

Tipologia: Corso FAD

TECNOLOGIE NON CONVENZIONALI NEL SETTORE ALIMENTARE

Autori **Giorgia Spigno** *Professoressa ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari - Coordinatore Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università Cattolica del Sacro Cuore*; **Federico Basso**, *Collaboratore con dottorato in Ricerca in Alimenti e Salute Umana Università di Udine*; **Lara Manzocco**, *Professoressa Associata in Tecnologia Alimentari Università di Udine*; **Maria Cristina Nicoli**, *Professoressa Ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari Università di Udine*; **Fabio Licciardello**, *Professore Associato Scienze della Vita Università di Modena e Reggio Emilia*; **Jessica Genovese**, *Ricercatore universitario Università degli Studi di Milano*; **Stella Plazzotta**, *Ricercatore Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali Università di Udine*; **Valeria Rizzo**, *Ricercatore universitario Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali Università degli Studi di Teramo*; **Paola Pittia**, *Professoressa Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali Università degli Studi di Teramo*; **Elena Torrieri**, *Professoressa Associata in Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Napoli*.

Responsabile scientifico: **Giorgia Spigno** *Professoressa ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari - Coordinatore Corso di Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università Cattolica del Sacro Cuore*

- Ore di formazione previste: 9
- Crediti formativi assegnati: 9
- Prezzo di listino: 96,00 euro (IVA 22% inclusa)
- Modalità di erogazione: formazione a distanza (<http://fad.pviformazione.it>) con tutoraggio.
- Materiale didattico in formato pdf, disponibile per il download
- Valutazione: questionario di valutazione online, costituito da domande a risposta multipla e scelta singola (una sola risposta è esatta). Per superare il questionario è necessario fornire almeno l'80% di risposte corrette. Se il test non viene superato, è possibile effettuare un nuovo tentativo dopo 24 ore.
- Periodo di erogazione indicativo: da febbraio 2024 a gennaio 2025
- Destinatari: professionisti e operatori del settore

Argomenti:

- Introduzione alle tecnologie non convenzionali nel settore alimentare
- Riscaldamento a microonde e radiofrequenze nell'industria alimentare
- La conservazione iperbarica degli alimenti: applicazioni, sfide e prospettive
- Trattamenti con alte pressioni idrostatiche (HPP)
- I Campi Elettrici Pulsati (PEF) nell'Industria Alimentare: approcci, benefici e prospettive
- Potenzialità della luce UV-C nell'estensione della shelf-life di alimenti lavorati al minimo
- Microincapsulazione nel settore alimentare
- Acqua attivata al plasma per processi di lavaggio e sanificazione
- Riscaldamento ohmico nell'industria alimentare