**progetto DIOR Advanced**

**Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico**

**GESTIONE DELLA QUALITA’ E PROCESSI INNOVATIVI**

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

**AA2023/2024 (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.