



CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Metodi di stima e previsione della shelf life degli alimenti

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso intende fornire conoscenze e competenze sui metodi di previsione e stima della shelf life degli alimenti.

Ad oggi, la corretta definizione della vita commerciale di un alimento è fondamentale per le aziende alimentari che operano in un contesto globale e sempre più competitivo. Questo percorso di formazione è dedicato a tutti coloro che operano a diversi livelli nel settore della produzione e trasformazione e controllo degli alimenti.

DURATA

36 ore

POSTI DISPONIBILI

20 (al massimo)

PERIODO

18-19 Marzo 2022
25-26 Marzo 2022
1-2 Aprile 2022

SEDE

Università di Udine

PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE

entro il 7 marzo 2022,
ore 12.00

DOCENTI

Silvia Bolognini
Sonia Calligaris
Lara Manzocco
Maria Cristina Nicoli
Fabio Licciardello
Mara Stecchini

TUTTE LE INFO SU

<https://www.uniud.it/it/didattica/formazione-post-laurea/master/alta-formazione/area-scientifico-tecnologica/shelf-life>

Per la figura professionale del **TECNOLOGO ALIMENTARE**, la partecipazione al corso dà diritto a 15 crediti formativi per il corso completo.

