



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA

PROGETTO DIOR ADVANCED

Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

PROGETTO DIOR ADVANCED

Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

INSEGNAMENTO DI:

Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale

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

A.A. 2025/2026 (II semestre)

Modulo formativo di 8 ore

Obiettivo del modulo formativo:

Fornisce allo studente conoscenze nell'ambito della sicurezza alimentare e della prevenzione della contaminazione di origine biologica degli alimenti.

Docente: Prof. Giovanni Normanno

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/ATTIVITA'
1.			Generalità sulle malattie a trasmissione alimentare
2.			Generalità sulla normativa nazionale e unionale relativa alla produzione igienica degli alimenti e al controllo ufficiale
3.			La contaminazione degli alimenti di origine animale (contaminazioni primarie e secondarie)
			La contaminazione degli alimenti di origine animale (contaminazioni terziarie e quaternarie)
		totale 8 ore	date verifica finale*

La frequenza al modulo formativo nell'ambito del corso di "Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale" che dà diritto a:

-attestato di frequenza e riconoscimento di 1 CFU (crediti formativi universitari), previo superamento di un test di verifica finale (scritto/orale);

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



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA

PROGETTO DIOR ADVANCED

Progetto di didattica orientativa in ambito scientifico

*Date verifica finale (scritto/orale): vedasi **sessione dei vostri esami**: maggio 2026; giugno 2026.