

PROGETTO DIOR ADVANCED
Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico
GESTIONE DELLA QUALITÀ E PROCESSI INNOVATIVI
nell'ambito del C.L. triennale: Scienze e Tecnologie Alimentari
A.A. 2024/2025 (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.ssa Barbara la Gatta

Destinatari: studenti delle classi quinte della rete di scuole DIOR

Sede: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria - Via Napoli 25 - Foggia

	DATA (Calendario in definizione)	ORARIO (Calendario in definizione)	ARGOMENTI/ATTIVITÀ
1.	21/11/2024	9:00-11:30	Manuale di Autocontrollo
2.	04/12/2024	9:00-11:30	HACCP
3.	05/12/2024	9:00-11:30	Certificazione di prodotti tipici
		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 2025; febbraio 2025; maggio 2025; giugno 2025; luglio 2025; settembre 2025.