

PROCEDURA DI CUI AL D.D. N. 96 DEL 27.07.2026

**SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
A.A. 2026/2027**

GRADUATORIA APPROVATA DAL CdD DEL 15.09.2026

SSD	Didattica Frontale	Ore	DISCIPLINA	AFFIDATARIO
VET 01	1	5	Anatomia applicata all'ispezione delle carni degli animali da reddito	Angelo Quaranta
VET 03	2	10	Patologia sistematica degli organi di interesse ispettivo degli animali da reddito.	Nicola Zizzo
	2	10	Patologia generale applicata all'ispezione.	Nicola Zizzo
VET 04	3	15	Ispezione sanitaria di carni e frattaglie degli ungulati domestici.	Giancarlo Bozzo
	2	10	Anagrafe zootecnica e tracciabilità delle carni	Giancarlo Bozzo
	2	10	Classificazione delle carcasse bovine e suine: corso di formazione	Sergio Ghidini
	3	15	Igiene e tecnologie delle carni trasformate	Valentina Terio
	2	10	Packaging alimentare: utilizzo corretto dei MOCA	Edmondo Ceci
	3	15	Additivi negli alimenti: rischi e benefici	Elisabetta Bonerba
	2	10	Patologie avi-cuniole.	Antonio Camarda
VET 06	2	10	Parassitosi e zoonosi di ungulati e lagomorfi	Riccardo Paolo Lia
VET 07	2	10	Vigilanza e sorveglianza negli allevamenti intensivi per la produzione di carne	Nicola Pugliese
VET 08	1	5	Valutazioni cliniche applicabili alla visita ispettiva <i>ante mortem</i> .	Stefano Ciccarelli
IUS 10	1	5	Sanzioni penali e amministrative per le violazioni di legge nel settore della sicurezza degli alimenti	Gaetano Liuzzo
AGR 18	1	5	Nutrizione e benessere degli animali da carne.	Vito Laudadio
VET 04	1	5	Le nuove frontiere nella produzione della carne.	Valentina Terio
IUS 13	1	5	Regolamento internazionale sul benessere animale.	Francesco E. Celentano
VET 04	1	5	Regolamento comunitario per le certificazioni volontarie: DOP, IGP, STG	Maurizio Ribezzo