

**DECRETO DELLA DIRETTRICE DELLA SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA
"C.RITZ" - MERANO****Nr. 1 – Prot. 1531 del 06.09.2024 - Ritz_24_25_003****AVVISO DI PROCEDURA DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI DI LAVORO
AUTONOMO AI SENSI DELL'ART. 2222 DEL CC****Pubblicazione: 04/10/2024****Scadenza: 21/10/2024**

La Scuola Professionale Alberghiera "Cesare Ritz" di Merano dell'Area Formazione Professionale Italiana, intende affidare all'esterno **5 incarichi (1 tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro, 1 dietista, 1 biologo nutrizionista, 2 medici chirurghi)** per lo svolgimento di un'attività di lavoro autonomo ex art. 2222 del CC, ai sensi del D.P.G.P 25/1995 e del d.lgs. 165/2001, art. 7.

Tali incarichi sono da ricondurre alla necessità di disporre di professionisti per le attività sotto descritte.

Sono esclusi dalla procedura tutti coloro risultino già essere dipendenti provinciali.

La procedura prevede l'istituzione di un albo di fornitori qualificati per l'affidamento di attività di docenza e attività connesse alla formazione.

1. Oggetto della selezione

01 - Docenza

1.1 Descrizione delle attività:**01 – DOCENZA**

Docenza in FAD (Formazione a distanza), aula e nel laboratorio di cucina in codocenza con lo chef di cucina:

A) Incarico di 23 ore per: 1 tecnico della prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro**Modulo 2 - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE**

Unità didattica 2: Igiene nella ristorazione e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP (durata: 3 ore)

Unità didattica 3: Filiera agroalimentare e prodotti a marchio (durata: 5 ore)

Modulo 6 - DIETETICA e CUCINA

Unità didattica 4: I regimi produttivi e le contaminazioni (durata: 10 ore)

Unità didattica 5: Il deterioramento degli alimenti e le tecniche di conservazione (durata: 5 ore)

Gleichgestellt anerkannt

Dekret A.D. n. 120/17.1-11.07.02

Scuola Paritaria

Decreto D.R. n. 120/17.1-11.07.02



**B) *Incarico di 20 ore per: 1 dietista*****Modulo 6 - DIETETICA e CUCINA**

Unità didattica 1: Alimentazione nei diversi periodi della vita (durata: 10 ore)

Unità didattica 3: Tipologie dietetiche nella ristorazione (durata: 10 ore)

C) *Incarico di 25 ore per: 1 biologo nutrizionista,***Modulo 4 - ANATOMIA, FISIOLOGIA E BIOCHIMICA UMANA**

Unità didattica 1: Anatomia (durata: 3 ore)

Unità didattica 2: Fisiologia (durata: 7 ore)

Unità didattica 3: Biochimica (durata: 5 ore)

Modulo 6 - DIETETICA e CUCINA

Unità didattica 2: Modelli alimentari e diete (durata: 10 ore)

D) *2 Incarichi di 21 ore per: 2 medici chirurgi***Modulo 2 - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE**

Unità didattica 1: Introduzione alla scienza degli alimenti (durata: 5 ore)

Unità didattica 2: Igiene nella ristorazione e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP (durata: 2 ore)

Modulo 5 - PATOLOGIA E FISIOPATOLOGIA

Unità didattica 1: Salute e Igiene (durata: 5 ore)

Unità didattica 2: Le patologie legate all'alimentazione (durata: 25 ore)

Unità didattica 3: Salute e prevenzione (durata: 5 ore)

**Moduli e Unità didattiche:****Modulo 2 - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE (15 ore)**

Unità didattica 1: Introduzione alla scienza degli alimenti (durata: 5 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Significato di alimento, alimentazione e nutrizione, cibo e gastronomia, ➤ percezione sensoriale: gusto, olfatto, tatto	<u>Obiettivi:</u> ➤ Condivisione dei termini e dei significati attribuiti alle diverse parole e discipline ➤ Comprendere la funzione biologica degli alimenti ➤ Soggettività dell'esperienza gastronomica

