

**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. 2025/2026 (I semestre)**  
**Modulo formativo di 8 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

	<b>DATA</b> <b>(Calendario in</b> <b>definizione)</b>	<b>ORARIO</b> <b>(Calendario in</b> <b>definizione)</b>	<b>ARGOMENTI/ATTIVITA'</b>
<b>1.</b>	4 novembre 2025	<b>9:00-11:30</b>	Applicazione HACCP in una azienda agro-alimentare
<b>2.</b>	6 novembre 2025	<b>11:30-13:10</b>	HACCP – Sicurezza alimentare
<b>3.</b>	11 novembre 2025	<b>9:00-11:30</b>	Etichettatura come tutela del consumatore
		<b>totale 8 ore</b>	<b>date verifica finale*</b>

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 (orale);

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

\*Date verifica finale (orale): vedasi **sessione di:** gennaio 2026; febbraio 2026; maggio 2026; giugno 2026.



**UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA**

**PROGETTO DIOR ADVANCED**

Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico