

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 3**

Martedì 14 luglio 2015

Sala Comprensorio Alpino VCO1 - Verbania

Sabato 25 e domenica 26 luglio 2015

Sala Incubatore - Tecnoparco del Lago Maggiore

Lezione 1 – 2 ore (martedì 14/7 - 20,00-22,00)

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

Lezione 2 – 2 ore (Sabato 9,00-11,00)

- Il progetto *“Filiere eco-alimentare”* - **Dott. Roberto Viganò**
 - Descrizione obiettivo di progetto e fasi realizzative
 - L’etica venatoria e la qualità delle carni
- Ripresa dei contenuti relativi alla lezione 1 “Pacchetto Igiene”: interpretazione ed applicazione nel contesto venatorio

Lezione 3 – 3 ore (Sabato 11,00/13,00 – 14,00-15,00) – 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:

ASSOCIAZIONE ARS.UNI.VCO

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

- Osservazioni in campo
- Modalità di prelievo dei campioni biologici
- Valutazione dello stato di salute delle popolazioni animali

Lezione 4 – 2 ore (Sabato 15,00/17,00) - 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 5 – 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

Lezione 6 – 3 ore (Domenica 10,00/13,00) – Dott.ssa Cristina Fraquelli

- Principali malattie infettive ed infestive della selvaggina:
 - Sintomi e segni clinici, alterazioni anatomo-patologiche
 - Implicazioni faunistiche, zoeconomiche 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 7 – 4 ore (Domenica 14,00/18,00) – Dott.ssa Martina Besozzi (2 h) e Dott. Roberto Viganò (2 h)

- 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