Unità didattica 2: Igiene nella ristorazione e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP (durata: 5 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ La sicurezza alimentare e il concetto di igiene ➤ Tipologie di pericoli e relativi rischi per la salute ➤ I requisiti generali di igiene nella ristorazione (personale, locali, attrezzature, alimenti) ➤ Il sistema di autocontrollo HACCP: criteri e responsabilità di applicazione, riferimenti normativi	<u>Obiettivi:</u> ➤ Conoscere la normativa igienico-sanitaria e la differenza tra buone prassi e procedura basate sul sistema HACCP per saperne applicare i relativi protocolli ➤ Saper mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature ➤ Saper garantire il corretto trattamento degli ingredienti e degli alimenti durante le diverse fasi di preparazione delle pietanze

Unità didattica 3: Filiera agroalimentare e prodotti a marchio (durata: 5 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Definizione di filiera agroalimentare ➤ Certificazioni e standard internazionale ISO (qualità, etica e ambiente) ➤ Marchi legati alla qualità d'origine ➤ Marchi legati alla tecnica produttiva ➤ Le produzioni biologiche	<u>Obiettivi:</u> ➤ Saper individuare, reperire ed interpretare le informazioni che definiscono la qualità di un alimento e la relativa impronta ecologica ➤ Saper individuare e valorizzare nuovi prodotti e tendenze del mercato

**Modulo 4 - ANATOMIA, FISIOLOGIA E BIOCHIMICA UMANA (15 ore)**

Unità didattica 1: Anatomia (durata: 3 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ La struttura cellulare ➤ L'organizzazione di organi e apparati: dalle cellule agli apparati ➤ Panoramica sulle funzionalità svolte da organi, sistemi e apparati umani	<u>Obiettivi:</u> ➤ Comprendere le funzioni cellulari ➤ Comprendere l'organizzazione biologica dell'essere umano in termini di strutture ➤ Comprendere la funzione principali dei diversi apparati
Unità didattica 2: Fisiologia (durata: 7 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ L'apparato digerente e la digestione ➤ L'organo adiposo ➤ Ruolo del microbiota	<u>Obiettivi:</u> ➤ Conoscere il processo della digestione e dell'assorbimento dei nutrienti ➤ Conoscere l'interazione uomo-microbiota
Unità didattica 3: Biochimica (durata: 5 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Energia nei sistemi biologici ➤ Il metabolismo dei nutrienti ➤ Il bilancio energetico ➤	<u>Obiettivi:</u> ➤ Conoscere il contenuto energetico degli alimenti e il ruolo metabolico dei macronutrienti ➤ Conoscere il bilancio energetico

**Modulo 5 - PATOLOGIA E FISIOPATOLOGIA (35 ore)**

Unità didattica 1: Salute e Igiene (durata: 5 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Il concetto di salute e di malattia ➤ L'Igiene come disciplina medica ➤ Cause e fattori di rischio di malattia	<u>Obiettivi:</u> ➤ Conoscere il concetto di salute e malattia ➤ Comprendere le modalità generali di sviluppo delle malattie associate all'alimentazione

Unità didattica 2: Le patologie legate all'alimentazione (durata: 25 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Malattie cronico-degenerative ➤ Allergie e intolleranze alimentari ➤ Tossinfezioni alimentari ➤ Malnutrizione ➤ Disfagia ➤ Malassorbimento	<u>Obiettivi:</u> ➤ Comprendere l'impatto dell'alimentazione sulla salute e sul benessere dell'individuo ➤ conoscere le principali malattie legate a stili alimentari scorretti (diabete, ipertensione, s. plurimetabolica, neoplasie) ➤ conoscere le tossinfezioni alimentari ➤ celiachia, intolleranza al lattosio, altre allergie ➤ cause di malassorbimento ➤ malattie infiammatorie intestinali ➤ flora intestinale, probiotici, prebiotici, cibi fermentati

Unità didattica 3: Salute e prevenzione (durata: 5 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Promozione della salute ed educazione sanitaria ➤ Prevenzione delle malattie ➤ Stile di vita e salute	<u>Obiettivi:</u> ➤ Comprendere il legame tra salute e stile di vita, nell'ottica della medicina preventiva e della One-Health



Modulo 6 - DIETETICA e CUCINA (45 ore)

Alcune ore del modulo verranno svolte nel laboratorio di cucina in codocenza con lo chef di cucina.

