

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

CALENDARIO E PROGRAMMA DETTAGLIATO

SESSIONE 2 Sabato 11 e domenica 12 luglio 2015

Collegio Rosmini di Domodossola

Lezione 1 – 3 ore (Sabato 9,00-12,00)

- Il progetto “*Filiera eco-alimentare*” - **Dott. Roberto Viganò**
 - Descrizione obiettivo di progetto e fasi realizzative
 - L’etica venatoria e la qualità delle carni
- Il “Pacchetto Igiene”: interpretazione ed applicazione nel contesto venatorio – **Dott. Eugenio Calderone ASL VB**
 - 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 centri di lavorazione della selvaggina*” – D.G.R. Regione Piemonte 12 dicembre 2011, n. 13-3093

Lezione 2 – 3 ore (Sabato 12,00/13,00 – 14,00-16,00) – Dott. Luca Pellicoli

- 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 – 2 ore (Sabato 16,00/18,00) - Dott. Roberto Viganò

- La carne di selvaggina: composizione chimica e qualità nutrizionali
- 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

Lezione 4 – 1 ore (Domenica 9,00/10,00) - Dott. Roberto Viganò

- 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