

Obiettivi del corso

Ai Medici Veterinari Ufficiali è conferita la competenza giuridica sull'identificazione delle specie presenti a tutti i livelli della filiera ittica.

L'impostazione pratica del corso, realizzato direttamente su esemplari reperiti al Mercato Ittico all'ingrosso di Milano, consente di rafforzare le metodiche identificative mirate ad accertare la tracciabilità dei prodotti ittici ed in particolare il riconoscimento delle specie tossiche e velenose nonché il rilevamento delle principali frodi.

Contemporaneamente verranno approfondite le tecniche ispettive atte ad individuare le criticità sanitarie riscontrabili nel settore ittico migliorando l'efficacia dei controlli.

Modalità di partecipazione

Il corso è riservato ai Medici Veterinari Ufficiali delle ATS, dei PIF e degli UVAC che, nell'ambito delle proprie competenze effettuano accertamenti nel settore ittico.

Il corso è aperto a 30 partecipanti (max 2 Veterinari per Ente), di cui 12 riservati al personale interno.



L'evento organizzato dal Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti Origine Animale - ATS Città Metropolitana di Milano, si svolgerà tramite piattaforma Teams e Mercato Ittico di Milano

Responsabile Scientifico

Giacomo Maraschi

Docente

Renato Malandra

Responsabile UOS Mercati Generali

Segreteria Organizzativa

Antonella Labella email: alabella@ats-milano.it

Antonella Negri email: anegri@ats-milano.it

Modalità di iscrizione, entro il 28 Marzo 2022:

Partecipanti ESTERNI:

Registrazione sul sito ATS al link:

<https://formazioneesterni.ats-milano.it/ECMPortal/ECMPortal.htm>

Partecipanti INTERNI

Nel portale aziendale MY ALISEO

Registrazioni richieste → iscrizione corsi

Modalità di pagamento

La quota di iscrizione, per i partecipanti esterni, è di € 100,00 + IVA 22% (la quota è esente da IVA se corrisposta da Enti pubblici) da versare con bonifico bancario:

IBAN IT52U0306909400100000046162

BANCA INTESA SAN PAOLO.

Causale: Corso Ittico 2022 organizzato dal Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti Origine Animale della ATS Città Metropolitana di Milano.



Evento accreditato ECMScientifico



IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE ITTICHE FINALIZZATA ALLA TRASPARENZA DELLE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE



08 aprile	29 aprile
13 maggio	27 maggio
10 giugno	24 giugno
01 luglio	16 settembre
30 settembre	14 ottobre



dalle ore 8:00 alle ore 11:00



On line - Webinar Microsoft Team's

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana



Programma

I° Giornata 8 aprile 2022
8.00 - 11.00

Identificazione dei Pesci Condroitti e degli Osteitti Apodi

Differenziazione tra Lophidi e Tetraodontidi

II° Giornata 29 aprile 2022
8.00 - 11.00

Identificazione dei Pesci Osteitti con P.V. in posizione giugulare

Riconoscimento dei parassiti visibili zoonosici e non zoonosici

III° Giornata 13 maggio 2021
8.00 - 11.00

Identificazione dei Pesci Osteitti con P.V. in posizione toracica monodorsali

Valutazione organolettica della freschezza nei pesci ossei e cartilaginei

IV° Giornata 27 maggio 2022
8.00 - 11.00

Identificazione dei Pesci Osteitti con P.V. in posizione toracica bidorsali non pinnuliferi

Distinzione tra prodotto pescato / allevato

V° Giornata 10 giugno 2022
8.00 - 11.00

Visita stabilimento lavorazione di prodotti ittici

Approfondimento delle procedure e tecniche di lavorazione applicate in uno stabilimento riconosciuto

VI° Giornata 24 giugno 2022
8.00 - 11.00

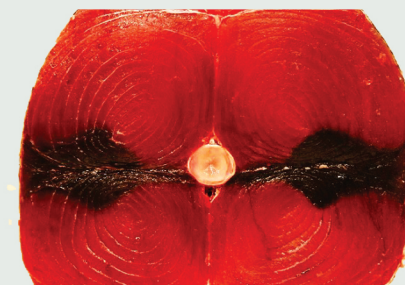
Identificazione dei Pesci Osteitti con P.V. in posizione toracica bidorsali pinnuliferi

Gestione del rischio istamina e metodi di campionamento a diversi livelli della filiera

VII° Giornata 1 luglio 2022
8.00 - 11.00

Identificazione dei Pesci Osteitti con P.V. in posizione addominale

Distinzione tra prodotto fresco e quello scongelato.



VIII° Giornata 16 settembre 2022
8.00 - 11.00

Identificazione dei Molluschi

Metodi di valutazione organolettica della freschezza dei Molluschi Cefalopodi, della vitalità dei Bivalvi e dei Gasteropodi marini

IX° Giornata 30 settembre 2022
8.00 - 11.00

Identificazione dei Crostacei

Metodo di valutazione organolettica di freschezza dei Crostacei

X° Giornata 14 ottobre 2022
8.00 - 11.00

Questionario sull'apprendimento e valutazione del Corso

Esame pratico di riconoscimento delle principali specie ittiche e in particolare di quelle che sono oggetto di interventi ispettivi (obbligatorio).