

“ FRESCHENZA DEL PESCE: MANEGGIARE CON CURA”

In considerazione della rapida deteriorabilità dei prodotti ittici e alla luce della normativa che impone, a partire dal 1° gennaio 2015, l'esplicitazione in etichetta della data di cattura o di pesca, è estremamente necessario definire la freschezza e stabilire i criteri per valutarla in maniera rapida ed oggettiva.

Il corso è destinato a coloro che operano nell'ambito della filiera del pesce, dal pescatore all'utilizzatore finale (ristoratori, catering, responsabili di mense collettive, etc.).

L'obiettivo del corso è fornire un'adeguata competenza nella valutazione della freschezza del pesce, far acquisire gli strumenti per assicurarne la conservazione e fornire conoscenze riguardanti la legislazione in materia di etichettatura, tracciabilità e presentazione dei prodotti lungo la filiera. Il corso prevede lezioni teoriche e pratiche di analisi sensoriale.

Ad ogni attore della filiera del pesce che si trova ad essere coinvolto in un mercato caratterizzato da una domanda costante a prescindere dalla stagionalità delle specie ittiche di interesse, che rendono il comparto fortemente dipendente da abbondanti importazioni e da un'offerta qualitativa estremamente varia, sono richieste tecniche di valutazione sempre più accurate ed affidabili ed una conoscenza delle tecniche di manipolazione e conservazione più appropriate per mantenere sempre più elevato il livello qualitativo finale, nonché l'indispensabile conoscenza della legislazione in materia.

Inizio e durata del corso

Inizio Martedì 19 Marzo 2013
24 ore, suddivise in 6 pomeriggi
(lezione ogni Martedì dalle 16.00 alle 20.00)

Durante il corso verrà distribuito il materiale didattico necessario ed un volume finale con pubblicato l'intero contenuto delle lezioni. Inoltre a fine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Responsabili del corso

Direttore
Prof. Francesco Capozzi

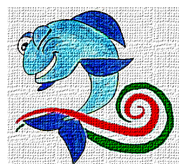
Coordinatore
Prof.ssa Maria Severina Liberati

Responsabile ente gestione
Dott. Fabrizio Abbondanza (Ser.In.Ar)

Assistente didattico
Dott.ssa Melania Vallicelli

Info e Contatti

www.freschezzadelpesce.it
melania.vallicelli@unibo.it



Sedi del corso

Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena
Piazza Goidanich, 60 - Cesena

Corso di Laurea in Acquacoltura di Cesenatico
Via Doria, 5A/B - Cesenatico

IAL Scuola Alberghiera di Cesenatico
Viale Carducci, 225 - Cesenatico

Casa Artusi di Forlimpopoli
Via A. Costa 27/31 - Forlimpopoli

Ser.In.Ar

in collaborazione con

Camera di Commercio I.A.A. Forlì- Cesena

Università di Bologna — Alma Mater Studiorum

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Provincia di Forlì- Cesena

“ FRESCHENZA DEL PESCE: MANEGGIARE CON CURA”



LABORATORI
FORMATIVI DI ALTA
QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

Programma, Orari e Luoghi del Corso

19 Marzo 2013

Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena

- ore 15:45-16:00 Presentazione corso
ore 16:00-17:00 Evoluzione del contesto normativo
(Prof.ssa Maria Severina Liberati)

L'attuale regolamentazione comunitaria introduce, nel contesto normativo in materia di controllo dei prodotti ittici, rilevanti innovazioni per la commercializzazione attraverso strumenti cogenti quali la registrazione dei primi acquirenti, l'emissione di note di vendita, la pesatura e la suddivisione in partite. Inoltre, dal 2015, è previsto l'inserimento della data del pescato tra le informazioni al consumatore.

- ore 17:00-18:00 Ricette tradizionali: valorizzazione delle diverse specie ittiche
(Prof. Corrado Barberis)

Nella mia ormai non breve carriera professionale una sola volta ho trovato l'elogio del pesce non fresco. Vedremo come, quando e chi tra le citazioni storiche.

- ore 18:00-19:00 Analisi sensoriale applicata alla valutazione della freschezza degli alimenti ittici
(Prof.ssa Anna Badiani)

L'analisi sensoriale e il suo impiego per la valutazione della qualità degli alimenti ittici. Il Quality Index Method (QIM) come approccio specie-specifico alla valutazione della "qualità freschezza" degli alimenti ittici, dotato di buone ripetibilità e riproducibilità e di facile apprendimento.

- ore 19:00-20:00 Nuove frontiere del controllo ufficiale
(Dott. Maurizio Mambelli)

Temi trattati: evoluzione della normativa, scopi, metodi, OSA, definizione delle competenze, campionamenti, contaminazione da metalli pesanti, uso di additivi.

26 Marzo 2013

Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena

- ore 16:00-18:00 La regolamentazione comunitaria ridisegna la filiera ittica: rintracciabilità e sistema di controllo
(Prof.ssa Maria Severina Liberati)

Rintracciabilità e sistema di controllo svolgono un ruolo strategico non solo per la tutela del consumatore, ma anche per la "salute" del mercato. A tale proposito la rintracciabilità dei prodotti provenienti dalla pesca professionale costituisce efficace strumento di garanzia anche per gli operatori del settore.

- ore 18:00-19:00 Modalità di pesca e qualità del prodotto
(Dott. Antonio Errico)

Saranno analizzati e studiati gli storici strumenti, le tecniche e le modalità di pesca, principalmente piccola ed artigianale, soprattutto in funzione della dovuta riduzione, al minimo, dei tempi tra la cattura e la proposta sul mercato, in assenza dei sistemi di refrigerazione, a bordo ed a terra.

ore 19:00-20:00 Autocontrollo: teoria (Dott.ssa Homa Nikzad)
I prodotti ittici freschi vanno incontro rapidamente ad alterazioni e per garantire la loro freschezza è essenziale applicare tecniche di manipolazione adeguate in condizioni igieniche ottimali lungo tutta la filiera produttiva. A tale scopo la Comunità Europea con il "Reg. Ce 852/2004", impone a ogni singolo operatore del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) al fine di fornire al consumatore un prodotto sicuro e di migliore qualità.

