

**PROGETTO DIOR ADVANCED**  
Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

**MICROBIOLOGIA ALIMENTARE**

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:**

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, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria- Via Napoli 25-Foggia

|           | <b>DATA</b> | <b>ORARIO</b><br>(Calendario in<br>definizione) | <b>ARGOMENTI/ATTIVITA'</b>                              |
|-----------|-------------|---|---|
| <b>1.</b> | 26.11.2024  | <b>3 ore (9:00-11:30)</b>                       | Microbiologia del latte, uova, miele e prodotti carnei. |
| <b>2.</b> | 02.12.2024  | <b>3 ore (9:00-11:30)</b>                       |   |
| <b>3.</b> | 03.12.2024  | <b>3 ore (9:00-11:30)</b>                       |   |
|           |             | <b>totale 9 ore</b>                             | <b>date verifica finale*</b>                            |

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:** 07.01.2025.