



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	Il ruolo dei microrganismi negli alimenti
Abstract dell'iniziativa	La lezione tratterà i diversi tipi di microrganismi che possono trovarsi nelle materie prime alimentari e negli alimenti, spiegandone i ruoli nel definire aspetti di sicurezza e qualità
Periodo di svolgimento e durata	Primo semestre: Ottobre-Novembre 2026, lezione del 12/10/2026
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 aula)
Note	Lo studente può partecipare a una sola lezione, concordandola prima con il Docente via e-mail.