

PROGETTO DIOR ADVANCED
Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

nell'ambito del C.d.L. triennale: Scienze e Tecnologie Alimentari

AA 2023/2024 (I semestre)

Modulo formativo di 9 ore

Obiettivo del modulo formativo:

L'insegnamento intende fornire le conoscenze per prevedere e monitorare lo sviluppo di microrganismi pro-tecnologici, alteranti e/o patogeni ed essere in grado di mettere in atto le eventuali azioni correttive per il rispetto della normativa vigente sulla sicurezza alimentare e sull'uso di colture starter.

- **Docente: Prof. Antonio Bevilacqua**

Destinatari: studenti delle classi quinte della rete di scuole DIOR

Sede: Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente- Via Napoli 25-Foggia

	DATA (Calendario in definizione)	ORARIO (Calendario in definizione)	ARGOMENTI/ATTIVITA'
1.	4 dicembre 2023	3 ore (9:00-11:30)	Microbiologia del latte, uova, miele e prodotti carnei.
2.	5 dicembre 2023	3 ore (9:00-11:30)	
3.	11 dicembre 2023	3 ore (9:00-11:30)	
		totale 9 ore	date verifica finale*

La frequenza al modulo formativo di fondamenti di **Microbiologia alimentare** dà diritto a:

-attestato di frequenza e riconoscimento di 1 CFU (crediti formativi universitari), previo superamento di un test di verifica finale (scritto a risposta multipla composto da 10 domande);

-attestato di frequenza se lo studente non sostiene il test di verifica finale (scritto a risposta multipla composto da 10 domande).

*Date verifica finale (scritto): vedasi **sessione di:** gennaio 2024; febbraio 2024; maggio 2024; giugno 2024; luglio 2024; settembre 2024.