

Tabella degli insegnamenti affidati per il 1° anno della
Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
A.A. 2024/2025 – Verbale del 07/01/2025

N. Progr.	Anno di corso	Cod_ssd	CFU	ORE	DENOMINAZIONE INSEGNAMENTO	OBIETTIVI FORMATIVI	CRITERIO	DOCENTI AFFIDATARI DELL'INSEGNAMENTO
1	1	BIO/10 Biochimica	1	10	NOZIONI DI BIOLOGIA MOLECOLARE APPLICATA AL CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO DEGLI ALIMENTI	ACQUISIRE LE CAPACITÀ DI APPLICARE LE METODICHE DIAGNOSTICHE DI BIOLOGIA MOLECOLARE APPLICATE AL CONTROLLO IGIENICO SANITARIO DEGLI ALIMENTI	ONEROSO	Prof. Cristian Taccioli
2	1	VET/01 Anatomia degli animali domestici	1	10	ANATOMIA DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE	ACQUISIRE CONOSCENZE DI ANATOMIA DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE FINALIZZATE ALLA LORO APPLICAZIONE NELL'ISPEZIONE SANITARIA DELLE CARNI	ONEROSO	Prof. Marco Vincenzo Patruno
3	1	VET/02 FISILOGIA VETERINARIA	1	10	FISILOGIA DEGLI APPARATI DIGERENTE E MUSCOLARE DEGLI ANIMALI DA MACELLO	ACQUISIRE NOZIONI DI FISILOGIA DEGLI APPARATI DIGERENTE E MUSCOLARE DEGLI ANIMALI DA MACELLO FINALIZZATE ALLA LORO APPLICAZIONE ALLA PRODUZIONE DI CARNI	ONEROSO	Prof. Paolo Mongillo
4	1	AGR/19 Zootecnica speciale	1	10	GESTIONE PREVENTIVA DELLA QUALITA' (BUONE PRASSI DI ALLEVAMENTO) NEGLI ALLEVAMENTI DI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNI	ACQUISIRE CONOSCENZE UTILI PER VALUTARE I SISTEMI DI QUALITA' IDONEI A GARANTIRE LO STATO DI BENESSERE NELL' ALLEVAMENTO DI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNI	ONEROSO	Prof. Severino Segato
5	1	AGR/20 Zoocolture	1	10	NOZIONI DI BENESSERE ANIMALE APPLICATE ALL'ALLEVAMENTO E AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE	ACQUISIRE NOZIONI DI BENESSERE ANIMALE APPLICATE ALL'ALLEVAMENTO E AL TRASPORTO A MACELLO DI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE	ONEROSO	Prof.ssa Antonella Dalle Zotte
6	1	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	1	10	IGIENE E TECNOLOGIA DEI PROCESSI PRODUTTIVI NEL SETTORE "CARNI"	ACQUISIRE AGGIORNAMENTI E APPROFONDIMENTI SULLE TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ONEROSO	Prof. Valerio Giaccone
7	1	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	2	20	AGGIORNAMENTI DI ISPEZIONE SANITARIA APPLICATI ALLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI E ALLA PRODUZIONE DI CARNI FRESCHE E PRODOTTI DERIVATI	ACQUISIRE NOZIONI AGGIORNATE SULLE METODOLOGIE PER LA VALUTAZIONE ISPETTIVA APPLICATA ALLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI E AL CONTROLLO SANITARIO DEI PRODOTTI DERIVATI	ONEROSO	Prof. Valerio Giaccone
8	1	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici	1	10	MANAGEMENT SANITARIO ED EPIDEMIOLOGIA DELLE MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE (TRONCO COMUNE)	ACQUISIRE AGGIORNAMENTI SULLE MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE (MALATTIE A CARATTERE DIFFUSIVO E ZONOSICO)	ONEROSO	Prof. Mattia Cecchinato

N. Progr.	Anno di corso	Cod_ssd	CFU	ORE	DENOMINAZIONE INSEGNAMENTO	OBIETTIVI FORMATIVI	CRITERIO	DOCENTI AFFIDATARI DELL'INSEGNAMENTO
9	1	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	1	10	MANAGEMENT SANITARIO E SORVEGLIANZA DELLE MALATTIE PARASSITARIE DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE	ACQUISIRE NOZIONI AGGIORNATE SULLE MALATTIE PARASSITARIE DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALL'EPIDEMIOLOGIA E ALLA PROFILASSI DI TALI MALATTIE	ONEROSO	Prof. Antonio Frangipane di Regalbono
10	1	VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria	1	10	TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE	ACQUISIRE NOZIONI AGGIORNATE DI TOSSICOLOGIA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE AI FINI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	ONEROSO	Prof. Mauro Dacasto
11	1	BIO/07 Ecologia	3	30	NOZIONI DI IMPATTO AMBIENTALE E DI GESTIONE DEI MATERIALI SPECIFICI A RISCHIO	ACQUISIRE NOZIONI SULLA VALUTAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E DI GESTIONE DEI MATERIALI SPECIFICI A RISCHIO DELLE DIVERSE TIPOLOGIE AZIENDALI E DI ALLEVAMENTO	ONEROSO	Prof.ssa Marina Basaglia
12	1	IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	2	20	NOZIONI DI DIRITTO PUBBLICO APPLICATE ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI	ACQUISIRE CONOSCENZE DI LEGGISLAZIONE SANITARIA RELATIVA ALL'UE E AGLI ALTRI PAESI	ONEROSO	Dott. Paolo Zambotto
13	1	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	1	10	NOZIONI DI CERTIFICAZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA' IN STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ACQUISIRE LE NOZIONI ESSENZIALI SULLA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA' (NORME ISO) NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI	ONEROSO	Dott.ssa Gabriela Agheorghiesei
14	1		1	10	NOZIONI DI INFORMATICA APPLICATE ALLA VALUTAZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI E ALL'EPIDEMIOLOGIA DELLE MALATTIE ALIMENTARI 1	ACQUISIRE CONOSCENZE PRATICHE SUI SISTEMI INFORMATICI UTILI PER GESTIRE L'ISPEZIONE SANITARIA DEGLI ALIMENTI - PRIMA PARTE	ONEROSO	Prof. Severino Segato

Legnaro (PD) data della registrazione

IL DIRETTORE
Prof. Alessandro Zotti
firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 82/2005