Unità didattica 1: Alimentazione nei diversi periodi della vita (durata: 10 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Alimentazione nei diversi periodi della vita: gravidanza, infanzia, adolescenza, età adulta, terza età ➤ Dieta nello sport	<u>Obiettivi:</u> ➤ Conoscere le differenti necessità nutrizionali in relazione ai diversi stati fisiologici dell'individuo
Unità didattica 2: Modelli alimentari e diete (durata: 10 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ La definizione di dieta alimentare ➤ I modelli alimentari e le diete per motivi etico-culturali (occidentale, mediterranea, vegetariana e vegana, eubiotica e macrobiotica, ...): caratteristiche nutrizionali ed eventuali criticità per la salute	<u>Obiettivi:</u> ➤ Conoscere i modelli alimentari più comuni e le relative caratteristiche nutrizionali
Unità didattica 3: Tipologie dietetiche nella ristorazione (durata: 10 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ Menù nella ristorazione pubblica ➤ Tipologie di menù nella ristorazione collettiva (scolastica, aziendale): vitto comune e diete standard	<u>Obiettivi:</u> ➤ Saper predisporre e strutturare menù funzionali alle esigenze nutrizionali dell'utenza nella ristorazione pubblica e collettiva
Unità didattica 4: I regimi produttivi e le contaminazioni (durata: 10 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ I diversi regimi produttivi: cook&serve, cook&hold&serve, cook&chill, cook&freeze e i rischi correlati ➤ La stabilità degli alimenti e la shelf-life ➤ La gestione degli allergeni e delle diete per motivi di salute	<u>Obiettivi:</u> ➤ Saper gestire adeguatamente la catena del freddo e quella del caldo anche nelle fasi di confezionamento e trasporto ➤ Gestire la shelf-life delle preparazioni gastronomiche ➤ Saper individuare e gestire il pericolo di contaminazione crociata



➤ Le contaminazioni crociate e quelle di processo ➤ sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, allerte	(microbiologica e chimica) ➤ Conoscere i contaminanti di processo (composti polari, acrilamide, ecc..) e come evitarne/ridurne la formazione ➤ Conoscere e implementare adeguate e corrette buone prassi
---	--

Unità didattica 5: Il deterioramento degli alimenti e le tecniche di conservazione (durata: 5 ore)	
<u>Contenuti:</u> ➤ I fattori che influenzano la crescita dei microorganismi ➤ Alimento deteriorato/degradato: i fenomeni di contaminazione, putrefazione, deterioramento o decomposizione ➤ La cottura dei cibi e le principali tecniche di conservazione	<u>Obiettivi:</u> ➤ Saper individuare e gestire i fattori che determinano il deterioramento degli alimenti ➤ Conoscere le principali tecniche di conservazione

1.2 Requisiti richiesti:

- laurea in Dietistica, Scienze Biologiche, e Agraria con eventuale ulteriore Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana,
- laurea in Medicina e Chirurgia, specialisti in Igiene e medicina preventiva o Scienze della Nutrizione Umana o Scienza dell'alimentazione
- laurea in Tecniche della Prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro,

1.3 Esperienze/conoscenze preferenziali (integrativi rispetto al punto 1.2)

- esperienza e/o ulteriori titoli inerenti le discipline biomediche, della nutrizione umana e le discipline per la caratterizzazione degli alimenti e la gestione del sistema agroalimentare e la cultura del cibo (Master, Scuole di Alta Formazione etc.);
- esperienza in attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande,
- conoscenza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e della nutrizione (Haccp, Tossinfezioni alimentari, Filiere produttive, Allerte alimentari, Etichettatura alimenti etc.);
- conoscenze relative alla sicurezza alimentare, all'innovazione e qualità della filiera agroalimentare, e ai settori della ristorazione pubblica e della ristorazione collettiva;
- conoscenza dei meccanismi bio-molecolari e fisiologici di regolazione degli stimoli della fame e della sete, agli approcci metodologici per lo studio dell'alimentazione e della nutrizione umana, degli alimenti e delle applicazioni pratiche per favorire la corretta assimilazione dei nutrienti, in condizioni sia fisiologiche che patologiche;
- conoscenza dei principali e più aggiornati concetti di nutrizione umana e delle principali fisiopatologie correlate alla nutrizione nelle diverse età e alla loro prevenzione attraverso adeguati stili alimentari; all'interazione con i farmaci,
- conoscenze inerenti le tabelle dietetiche e per l'elaborazione dei menu sia in condizioni di salute che in caso di patologie;
- conoscenze di farmacologia delle sostanze nutrienti; farmacoterapia; biochimica della nutrizione e nutraceutica; microbiologia e microbiologia clinica per la nutrizione e la nutraceutica
- conoscenza degli aspetti medico scientifici correlati alla promozione e al mantenimento della salute attraverso una sana alimentazione (nutrizione preventiva);



