



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Corso a catalogo: Corso di formazione per il personale Metro Italia Spa addetto al reparto pesce

PROGRAMMA

Modulo 1

Martedì 20 maggio 09.30 – 17.00 – 6,5 ore

Commercializzazione dei prodotti ittici: controlli, strategie commerciali e riconoscimento di specie

Docenti:

Dr. Claudio Truzzi, Head of Quality Assurance, Metro Italia Spa
Dott.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

09.30-09.45 Considerazioni introduttive, finalità del corso, presentazione corso e docenti

09.45-10.30 I controlli in PTF e rapporti con CTO

10.30-11.00 Strategie commerciali

11.00-13.00 Riconoscimento di specie: perché è importante?

13.00-14.00 Pausa pranzo

14.00-17.00 Riconoscimento di specie ed altri controlli su esemplari veri (parte pratica)

Modulo 2

Mercoledì 21 maggio 09.30 – 17.00 – 6,5 ore

Conservazione e freschezza dei prodotti ittici

Docenti:

Prof. Valerio Giaccone, Università degli Studi di Padova

Prof.ssa Giuseppina Marilia Tantillo, Università degli Studi di Bari di Bari Aldo Moro

09.30-11.00 La conservazione dei prodotti ittici: freschi, vivi, congelati, scongelati e trasformati

11.00-13.00 Freschezza dei prodotti ittici: cause microbiologiche e chimiche che portano allo scadimento delle caratteristiche di freschezza e metodi di valutazione della freschezza

13.00-14.00 Pausa pranzo

14.00-17.00 Valutazione della freschezza di varie specie di pesci, molluschi e crostacei su esemplari veri (parte pratica)

Modulo 3

Giovedì mattina 22 maggio 09.30 – 13.30 – 4 ore

Istamina e parassiti nei prodotti ittici

Docenti:

Prof.ssa Giuseppina Marilia Tantillo, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Prof.ssa Federica Giacometti, Università degli Studi di Padova

Dr. Claudio Truzzi, Head of Quality Assurance, Metro Italia Spa

09.30-11.30 Istamina e parassiti nei prodotti ittici: normativa cogente e comunicazione del rischio al consumatore;

11.30-13.30 Test finale di apprendimento e consegna attestati