

PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE RESIDENZIALE

Allegato alla Scheda di progettazione dal

 Titolo: **Normativa sanitaria ed etichettatura dei prodotti della pesca**

Anno: 2026

Date: 03/12/2026
Durata del corso (in ore): 8
Sede: via Don Bosco - Lanusei
N° Edizioni: 1
Docenti: Prof. Domenico Meloni-Prof. Christian Scarano
Segreteria Organizzativa: Dot.ssa Orrù Maria Assunta
Partecipanti per edizione: 7
Destinatari formazione: Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione – S.I.A.O.A. ASL Ogliastro
Responsabile scientifico: Dott. Piroddi Raffaele

CONTENUTI	ORA * INIZIO	ORA FINE	DOCENTI o SOSTITUTI	METODOLOGIA DIDATTICA **
Registrazione partecipanti	8:00	8:30		
Apertura dei lavori, presentazione degli obiettivi e della metodologia del corso	8:30	8:45	Dott. Raffaele Piroddi Prof. Christian Scarano Prof. Domenico Meloni	Lezioni Magistrali
Introduzione alla Normativa sanitaria del settore ittico	8:45	10:45	Prof. Christian Scarano	Lezioni Magistrali
Coffee break	10:45	11:00		
Etichettatura dei prodotti della pesca	11:00	13:00	Prof. Domenico Meloni	Lezioni Magistrali
Pausa pranzo	13:00	14:00		
Frodi Sanitarie e Commerciali nel settore ittico	14:00	15:45	Prof. Domenico Meloni	Lezioni Magistrali – Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche
Coffee break	15:45	16:00		
Controlli parassitologici e valutazione della freschezza nei prodotti ittici	16:00	17:45	Prof. Domenico Meloni Prof. Christian Scarano	Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche
Valutazione apprendimento	17:45	18:00		

Pagina 1 di 2