



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA



CORSI PER  
L'APPRENDIMENTO  
PERMANENTE

## ANNO 2018 - PRIMA EDIZIONE

### PERIODO DI SVOLGIMENTO

ottobre - novembre 2018

### DURATA DEL CORSO

20 ore

### ORARIO

4 ore per giornata, sette giorni  
non consecutivi

### PRESSO

Campus Agripolis - Aula 1CG e Sala  
Necroscopie - Viale dell'Università 16  
35020 Legnaro (PD)

### RESPONSABILE SCIENTIFICO

Prof. Valerio Giaccone

### DOCENTI

Prof. Valerio Giaccone

### QUOTA DI ISCRIZIONE

100,00€ a persona; Maxi Di pacchetto

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Contattando Anna Schiavon via mail  
anna.schiavon@unipd.it o via  
telefono 049/8272634

ISCRIZIONI ENTRO IL 21/09/2018

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

tel. 049 8272634

mail [anna.schiavon@unipd.it](mailto:anna.schiavon@unipd.it)  
[www.unipd.it/corsi-  
apprendimento-permanente](http://www.unipd.it/corsi-apprendimento-permanente)

[www.maps.unipd.it](http://www.maps.unipd.it)

DIPARTIMENTO DI MEDICINA ANIMALE, PRODUZIONI E SALUTE MAPS

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

## DESTINATARI

Responsabili di assicurazione controllo qualità; Formatori delegati al comparto pesca; Dipendenti della grande distribuzione organizzata in campo ittico; Venditori all'ingrosso e al dettaglio specializzati in ittica.

## OBIETTIVI

L'obiettivo principale è 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

Il corso si divide in 3 moduli, i primi due da 8 ore e il terzo da 4 ore, e si svolgerà durante sette giornate non consecutive.

L'attestazione di frequenza sarà rilasciata in caso di presenza a tutte le lezioni previste, e superamento di un test finale a risposta multipla, con esito favorevole (50% +1 dei quesiti corretti).

### MODULO 1: Freschezza ittica

Teoria: spiegazione delle cause microbiologiche e chimiche che portano allo scadimento delle caratteristiche di freschezza nei prodotti ittici

Pratica: i partecipanti saranno invitati a valutare personalmente la freschezza di vari tipi di pesci, molluschi e crostacei su esemplari veri

### MODULO 2: Riconoscimento di specie ittica e zoonosi

Teoria: spiegazione delle regole basilari di tassonomia da tenere presenti quando si deve classificare la specie di un pesce, di un mollusco o di un crostaceo; spiegazione delle normative comunitarie e italiane che regolano il controllo dei prodotti ittici per la rilevazione dei parassiti zoonosici

Pratica: esercitazione al riconoscimento di specie su campioni dal vero; ricerca di parassiti visibili in pesci ad altro rischio di infestazione, con presentazione di esemplari dal vero

### MODULO 3: Nozioni di etichettatura dei prodotti ittici

Teoria: il docente illustrerà i punti cardine della normativa comunitaria vigente in tema di etichettatura "speciale" dei prodotti della pesca, con esempi pratici fatti utilizzando materiale fotografico

Le parti pratiche presuppongono la divisione in due gruppi (A e B) che avverrà il primo giorno del corso.