare ai fini della tutela della salute, degli interessi del consumatore e degli operatori del settore alimentare (OSA), nelle diverse fasi operative di preparazione, manipolazione e somministrazione alimentari e il linguaggio tecnico da utilizzare individuando i contenuti scientificamente più rilevanti e didatticamente più utili;</i><i>- conoscenza dei principi igienico-sanitari e tecnologici delle buone pratiche produttive che devono essere applicate e monitorate nelle diverse fasi operative di processo/prodotto per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e qualità delle preparazioni gastronomiche, in particolare degli alimenti di origine animale progettando e sviluppando attività di insegnamento finalizzate alla costruzione dei curricula e delle programmazioni, conformemente alle Indicazioni nazionali, dalle Linee guida e dai Quadri di riferimento per gli esami di Stato;</i><i>- conoscenza dei sistemi tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti;</i><i>- conoscenza dei sistemi di autocontrollo e controllo ufficiale nella ristorazione collettiva e commerciale;</i><i>- valutare criticamente i materiali didattici in uso nella pratica scolastica;</i><i>- conoscenza delle modalità di valutazione e di autovalutazione del processo di insegnamento e dei risultati di apprendimento</i>
Contenuti insegnamento (Programma)	di	<p><i>Evoluzione dei sistemi e delle tecnologie di preparazioni di alimenti nel tempo.</i></p> <p><i>Principali norme di legislazione alimentare comunitarie e nazionali a tutela della salute, degli interessi del consumatore e degli operatori del settore alimentare (OSA)</i></p> <p><i>Autocontrollo, implementazione del sistema HACCP nella ristorazione e controllo ufficiale.</i></p> <p><i>Sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale e vegetale. Criteri e strumenti di sicurezza, a tutela della salute sui luoghi di lavoro e sicurezza alimentare: un binomio sinergico ed inscindibile. La tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti.</i></p>



	<p><i>Igiene di processo nelle fasi pre- operative, operative e post-operative delle preparazioni gastronomiche.</i></p> <p><i>Le tipologie di ristorazione (collettiva , commerciale, stagionale, agrituristica, catering, banqueting, fast food, street food ed home restaurant).</i></p> <p><i>La grande distribuzione organizzata (GDO) nel settore alimentare</i></p> <p><i>Principali tecniche di conservazione degli alimenti.</i></p> <p><i>Tecniche di cottura, modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</i></p> <p><i>Le buone prassi igieniche nella preparazione e somministrazione degli alimenti.</i></p> <p><i>Educazione alimentare: metodologie di comunicazione per informare, formare ed educare l'operatore del settore alimentare (OSA) alla tutela della salute e degli interessi del consumatore.</i></p> <p><i>Le diverse tipologie di preparazioni gastronomiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.</i></p>
Testi di riferimento	<p><i>Il materiale di studio sarà fornito in pdf durante il corso.</i></p> <p><i>Si consiglia la lettura dei testi:</i></p> <p><i>Paparella, M. Schirone ,P. Visciano. Igiene dei Processi Alimentari - Editore URLICO HOEPLI Milano, 2023</i></p> <p><i>S. Ciappellano . Manuale della ristorazione , Casa Editrice AMBROSIANA Milano, 2009.</i></p>
Note ai testi di riferimento	<p>Ulteriori indicazioni in merito a materiale integrativo e di supporto allo studio saranno fornite durante le lezioni.</p>
Materiali didattici	<p>Materiale didattico utile allo studio sarà reperibile nella classe Teams del Percorso.</p>
Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>Non è prevista una prova finale. L'idoneità si ottiene con la frequenza delle esercitazioni.</p>