



SEDE

Università di Foggia
Dipartimento Scienze Agrarie,
degli Alimenti e dell'Ambiente,
Via Napoli 25, Foggia.

CALENDARIO



Gli incontri avranno luogo al
venerdì pomeriggio e al
sabato.



CONTATTI

giovanni.normanno@unifg.it;
nicola.tricarico@unifg.it

BANDO



<https://www.unifg.it/postlaurea/master/2018-2019/gestione-e-controllo-della-qualita-nella-filiera-ittica>

Il master rientra tra le azioni finanziabili dal
Patto per lo Sviluppo della Regione Puglia
"PASS LAUREATI", Voucher per la
formazione post-universitaria AVVISIO
PUBBLICO N. 3/FSE/2018 P.O.R. PUGLIA
2014 – 2020 Fondo Sociale Europeo
2014IT16M2OP002. www.sistemapuglia.it –
www.sistemapuglia.it/SistemaPuglia/passal-aureati.



Master universitario di 2° livello in: Gestione e controllo della qualità nella filiera ittica (GeCoQuaFI) "A. Mengoli"

A.A. 2018/2019

Coordinatore: Prof. Giovanni NORMANNO

OBIETTIVI

Il Master intende fornire ai discenti una
profonda preparazione nel campo del
controllo di qualità dei Prodotti della
Pesca, che spazi dalla produzione
primaria alla normativa di settore, dal
controllo igienico-sanitario alla
valutazione della qualità lungo l'intero
processo produttivo.



Con i patrocini



ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



istituto zooprofilattico sperimentale
della puglia e della basilicata



Società Italiana di
Medicina Veterinaria
Preventiva

PERCORSO DIDATTICO

Le attività formative sono ripartite tra didattica frontale, visite guidate, esercitazioni di laboratorio, stage presso aziende o enti convenzionati per un totale di 1500 ore, corrispondenti a 60 Crediti Formativi Universitari (CFU).

OBIETTIVI FORMATIVI

Gli obiettivi formativi sono tesi alla realizzazione di una figura professionale qualificata in grado di svolgere attività libero-professionale nelle imprese alimentari del settore ittico e nella Grande Distribuzione Organizzata, ricoprendo la posizione di consulente o di Responsabile di Qualità.

COMPETENZE

Le competenze e le abilità che si intende fornire abbracciano, con diversi livelli di approfondimento, i seguenti campi d'interesse:

- anatomia funzionale e sistematica degli organismi marini di interesse alimentare
- produzione primaria
- ittiopatologia
- sanità pubblica e sicurezza d'uso dei prodotti della pesca
- normativa sull'igiene, sicurezza e controllo delle produzioni ittiche
- etichettatura e tracciabilità
- tecnologie alimentari e additivi
- Sottoprodotti
- Sistemi di Gestione della Qualità



TITOLO RILASCIATO

Master di II livello in "Gestione e controllo della qualità nella filiera ittica (GeCoQuaFI)"

Il titolo conseguito è valutabile nei concorsi per l'accesso alla posizione di dirigente nel Servizio Sanitario Nazionale.