

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

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

