

SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

ELENCO DISCIPLINE ATTINENTI

- Industrie ed ispezione degli alimenti di origine animale
- Controllo qualità degli alimenti
- Modulo 1 “Igiene e controllo degli alimenti di Origine Animale” (IV e V anno)
- Valutazioni sanitarie degli alimenti di O.A.
- Igiene e tecnologie di lavorazione degli alimenti
- Controllo degli alimenti delle filiere avi-cunicole
- Igiene e tecnologia alimentare
- Industrie e controllo di qualità degli alimenti
- Industrie degli alimenti
- Ispezione e controllo dei prodotti alimentari ed animali I – lavori pratici
- Ispezione e controllo dei prodotti alimentari ed animali II – igiene e tecnologia alimentare
- Ispezione delle carni, del pesce e dei loro derivati
- Ispezione e controllo delle derrate alimentari
- Ispezione e controllo degli alimenti
- Lavori pratici nei macelli
- Lavori pratici nei macelli, laboratori ed industrie alimentari
- Legislazione veterinaria nazionale e CEE degli alimenti di O.A.
- Tecnica conserviera degli alimenti di O.A.

Per i laureati presso altri atenei sono considerati attinenti, in rapporto ai vari ordinamenti, gli esami afferenti al SSD **VET/04**

Il Direttore della Scuola

Prof. Tiziana Pepe