1.3 Oggetto dell'incarico

Attività di docenza nel corso di FCSL: **“Cuoco dietista specializzato”**

1.4 Luogo dell'attività

L'attività si svolgerà presso le aule ed i laboratori di cucina della Scuola professionale provinciale alberghiera “Cesare Ritz” siti in via K. Wolf 44, Via Dante 32 e Via Schaffer 78 a Merano.

1.5 Durata e tipologia dell'incarico:

Il percorso prevede l'avvio di 1 edizione del corso “Cuoco dietista specializzato” con docenza da svolgersi tra ottobre 2024 e giugno 2025 nel rispetto degli incarichi messi a disposizione nella sezione “01 DOCENZA”. In caso di non raggiungimento del numero minimo di corsisti, la scuola si avvale della facoltà di ridurre l'incarico e di modificare l'offerta formativa. L'incarico può essere assegnato per singoli moduli. Le ore assegnate potrebbero variare in aumento o in diminuzione in base alle esigenze di servizio al momento non prevedibili. Sarà cura del coordinatore concordare le eventuali variazioni dell'orario di servizio con congruo anticipo.

2.0 Graduatoria

La graduatoria sarà definita sulla base della valutazione stabilita dal presente avviso, secondo l'ordine decrescente dei punti attribuiti ai candidati e verrà pubblicata sul sito internet della Scuola professionale Alberghiera “Cesare Ritz” di Merano (www.ritz.fpbz.it/).

La graduatoria potrà essere utilizzata anche per eventuali altri incarichi da conferire da parte delle scuole professionali in lingua italiana per attività simili a quelle del presente avviso per l'anno formativo 2024 – 2015, nel caso si manifestasse la necessità.

3.0 Modalità di partecipazione

La domanda di ammissione alla procedura (allegato 1) dovrà essere redatta su carta libera e pervenire, pena esclusione, **entro il 15/10/2024 alle ore 12.00 a:**

Provincia Autonoma di Bolzano

Scuola professionale Alberghiera “Cesare Ritz” di Merano

Via Karl Wolf, 44

39012 Merano (BZ)

PEC fp.ritz@pec.prov.bz.it

Non saranno prese in considerazione le domande che perverranno con modalità diverse da quelle previste nel presente avviso. In caso di utilizzo della raccomandata postale, sarà pertanto presa in considerazione la data di effettivo ricevimento, non quella di invio.

Tutti i titoli indicati, dovranno essere posseduti alla data di scadenza di presentazione della

domanda. La scuola professionale alberghiera “Cesare Ritz” effettuerà controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati ai sensi dell'art. 71 D.P.R. 445/2000.

4.0 Descrizione della procedura comparativa

La procedura di conferimento dell'incarico è finalizzata a individuare candidati idonei in possesso dei requisiti richiesti. L'attività oggetto dell'incarico verrà espletata dai soggetti individuati in piena autonomia e senza alcun vincolo di subordinazione. La procedura comparativa avviene attraverso un colloquio, che si terrà in data da definirsi, dove verrà valutata da parte di una commissione giudicatrice l'attitudine dei candidati rispetto al profilo professionale richiesto, in particolar modo sulla base delle specifiche competenze possedute, della professionalità, dell'esperienza maturata in relazione all'incarico da affidare e della motivazione.

L'elenco dei candidati ammessi al colloquio verrà pubblicato all'albo della Scuola professionale provinciale per i servizi alberghieri “Cesare Ritz” e sul sito internet www.ritz.fpbz.it/

L'assenza del candidato al colloquio, **per qualsiasi causa**, sarà considerata a tutti gli effetti come rinuncia alla partecipazione alla procedura.



