



LEZIONI APERTE A.A. 2026-2027 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Dipartimento/i Struttura organizzativa	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Corso di laurea/ambito di riferimento	Qualità e approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare
Titolo dell'iniziativa	Qualità e sicurezza microbiologica alimentare
Referente dell'iniziativa e contatti	Dott. Luca Bettera E-mail: luca.bettera@unipr.it Telefono: 0521-902178
Tematiche trattate nella lezione/seminario	Analisi microbiologica di alimenti carnei
Abstract dell'iniziativa	Nell'esperienza di laboratorio verranno analizzati diversi alimenti carnei, valutando come diverse materie prime possano avere diversi gradi di contaminazione microbica.
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: Ottobre-Novembre 2026
Destinatari e modalità di iscrizione (es. se è previsto un termine entro il quale isciversi contattando direttamente il/la referente dell'iniziativa)	Studentesse e Studenti di tutte le Scuole Superiori delle classi IV e V, in particolare provenienti da istituti tecnici e/o agrari e istituti professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione. La lezione è particolarmente indicata per chi è intenzionato ad iscriversi al Corso di laurea triennale od orientamento professionale in Qualità e Approvvigionamento di materie prime per l'agro-alimentare.
Modalità di svolgimento (presenza o distanza)	Presenza (in laboratorio)
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione, concordandola prima con il Docente via e-mail.