



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

CORSO DI FORMAZIONE PERMANENTE IN

QUALITÀ NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: RUOLO DELLA MICROBIOLOGIA PREDITTIVA



Iniziativa realizzata
in collaborazione con



Con il patrocinio di



Il Corso rilascia 16 Crediti Professionali per Tecnologi Alimentari e per Chimici e 20 Crediti ECM per Biologi, Chimici e Medici Veterinari.

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le informazioni basilari per potere applicare gli strumenti fondamentali della microbiologia predittiva nell'industria alimentare.

Lo scopo principale è quello di valorizzare, soprattutto attraverso esempi applicativi, gli aspetti

pratici e le potenziali ricadute di questa disciplina sulle attività di ricerca e sviluppo e controllo qualità dell'industria alimentare in conformità con i principali standard tecnici di certificazione, fornendo, inoltre, le competenze adeguate per l'applicazione di uno strumento di supporto al controllo ufficiale.

DIREZIONE

Direttore:

Fausto Gardini, Professore Ordinario, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna.

Coordinatori Scientifici:

Eugenio Parente, Professore Ordinario, Dipartimento di Scienze - Università degli Studi della Basilicata.
Maria Chiara Venturini, Segretario dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria.

CONTATTI

SEGRETERIA DIDATTICA

Fondazione Alma Mater - Area Alta Formazione

Via Belle Arti, 42 - 40126 Bologna

MARCO CONTAVALLI

m.contavalli@fondazionealmamater.it

Tel. 051 2091410

INFORMAZIONI

Anno accademico: 2016 - 2017.

Iscrizione: Per iscriversi accedere al sito:

www.fondazionealmamater.unibo.it

Scadenza delle iscrizioni: 20 settembre 2016.

Sede e orari delle lezioni: Le lezioni si svolgeranno a Bologna presso le aule informatiche dell'Università, secondo il seguente calendario:

22 SETTEMBRE	23 SETTEMBRE	24 SETTEMBRE
14.30 - 18.30	9.30 - 13.30 14.30 - 18.30	9.30 - 13.30