



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

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, decongelati 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

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

tel: 049.8272212