UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

CORSI PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

DIPARTIMENTO DI MEDICINA ANIMALE, PRODUZIONI E SALUTE

Nozioni teorico-pratiche di valutazione della qualità igienico-sanitaria dei prodotti ittici

ANNO 2025 - prima EDIZIONE

PERIODO DI SVOLGIMENTO
maggio - giugno 2025

DURATA DEL CORSO
20 ore

ORARIO
4 ore per giornata, cinque giorni non consecutivi

PRESSO
Aule didattiche e aula anatomica del complesso didattico di Agripolis, Viale dell'Università 16, Legnaro (PD)

RESPONSABILE SCIENTIFICO
Prof. Valerio Giaccone

DOCENTI
- Prof. VALERIO GIACCONE, Dipartimento di Medicina animale, Produzioni e Salute
- Dottor Gian Raffaele MAGNANI (esperto di settore)
- Dottor Placido Matteo PAPPALARDO (esperto di settore)

QUOTA DI ISCRIZIONE
5500 euro a pacchetto

MODALITÀ DI ISCRIZIONE
Contattando l'ufficio ricerca del Dipartimento Medicina Animale Produzioni e Salute - MAPS all'indirizzo mail: ricerca.maps@unipd.it

ISCRIZIONI ENTRO IL 10.05.2025

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
dott.ssa Maddalena Bonsembiante
ricerca.maps@unipd.it
www.maps.unipd.it

DESTINATARI

Responsabili di Assicurazione Controllo Qualità e addetti alle vendite di prodotti ittici all'interno della Grande Distribuzione Organizzata

OBIETTIVI

Fornire ai partecipanti nozioni specifiche sulla valutazione di freschezza e sul riconoscimento di specie dei prodotti della pesca, con nozioni di etichettatura di origine, per una migliore applicazione delle procedure di autocontrollo in fase di vendita al dettaglio di tali alimenti.

PROGRAMMA

Modulo 1: Valutazione della freschezza
Nella parte teorica del Corso il docente spiegherà ai partecipanti quali sono le cause microbiologiche e chimiche che portano allo scadimento delle caratteristiche di freschezza dei prodotti ittici, arrivando a concretizzare quali sono le caratteristiche di freschezza tipiche di tali prodotti.
Nella parte pratica del Corso il docente farà esercitare i partecipanti alla valutazione di freschezza di vari tipi di pesci, molluschi e crostacei presentando loro esemplari veri di tali prodotti ittici.

Modulo 2: Riconoscimento di specie ittica
Nella parte teorica del Corso il docente spiegherà ai partecipanti quali sono le regole di tassonomia da tenere presenti quando si deve classificare la specie di un pesce, di un mollusco o di un crostaceo.
Nella parte pratica del Corso il docente farà esercitare i partecipanti al riconoscimento di specie sottoponendo loro campioni veri di pesci, molluschi e crostacei e guidandoli nel riconoscimento.

Modulo 3: Nozioni di controllo dei parassiti zoonosici
Nella parte teorica del Corso il docente spiegherà ai partecipanti quali sono le normative comunitarie e italiane che regolano il controllo dei prodotti ittici per la rilevazione dei parassiti zoonosici.
Nella parte pratica del Corso il docente farà esercitare i partecipanti sulla ricerca di parassiti visibili in pesci ad alto rischio di infestazione, presentando loro esemplari veri di tali prodotti.

Modulo 4: Nozioni di etichettatura dei prodotti ittici
In questa sezione del Corso il docente illustrerà quali sono i punti cardine della normativa comunitaria vigente in tema di etichettatura "speciale" dei prodotti della pesca, con esempi pratici fatti utilizzando materiale fotografico di repertorio personale.