

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

**ANNO ACCADEMICO 2019-2020
II Anno II Semestre
(2 marzo-12 maggio 2020)**

Marzo 2020	8.30-10.30	10.30-12.30	12.30-14.30
Lunedì 2	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 3	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 4	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali		
Giovedì 5	Psicologia generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 9	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 10	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 11	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 12	Psicologia generale	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	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 18	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 19	Psicologia generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 23	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 24	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 25	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali		
Giovedì 26	Psicologia generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 30	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 31	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Aprile 2020			
Mercoledì 1	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 2	Psicologia generale	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 6		Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Martedì 7		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 8	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali		
Martedì 14		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 15	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione nei luoghi di lavoro	
Giovedì 16		Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione dell'inquinamento indoor
Lunedì 20		Prevenzione nei luoghi di lavoro	
Martedì 21		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 22	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali		
Giovedì 23		Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione dell'inquinamento indoor
Lunedì 27		Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Martedì 28		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 29	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali		Prevenzione nei luoghi di lavoro
Giovedì 30			Prevenzione dell'inquinamento indoor
Maggio 2020			
Lunedì 4		Prevenzione nei luoghi di lavoro	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Martedì 5		L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	
Mercoledì 6	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Psicologia generale	
Giovedì 7			
Lunedì 11		Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro
Martedì 12		Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione dell'inquinamento indoor

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 Capuano; 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