

Tabella degli insegnamenti affidati per il 3° anno della
Scuola di specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale

A.A. 2023/2024

N. Progr.	Anno di corso	Cod_ssd	CFU	ORE	DENOMINAZIONE INSEGNAMENTO	OBIETTIVI FORMATIVI	CRITERIO	DOCENTI AFFIDATARI DELL'INSEGNAMENTO
1	3	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	1	10	IGIENE E TECNOLOGIA DEI PROCESSI PRODUTTIVI APPLICATI A PRODOTTI DELLA PESCA E MIELE	ACQUISIRE CONOSCENZE SCIENTIFICHE AGGIORNATE SUI PROCESSI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DEL MIELE E DEI PRODOTTI ITTICI AI FINI DEL CONTROLLO ISPETTIVO	GRATUITO	Prof.ssa Federica Giacometti
2	3	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	1	10	MICROECOLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DEL MIELE	ACQUISIRE AGGIORNAMENTI SUI RAPPORTI TRA I PRINCIPALI MICRORGANISMI PATOGENI E ALTERANTI E I PRODOTTI DELLE PESCA E DEL MIELE AI FINI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	ONEROSO	Prof. Paolo Catellani
3	3		1	10	NOZIONI DI INFORMATICA APPLICATE ALLA VALUTAZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI E ALL'EPIDEMIOLOGIA DELLE MALATTIE ALIMENTARI 3	ACQUISIRE CONOSCENZE PRATICHE SUI SISTEMI INFORMATICI UTILI PER GESTIRE L'ISPEZIONE SANITARIA DEGLI ALIMENTI - TERZA PARTE	GRATUITO	Prof.ssa Federica Giacometti

Legnaro (PD), 21/02/2024

IL DIRETTORE
 Prof. Alessandro Zotti
(Firmato digitalmente)