5.0 Commissione giudicatrice

La Commissione giudicatrice dei candidati sarà nominata dalla direttrice della scuola prof.ssa Coretta Ceretta dopo la scadenza del termine di presentazione delle domande e sarà composta da tre componenti, di cui uno con funzioni di Presidente.

La Commissione giudicatrice attribuirà ai candidati fino ad un massimo di **50 punti**, con arrotondamenti ad un decimale di cui fino a **20 punti** per il possesso dei titoli e fino a **30 punti** per il colloquio orale.

Valutazione dei titoli (max 20 punti):

- 2 punti per ogni anno di esperienza lavorativa specifica nelle attività richieste dal bando a partire dal terzo anno (ogni mese di lavoro equivale a 1/12 di punto) - fino ad un max di 10 punti.
- Non si considerano i singoli giorni di lavoro.
- 2 punti per ogni esperienza di docenza nell'ambito richiesto – fino ad un massimo di 10 punti

Valutazione del colloquio nei seguenti ambiti (max 30 punti):

- esperienza di docenza in corsi per adulti fino ad un max di 10 punti
- esperienza professionale fino ad un max di 20 punti
 - Scienza dell'alimentazione
 - Nutrizione
 - Anatomia, fisiologia e biochimica
 - Patologia e fisiopatologia
 - Dietetica e cucina
 - Merceologia (conoscenza dei prodotti)
 - Proprietà organolettiche degli alimenti e delle materie prime
 - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

Ai fini della valutazione, i titoli posseduti devono essere dichiarati nel curriculum vitae. In caso di parità di punteggio tra più candidati, verrà applicato il criterio di preferenza anagrafica (data di nascita del candidato più giovane) ai sensi del DPP 2 settembre 2013, n. 22, art. 23, parità di punteggio tra candidati.

6.0 Contratto

Con il/le candidato/e selezionato/e verrà sottoscritto un contratto d'opera con le informazioni necessarie ai fini dell'espletamento dell'attività oggetto della docenza/attività connesse alla formazione continua sul lavoro (FCSL).

7.0 Riserva dell'Amministrazione

La Scuola Professionale Provinciale Alberghiera "Cesare Ritz" si riserva la facoltà di non dare corso in tutto o in parte alla procedura di selezione in questione, compresa l'eventuale stipulazione del contratto, a seguito di sopravvenuti vincoli legislativi e/o finanziari, a seguito della variazione delle esigenze organizzative della Provincia oppure qualora, dall'esame delle domande, nessuno dei candidati risultasse in possesso della professionalità e della preparazione necessaria per l'assolvimento delle funzioni richieste per la posizione da ricoprire.

8.0 Trattamento dei dati personali (Decreto legislativo 196/2003)

Il Titolare del trattamento è la Scuola Professionale Provinciale Alberghiera "Cesare Ritz" di Merano, Via Karl Wolf 44 – 39012 Merano (BZ) Tel. 0473 203011; indirizzo di posta elettronica certificata: fp.ritz@pec.prov.bz.it. La dirigente scolastica pro tempore è la dott.ssa Coretta Ceretta.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RDP), Fabrizio Bulgarelli – PKF Godoli Ras SRL, Via Guido Reni 2/2, 40125 Bologna, indirizzo di posta elettronica certificata: pkfgodoliras@legalmail.it

Al Titolare del trattamento o al Responsabile Lei potrà rivolgersi senza particolari formalità, per far valere i diritti previsti dal DGPR 2016/679 in capo all'interessato.

9.0 Pubblicità e informazione

Al presente avviso è data pubblicità attraverso la pubblicazione all'albo della Scuola professionale provinciale per i servizi alberghieri "Cesare Ritz" sul sito internet <http://www.ritz.fpbz.it/> e <https://www.bandi-altoadige.it/>.

**10.0 Responsabile del procedimento**

Il responsabile del procedimento è la direttrice della Scuola professionale alberghiera "Cesare Ritz" prof.ssa Coretta Ceretta, Via Karl Wolf, 44 – 39012 Merano – Tel. 0473.203049

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Coretta Ceretta
(firmato digitalmente)