**progetto DIOR Advanced**

**Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico**

[**MICROBIOLOGIA**](https://unifg.coursecatalogue.cineca.it/insegnamenti/2023/17378-2/2023/9999/10626) **ALIMENTARE**

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

**AA2023/2024 (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.