

PROGETTO DIOR ADVANCED
Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

GESTIONE DELLA QUALITÀ E PROCESSI INNOVATIVI

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:

Fornisce allo studente conoscenze approfondite sui principali metodi per l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza.

Docente: Prof. Barbara la Gatta

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.	8 novembre 2023	9:00-11:30	Certificazione dei prodotti tipici
2.	22 novembre 2023	9:00-11:30	Marchi della ristorazione
3.	23 novembre 2023	9:00-11:30	Tecnologie innovative sugli alimenti
		totale 9 ore	date verifica finale*

La frequenza al modulo formativo di fondamenti di **Gestione della qualità e processi innovativi** dà diritto a:

-attestato di frequenza e riconoscimento di 1 CFU (crediti formativi universitari), previo superamento di un test di verifica finale (scritto);

-attestato di frequenza se lo studente non sostiene il test di verifica finale (scritto).

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