2 Aprile: lezioni sospese per festività pasquali

9 Aprile 2013

IAL Scuola alberghiera di Cesenatico

- ore 16:00-17:00 Tecniche di conservazione del pesce fresco
(Prof. Marco Dalla Rosa)

Nel corso della lezione verranno espone sinteticamente le problematiche relative alla conservazione dei prodotti ittici facendo riferimento all'influenza delle condizioni di stoccaggio sull'andamento delle cinetiche di deterioramento. Saranno illustrate le principali tecniche di mantenimento delle basse temperature mediante tecnologie convenzionali e non convenzionali nonché gli strumenti di controllo ed evidenziate le criticità della continuità della catena del freddo. Verranno illustrati i principi e le tecniche della refrigerazione meccanica e con fluidi criogenici, dell'utilizzo del ghiaccio fondente e della tecnologia del *superchilling*.

- ore 17:00-18:00 Principi di nutrizione umana
(Prof.ssa Alessandra Bordon)

L'alimentazione, se corretta, è in grado di fornire tutti i componenti necessari al nostro organismo per costruirsi e mantenersi in salute. Ma la nostra dieta è composta da alimenti diversi, ognuno con una precisa composizione in macronutrienti e micronutrienti, che è necessario conoscere se si vuole condurre un'alimentazione equilibrata.

- ore 18:00-20:00 Autocontrollo: pratica
(Dott.ssa Homa Nikzad)

Trucchi e buone prassi di lavorazione da parte di chi quotidianamente partecipa alla gestione delle procedure di assicurazione della qualità interna al mercato ittico.

16 Aprile 2013

Corso di Laurea in Acquacoltura di Cesenatico

- ore 16:00-17:00 Utilizzo di semplici strumenti per la valutazione della freschezza
(Prof. Marco Dalla Rosa)

Lo sviluppo delle tecniche di valutazione della freschezza sarà trattato considerando sia indici qualitativi basati su parametri chimico-analitici e strumentali sia la loro correlazione con la proposta di tecniche strumentali distruttive e non distruttive di semplice utilizzo in grado di fornire valutazioni oggettive sullo stato di freschezza di determinate categorie di prodotti ittici. Verranno illustrate le tecniche non distruttive di valutazione delle sostanze volatili con utilizzo di sensori elettronici e mediante analisi computerizzata delle immagini nonché le tecniche analitiche strumentali di valutazione delle proprietà fisico-meccaniche dei prodotti ittici.

- ore 17:00-18:00 Il valore nutrizionale dei prodotti ittici: quanto influisce la freschezza?
(Prof.ssa Alessandra Bordon)

I prodotti ittici sono alimenti ad elevato valore nutrizionale, anche grazie al loro contenuto in acidi grassi polinsaturi omega-3. Questo rende il pesce particolarmente importante per la nostra dieta, al punto che il suo consumo è raccomandato almeno due volte alla settimana. Verrà discusso se, e quanto, la freschezza influisce sul valore nutrizionale del pesce.

- ore 18:00-20:00 Teoria e pratica dell'analisi sensoriale della freschezza dal pesce bianco
(Prof.ssa Anna Badiani)

La messa a punto di uno schema QIM esemplificata su una specie di pesce a polpa bianca. Illustrazione comparativa e critica di schemi QIM per specie di questo tipo. Pratica QIM dedicata.

23 Aprile 2013

Corso di Laurea in Acquacoltura di Cesenatico

- ore 16:00-18:00 Esempi pratici di applicazione dell'ispezione veterinaria
(Dott. Maurizio Mambelli)

Cenni sul riconoscimento delle specie, pesci tossici, frodi commerciali, anisakis ed altri parassiti (nuove acquisizioni scientifiche e normative).

- ore 18:00-20:00 Teoria e pratica dell'analisi sensoriale della freschezza dal pesce azzurro
(Prof.ssa Anna Badiani)

Illustrazione comparativa e critica di schemi QIM per varie specie di pesce azzurro. Pratica QIM dedicata.

30 Aprile 2013

Casa Artusi di Forlimpopoli

- ore 16:00-18:00 Tracciabilità, etichettatura e presentazione dei prodotti ittici: l'informazione a tutela dei consumatori
(Prof.ssa Maria Severina Liberati)

Il preminente veicolo di informazione al consumatore è costituito dall'etichettatura e dalla presentazione dei prodotti finalizzate a garantirne anche la tracciabilità. Pertanto, oltre a quanto disposto dal Reg. (CE)1224/09, è stata introdotta la facoltà di utilizzare la denominazione "prodotto italiano", per chi vende al dettaglio o somministra prodotti ittici, secondo quanto previsto dall'art. 59 del D.L. 83/2012.

- ore 18:00-20:00 Esito QIM e degustazione gastronomica con comparazioni
(Prof.ssa Anna Badiani)

Valutazione critica delle performances dei corsisti nell'applicare alcuni schemi QIM alle specie di pesce reperite (anonimato garantito). QIM *in action*: degustazione alla cieca diretta a confrontare, entro specie, esemplari con punteggio QIM «un po'» differente quando sottoposti a cotture blande.

Conclusione del corso e consegna attestati
a cura di SERINAR e CCIAA

Sponsorizzato da



Camera di Commercio
Forlì-Cesena



IAL
INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
EQUILIBRIO