

**Corso a catalogo: Nozioni teorico-pratiche di valutazione della qualità igienico-sanitaria dei prodotti ittici**

## **PROGRAMMA**

### **Sessione 1**

**Martedì 20 maggio – 4 ore**

**14.00 – 16.00**

Modulo 1: Valutazione della freschezza (parte teorica)

**16.00 – 18.00**

Modulo 2: Riconoscimento di specie ittica (Parte 1: le basi normative)

Docente: Prof. Valerio Giaccone

*Prima lezione frontale – Aula 2 Prima Stecca Campus Agripolis*

### **Sessione 2**

**Mercoledì 21 maggio – 4 ore**

**14.00 – 16.00**

Modulo 2: Riconoscimento di specie ittica (Parte 2: le basi tassonomiche del riconoscimento di specie)

**16.00 – 18.00**

Modulo 2: Riconoscimento di specie ittica (Parte 3: proposta di nuovo approccio pratico al riconoscimento di specie ittica)

Docente: Prof. Valerio Giaccone

*Seconda lezione frontale – Aula 15 Pentagono Campus Agripolis*

### **Sessione 3**

**Giovedì 22 maggio** – 4 ore

**14.00 – 16.00**

Modulo 3: Nozioni di controllo dei parassiti zoonosici (Parte teorica: le basi normative e aspetti di prevenzione)

**16.00 – 18.00**

Modulo 4: Nozioni di etichettatura dei prodotti ittici

Docente: Prof. Valerio Giaccone

*Terza lezione frontale* – Aula 1 Prima Stecca Campus Agripolis

### **Sessione 4**

**Martedì 17 giugno 14.00-18.00** - 4 ore

Applicazione pratica di un nuovo approccio di riconoscimento di specie ittica.

Docenti: Prof. Valerio Giaccone e dottor Gian Raffaele Magnani

Attività esperienziale hands-on – Aula Necroscopie di Veterinaria di Agripolis

### **Sessione 5**

**Mercoledì 18 giugno 14.00-18.00** - 4 ore

Valutazione della "freschezza ittica" e rilevazione di parassiti endogeni (attività pratica).

Docenti: Prof. Valerio Giaccone e dottor Gian Raffaele Magnani

Attività esperienziale hands-on – Aula Necroscopie di Veterinaria di Agripolis