

**Progetto POT SISSA3EFG - A.A. 2023/2024 - Formazione Insegnanti/Studenti**

<b>Docente</b>	<b>Titolo attività</b>	<b>Tipologia (seminario/attività laboratoriale ) per formazione docenti/studenti</b>	<b>Periodo</b>	<b>Durata</b>	<b>Modalità (presenza /on line)</b>
<b>Prof.ssa Rosanna Tofalo</b>	La microbiologia dei formaggi	Laboratoriale per docenti	Gennaio-marzo	15.30-18.30	Presenza
<b>Prof. Giampiero Sacchetti Dott. Riccardo De Flaviis</b>	Arcotangente, Pitagora e alimenti: una sorprendente applicazione	Laboratoriale con più attività (analisi chimiche e fisiche e modellazione dei dati) per studenti	Gennaio-marzo	3 ore	Presenza
<b>Prof. Michele Del Carlo Dott. Flavio Della Pelle</b>	Nuovi nanomateriali per il controllo della qualità e sicurezza alimentare.	Seminario e attività laboratoriale per formazione docenti e studenti	Gennaio-marzo	1 ora seminario, 2 ore laboratoriale	Presenza
<b>Prof.ssa Maria Schirone Dott.ssa Mirella Luciani</b>	Proteomica in microbiologia degli alimenti	Seminario/laboratoriale	Gennaio-marzo	3 ore	Presenza
<b>Prof.ssa Maria Angela Perito Prof.ssa Carla Daniela Di Mattia</b>	Nuove fonti proteiche: tra opportunità e minacce	Seminario per docenti e studenti	Gennaio-marzo	2 ore	Presenza/mista
<b>Prof.ssa Pierina Visciano</b>	Molluschi bivalvi: da alimento pregiato a alimento a rischio per il consumatore	Seminario per docenti e studenti	Gennaio-marzo	2 ore	Presenza/mista
<b>Prof.ssa Giorgia Perpetuini</b>	Il lato buono ed oscuro dei microrganismi	Seminario per docenti e studenti	Gennaio-marzo	2 ore	Presenza/mista
<b>Prof.ssa Rosanna Tofalo Prof.ssa Giorgia Perpetuini</b>	...A tutta birra	Seminario e attività laboratoriale per studenti	Gennaio	3ore	Presenza