



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA



CORSI PER  
L'APPRENDIMENTO  
PERMANENTE

ANNO 2026 seconda EDIZIONE  
20-22 Gennaio 2026

DURATA DEL CORSO  
17 ore

ORARIO 9.00-17.30

#### PRESSO

Marevivo Srl, Castro (LE)

#### RESPONSABILE SCIENTIFICO

Prof.ssa Federica Giacometti

#### DOCENTI

Dr.ssa Nadia Cazzaniga (External  
fish Specialist Metro Italia Spa)

Dr.ssa Valentina Murtinu (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)

Prof.ssa Valentina Terio (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

email 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

DIPARTIMENTO DI MEDICINA ANIMALE, PRODUZIONI E SALUTE

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

## 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, rispettivamente di 6, 7.5 e 3.5 ore.

### Modulo 1

Considerazioni introduttive, finalità del corso, presentazione corso e docenti; I controlli in PTF e registrazione vendita tonno rosso (ICAT); 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, scongelati e trasformati; Freschezza dei prodotti ittici: cause microbiologiche e chimiche che portano allo scadimento delle caratteristiche di freschezza; Uscita in mare e visita centro depurazione; Metodi di valutazione della freschezza dei prodotti ittici; 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