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

ANNO ACCADEMICO 2025-2026
II Anno II Semestre
AULA SA2 - Complesso di Sant'Andrea delle Dame
(2 marzo- 11 maggio 2026)

Marzo 2026	8.30-10.30	10.30-12.30	12.30-14.00
Lunedì 2	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 3	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Mercoledì 4	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Giovedì 5	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	
Lunedì 9	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 10	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Mercoledì 11	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Giovedì 12	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 16	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 17	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Mercoledì 18	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Giovedì 19	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Lunedì 23	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 24	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Mercoledì 25	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Giovedì 26	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Martedì 31	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Aprile 2026			
Mercoledì 8	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Giovedì 9	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Lunedì 13	Psicologia Generale	Psicologia Generale	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Martedì 14	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Mercoledì 15	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Giovedì 16	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Lunedì 20	Psicologia Generale	Psicologia Generale	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Martedì 21	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 22	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	Fondamenti chimici delle tecnologie	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Giovedì 23	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Lunedì 27	Psicologia Generale	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Martedì 28	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Mercoledì 29	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Giovedì 30	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Maggio 2026			
Lunedì 4	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Martedì 5	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 6	*Recupero lezioni*	*Recupero lezioni*	*Recupero lezioni*
Giovedì 7	*Recupero lezioni*	*Recupero lezioni*	*Recupero lezioni*
Lunedì 11	*Recupero lezioni*	*Recupero lezioni*	*Recupero lezioni*

CI Scienze umane e del lavoro (Coordinatore Prof. Ruotolo): Psicologia del lavoro e delle organizzazioni: Docente a contratto; Psicologia generale: Prof. Ruotolo.
CI Scienze della prevenzione in campo alimentare (Coordinatore Prof.ssa Donnarumma): Fondamenti chimici delle tecnologie: Prof. Vertuccio; Fondamenti di sicurezza degli alimenti: Docente a contratto; Microbiologia degli alimenti: Prof.ssa Donnarumma; Igiene degli alimenti e della nutrizione: Dott.ssa Marinelli; L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari: Prof.ssa Murru.
CI Scienze della prevenzione nei luoghi di lavoro (Coordinatore Prof.ssa Miraglia): Prevenzione nei luoghi di lavoro: Dott.ssa Della Polla; Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di lavoro: Prof.ssa Rafaniello; Prevenzione dell'inquinamento indoor: Prof. Masullo; Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali: Prof.ssa Miraglia.