

**CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
CALENDARIO ATTIVITA' DIDATTICA**

**ANNO ACCADEMICO 2020-2021
II Anno II Semestre
(1 marzo- 18 maggio 2021)**

Marzo 2021	8.30-10.30	10.30-12.30	12.30-14.30
Lunedì 1	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 2	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 3	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Giovedì 4	Psicologia Generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 8	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 9	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 10	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Giovedì 11	Psicologia Generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 15	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 16	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 17	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Giovedì 18	Psicologia Generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 22	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 23	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 24	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Giovedì 25	Psicologia Generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 29	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 30	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 31	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Aprile 2021			
Lunedì 12			Prevenzione dell'inquinamento indoor
Martedì 13		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 14	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	
Giovedì 15	Psicologia generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 19			Prevenzione dell'inquinamento indoor
Martedì 20		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 21	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	
Giovedì 22			
Lunedì 26			Prevenzione dell'inquinamento indoor
Martedì 27		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 28	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro
Giovedì 29			
Maggio 2021			
Lunedì 10			Prevenzione dell'inquinamento indoor
Martedì 11		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 12	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	
Giovedì 13			
Lunedì 17		Igiene degli alimenti e della nutrizione	Prevenzione dell'inquinamento indoor
Martedì 18	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	

CI Scienze umane e del lavoro (Coordinatore Prof. Spagnoli): Psicologia del lavoro e delle organizzazioni: Prof. Spagnoli; Psicologia generale: Dott. Ruotolo

CI Scienze della prevenzione in campo alimentare (Coordinatore Prof. Donnarumma): Fondamenti chimici delle tecnologie: Prof. Catauro; Fondamenti di sicurezza degli alimenti: Dott.ssa Scavone; Microbiologia degli alimenti: Prof. Donnarumma; Igiene degli alimenti e della nutrizione: Dott. Marinelli; L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari: Prof. Murru

CI Scienze della prevenzione nei luoghi di lavoro (Coordinatore Prof. Miraglia): Prevenzione nei luoghi di lavoro: Dott. Arnese; Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro: Dott. La Rocca; Prevenzione dell'inquinamento indoor: Prof. Masullo; Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali: Prof. Miraglia

A causa dell'emergenza COVID-19, l'attività didattica sarà espletata a distanza mediante la piattaforma "Microsoft Teams"