

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

PROGRAMMA

Mercoledì 3 ottobre 2018 14.00 – 18.00 (4 ore)

Modulo freschezza ittica

Prima lezione **frontale** – Aula 1CG Cà Gialla

Giovedì 4 ottobre 2018 14.00 – 18.00 (4 ore)

Modulo freschezza ittica

Prima lezione **pratica GRUPPO A** – Aula 4MV Sala Necroscopie

Giovedì 11 ottobre 2018 14.00 – 18.00 (4 ore)

Modulo freschezza ittica

Prima lezione **pratica GRUPPO B** – Aula 4MV Sala Necroscopie

Mercoledì 17 ottobre 2018 14.00 – 18.00 (4 ore)

Modulo riconoscimento specie ittica e zoonosi

Seconda lezione **frontale** – Aula 1CG Cà Gialla

Giovedì 18 ottobre 2018 14.00 – 18.00 (4 ore)

Modulo riconoscimento specie ittica e zoonosi

Seconda lezione **pratica GRUPPO A** – Aula 4MV Sala Necroscopie

Lunedì 22 ottobre 2018 14.00 – 18.00 (4 ore)

Modulo riconoscimento specie ittica e zoonosi

Seconda lezione **pratica GRUPPO B** – Aula 4MV Sala Necroscopie

Mercoledì 7 novembre 2018 14.00 – 18.00 (4 ore)

Modulo etichettatura origine specie ittica

Terza lezione **frontale** – Aula 1CG Cà Gialla