



## 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.

