

Tabella degli insegnamenti affidati per il 1° anno della  
**Scuola di specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale**  
A.A. 2021/2022

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	Taccioli Cristian
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	Patruno Marco Vincenzo
3	1	VET/02 Fisiologia Veterinaria	1	10	FISIOLOGIA DEGLI APPARATI DIGERENTE E MUSCOLARE DEGLI ANIMALI DA MACELLO	Acquisire nozioni di fisiologia degli apparati digerente e muscolare degli animali da macello finalizzate alla loro applicazione alla produzione di carni	ONEROSO	Mongillo Paolo
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 qualità idonei a garantire lo stato di benessere nell'allevamento di animali produttori di carni	ONEROSO	Segato Severino
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	Dalle Zotte Antonella
6	1	VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria	1	10	AGGIORNAMENTI DI ANATOMIA PATOLOGICA APPLICATA AGLI ANIMALI PRODUTTORI DI CARNE	Acquisire aggiornamenti e approfondimenti di anatomia patologica applicata ad animali produttori di carne ai fini dell'ispezione sanitaria	ONEROSO	Castagnaro Massimo
7	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	Alberghini Leonardo
8	1	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	1	10	AGGIORNAMENTI DI MICROECOLOGIA DI CARNI FRESCHE E PRODOTTI DERIVATI	Acquisire nozioni aggiornate sui rapporti tra i microrganismi patogeni e alteranti e il loro ambiente (carni fresche e prodotti derivati)	ONEROSO	Catellani Paolo
9	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	Giaccone Valerio
10	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 zoonosico)	ONEROSO	Cecchinato Mattia

N. Progr.	Anno di corso	Cod_ssd	CFU	ORE	DENOMINAZIONE INSEGNAMENTO	OBIETTIVI FORMATIVI	CRITERIO	DOCENTI AFFIDATARI DELL'INSEGNAMENTO
11	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	Frangipane di Regalbono Antonio
12	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	Dacasto Mauro
13	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	Basaglia Marina
14	1	IUS/09 Istituzioni di diritto pubblico	2	20	NOZIONI DI DIRITTO PUBBLICO APPLICATE ALLE PRODUZIONI ALIMENTARI	Acquisire conoscenze di legislazione sanitaria relativa all'UE e agli altri paesi	ONEROSO	Zambotto Paolo
15	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	Agheorghiesi Gabriela
16	1		1	10	NOZIONI DI INFORMATICA APPLICATE ALLA VALUTAZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI E ALL'EPIDEMIOLOGIA DELLE MALATTIE ALIMENTARI 1	Pratiche sui sistemi informatici utili per gestire l'ispezione sanitaria degli alimenti - prima parte	ONEROSO	Grespan Eleonora

Legnaro (PD) 26/01/2022

IL DIRETTORE  
Prof. Alessandro Zotti