

# Kefir kimchi kombucha e fermentati tradizionali: scienza e arte

Corso di Perfezionamento 2018-2019  
28 settembre | 5-12-19-26 ottobre 2019  
Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimentari e Agro-ambientali  
Via del Borghetto 80 | Pisa

Alla scoperta dei fermenti e degli alimenti fermentati.

Questo è il motto del corso di perfezionamento “Kefir, kimchi, kombucha e fermentati tradizionali: scienza e arte” che si pone l’obiettivo di formare profili professionali altamente qualificati nel settore alimentare di eccellenza, offrendo un up-grade nel processo di formazione a studenti e laureati, docenti, esperti gastronomi e chef, giornalisti, food writers e consulenti della comunicazione alimentare e del marketing.

Scadenza domande | 05/09/2019 alle ore 13.00

Requisiti per partecipare | laurea triennale, specialistica o magistrale, o titolo equivalente conseguito in Italia o all’estero; per gli uditori il diploma di scuola media superiore

Informazioni | [monica.agnolucci@unipi.it](mailto:monica.agnolucci@unipi.it)

Bando | [www.agr.unipi.it/corsi-di-perfezionamento/](http://www.agr.unipi.it/corsi-di-perfezionamento/)



In collaborazione con

Centro Nutrafood | Centro Interdipartimentale di Ricerca  
Nutraceutica e Alimentazione per la Salute dell’Università di Pisa