UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

CORSI PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

DIPARTIMENTO DI MEDICINA ANIMALE, PRODUZIONI E SALUTE

Corso di formazione ed aggiornamento per il personale Metro Italia Spa addetto al reparto pesce

ANNO 2025 - prima EDIZIONE
maggio 2025

DURATA DEL CORSO
17ore

PRESSO
Sedi e strutture messe a disposizione da Metro Italia Spa

RESPONSABILE SCIENTIFICO
Prof.ssa Federica Giacometti

DOCENTI
Dr.ssa Nadia Cazzaniga (External fish Specialist Metro Italia Spa)
Dr. Emanuele De Roberto (Category manager Fish, Metro Italia Spa)
Prof. Valerio Giaccone (Università degli Studi di Padova)
Dr. Felice Panebianco (Università degli Studi di Torino)
Prof.ssa Giuseppina Marilia Tantillo (Università degli Studi di Bari Aldo Moro)
Dr. Claudio Truzzi (Head of Quality Assurance, Metro Italia Spa)

QUOTA DI ISCRIZIONE
3000 euro a pacchetto

MODALITÀ DI ISCRIZIONE
richiesta da trasmettere a mezzo pec all'indirizzo:
ricerca.maps@unipd.it
con la lista dei nominativi del personale Metro Italia Spa addetto al reparto pesce partecipante al corso

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Dr. ssa Maddalena Bonsembiante
ricerca.maps@unipd.it

tel: 049.8272212

DESTINATARI

Personale Metro Italia Spa addetto al reparto pesce

OBIETTIVI

Questo corso si prefigge di fornire ai partecipanti conoscenze su tutte le fasi di produzione e commercializzazione dei prodotti ittici, con nozioni specifiche sul riconoscimento di specie dei prodotti della pesca, sulla valutazione della freschezza e sui requisiti normativi sanitari, al fine di gestire con alta professionalità i rischi igienico-sanitari dei prodotti ittici destinati al consumo alimentare umano.

PROGRAMMA

Il corso si divide in 3 moduli, che prevedono lezioni teoriche e parti pratiche, e si svolgerà durante tre giornate consecutive, di cui le prime due di 6,5 ore ciascuna e la terza di 4 ore.

Modulo 1
Considerazioni introduttive, finalità del corso, presentazione corso e docenti; I controlli in PTF e rapporti con CTO; Strategie commerciali; Riconoscimento di specie: perché è importante; Riconoscimento di specie ed altri controlli su esemplari veri (parte pratica).

Modulo 2
La conservazione dei prodotti ittici: freschi, vivi, congelati, decongelati e trasformati; Freschezza dei prodotti ittici: cause microbiologiche e chimiche che portano allo scadimento delle caratteristiche di freschezza e metodi di valutazione della freschezza; Valutazione della freschezza di varie specie di pesci, molluschi e crostacei su esemplari veri (parte pratica).

Modulo 3
Istamina e parassiti nei prodotti ittici: normativa cogente e comunicazione del rischio al consumatore; Test finale di apprendimento e consegna attestati.

Criteri per il rilascio dell'attestato di frequenza: frequenza di almeno l'80% delle ore di formazione e superamento del test finale di apprendimento