



FILIERA ECO - ALIMENTARE

progetto finanziato con il contributo di



**fondazione
c a r i p l o**

CORSO TEORICO – PRATICO di FORMAZIONE in MATERIA di IGIENE e SANITÀ delle CARNI

Reg. CE 852 – 853 – 854 del 2004 - Reg. 2075 del 2005

Acc. Stato – Regioni 2470 e 2477 del 2006

DGR n. 13-3093 del 12 dicembre 2011 – Reg. Piemonte

Con il patrocinio di:



CALENDARIO E PROGRAMMA DETTAGLIATO

SESSIONE 1 – da martedì 23 a sabato 27 giugno 2015

Collegio Rosmini di Domodossola

Lezione 1 – 3 ore (20,00-23,00)

- Il progetto “*Filiera Eco-alimentare*” - **Dott. Roberto Viganò**
 - Descrizione obiettivo di progetto e fasi realizzative
 - L’etica venatoria e la qualità delle carni
- La carne di selvaggina: composizione chimica e qualità nutrizionali
- Il “*Pacchetto Igiene*”: interpretazione ed applicazione nel contesto venatorio – **Dott. Eugenio Calderone ASL VCO**
 - La cessione e la commercializzazione della selvaggina: interpretazione dei Reg. CE 852, 853, 854 del 2004 e applicazioni specifiche
 - “*Requisiti per la commercializzazione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore e per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica nei*

ASSOCIAZIONE ARS.UNI.VCO

Via Rosmini, 24 – 28845 – Domodossola (VB) - Tel. 0324.482.548 - Mail: segreteria@univco.it



FILIERA ECO - ALIMENTARE

progetto finanziato con il contributo di



**fondazione
c a r i p l o**

centri di lavorazione della selvaggina – D.G.R. Regione
Piemonte 12 dicembre 2011, n. 13-3093

Lezione 2 – 3 ore (20,00-23,00) – Dott. Luca Pelliccioli

- Generalità sugli ungulati: inquadramento sistemico
- Approfondimenti di anatomia e quadro fisiologico/comportamentale delle specie oggetto di prelievo venatorio: cervidi, bovidi e suidi
- Valutazione della salute dell'animale in vita: comportamenti normali e anomali
- Monitoraggio sanitario della fauna:
 - Osservazioni in campo
 - Modalità di prelievo dei campioni biologici
 - Valutazione dello stato di salute delle popolazioni animali

Lezione 3 – 3 ore (20,00-23,00) - Dott. Roberto Viganò

- Tipologie di caccia: implicazioni sulla qualità delle carni
- Modalità di abbattimento:
 - Implicazioni igienico-sanitarie, stress e conseguente qualità delle carni
- La balistica terminale:
 - Punto di ingresso della palla e conseguenze
 - Distanza del tiro e comportamento della palla sull'animale
 - Palle al piombo e palle monolitiche
- Il corretto trattamento della carcassa e qualità delle carni
 - Dissanguamento e eviscerazione
 - Trasporto
 - Frollatura e conservazione
- Macellazione, sezionamento e conservazione
- Norme igienico-sanitarie e rischi zoonosici

Lezione 4 – 3 ore (20,00-23,00) – Dott.ssa Cristina Fraquelli

ASSOCIAZIONE ARS.UNI.VCO

Via Rosmini, 24 – 28845 – Domodossola (VB) - Tel. 0324.482.548 - Mail: segreteria@univco.it



FILIERA ECO - ALIMENTARE

progetto finanziato con il contributo di



**fondazione
cariplo**

- Principali malattie infettive ed infestive della selvaggina:
 - Sintomi e segni clinici, alterazioni anatomo-patologiche
 - Implicazioni faunistiche, zoeoeconomiche e/o zoonosiche
- Principali patologie connesse al consumo alimentare di carni di selvaggina
- Contaminanti ambientali:
 - Metalli pesanti, contaminanti, piretroidi, pesticidi clorurati, DDT e isomeri nella fauna selvatica
 - Utilizzo della fauna selvatica come indicatore di inquinamento ambientale

Lezione 5 – 4 ore (Sabato mattina) - Dott.ssa Martina Besozzi e Dott. Roberto Viganò

- Esercitazione pratica
 - Modalità di manipolazione, dissanguamento, eviscerazione e trasporto della carcassa:
 - Implicazioni sulla qualità igienico-sanitaria delle carni
 - Riconoscimento delle principali lesioni
 - Spelatura di una carcassa di ungulato selvatico
 - Gestione della carcassa e requisiti igienico-sanitari
-