

Gentilissimi,

inviando in allegato locandina con programma in dettaglio del **Seminario a cura del Corso di Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti "Il Settore ittico: criticità e opportunità principali"** che si terrà in presenza **lunedì 22 novembre** a **Vicenza presso la sede universitaria di Viale Margherita 87 dalle ore 14.00.**

Il seminario è aperto oltre che agli studenti, agli operatori del settore e ai consumatori.

Modalità d'iscrizione:

Compilare il modulo disponibile al seguente link: <https://forms.gle/UXtF2tU4k9UAaZni9>

Rilascio dell'**attestato di partecipazione** al termine dell'evento.

Giovanna Zanollo

Fondazione Studi Universitari di Vicenza

Stradella San Nicola, 3

36100 Vicenza

tel. 0444 998898

[info@univi.it](mailto:info@univi.it)

---

"Le informazioni contenute nella presente comunicazione e relativi allegati possono essere riservate e sono, comunque, destinate esclusivamente alle persone o all'ente sopraindicati. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita ai sensi dell'art. 616 c.p. sia ai sensi del D.lgs 196/03. Se avete ricevuto questo messaggio per errore, vi preghiamo di cancellarlo e di informarci immediatamente per telefono allo +39 0444 998894 o inviando un messaggio all'indirizzo del mittente."



Fondazione  
Studi Universitari  
di Vicenza



DIPARTIMENTO DI BIOMEDICINA  
COMPARATA E ALIMENTAZIONE

Corso di Studi in  
Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

**Lunedì 22 novembre 2021**

Ore 14:00

Sala 3 – Complesso Universitario Viale Margherita 87 - Vicenza

**«Il settore ittico: criticità e  
opportunità principali»**  
Seminario in presenza



**Esperienze e casi di studio più significativi e attuali  
nel settore ittico: dalla produzione  
alla trasformazione e distribuzione**

**Valentina Tepedino e Cesare Paolucci**  
**Eurofishmarket Srl – Castel Maggiore (Bo)**

Incontro rivolto agli studenti SIA del 2° e 3° anno, agli Operatori del Settore Alimentare, e agli interessati che a diverso titolo si occupano di prodotti della pesca e ai consumatori

Il settore dei prodotti della pesca offre grandi opportunità in termini di impiego di competenze a vari livelli di specializzazione e professionalità nonché di sviluppo economico diffuso nel territorio. A questo si aggiunge il fatto che l'unificazione del mercato europeo e l'innovazione tecnologica, anche nella logistica, consentono di far circolare velocemente il prodotto anche fra Paesi molto lontani fra loro. Il numero di specie che sono o possono essere presenti nelle peschiere e nei punti vendita, anche in varie modalità di presentazione, è significativamente aumentato nel corso degli ultimi 30 anni. Di fatto, l'Operatore del Settore Alimentare impegnato in questo ambito deve sapersi muovere fra la continua innovazione tecnologica, le norme e gli obblighi talvolta impegnativi dal punto di vista applicativo, le richieste di innovazione di prodotto provenienti dal mercato, le tendenze mutevoli nei consumi e nelle aspettative dei consumatori.

Attraverso l'esperienza e la testimonianza di due medici veterinari liberi professionisti che operano in questo specifico ambito produttivo, l'incontro sarà un'occasione per fornire ai partecipanti una visione delle principali criticità ma anche delle opportunità che offre il settore ittico.

*La sede universitaria è ubicata in zona Stadio "R. Menti", raggiungibile a piedi dalla stazione FS (1,2 km). Ampio parcheggio in zona antistante lo stadio e agevole accesso alla sede utilizzando la passerella a scavalco del fiume Bacchiglione ubicata in viale dello Stadio.*

**Modalità d'iscrizione:** Compilare il modulo disponibile al seguente link: <https://forms.gle/UXtF2tU4k9UAaZni9>

Rilascio dell'attestato di partecipazione al termine dell'evento

