



Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

Corso di formazione per il trattamento delle carni di selvaggina per la qualifica di “cacciatore formato” ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004 e della Delibera di Regione Lombardia X/2612 del 07/11/2014

DESTINATARI: cacciatori che esercitano in particolare il prelievo di selezione degli ungulati e la caccia collettiva al cinghiale, ma anche chi esercita qualsiasi altra attività venatoria o se non cacciatore sia interessato comunque alla problematica.

OBIETTIVO: il corso abilita alla qualifica di “cacciatore formato” ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004 e della Delibera di Regione Lombardia X/2612 del 07/11/2014. I nominativi degli abilitati al corso saranno poi inseriti in un apposito registro tenuto dall’ATS Insubria. Si ricorda che al “Cacciatore Formato” è consentito eviscerare i cinghiali sul posto di caccia e previo controllo veterinario presso un centro di lavorazione carni, commercializzare la selvaggina.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE: sono ammessi al corso tutti gli interessati , non è necessario essere in possesso della licenza di caccia

LEZIONI TEORICHE (giorni 5 – 8 - 12- 14 giugno 2018):

- 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 dei Reg. CE 852, 853, 854 del 2004 e normativa regionale (Del. X/2612 del 7 nov 2014) - 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
- Tipologie di caccia: implicazioni sulla qualità delle carni
- Modalità di abbattimento: implicazioni igienico-sanitarie, stress e conseguente qualità delle carni
- La balistica terminale
- Il corretto trattamento della carcassa e qualità delle carni
- Principali malattie infettive ed infestive della selvaggina
- Contaminanti ambientali: metalli pesanti, contaminanti, piretroidi, pesticidi clorurati, DDT e isomeri nella fauna selvatica
- Utilizzo della fauna selvatica come indicatore di inquinamento ambientale

FEDERAZIONE ITALIANA DELLA CACCIA SEZIONE PROVINCIALE di VARESE

Via Piave, 9 – 21100 Varese

Cod. Fisc. 80016000129 - Telefono e Fax: 0332282074 – E Mail: fidc.varese@fidc.it -

Sito: www.fidc-va.eu – Orari segreteria martedì e venerdì 9/12-14/17, mercoledì e giovedì 9/13

LEZIONE PRATICA (giorno 16 giugno 2018):

- Implicazioni sulla qualità igienico-sanitaria delle carni
- Riconoscimento delle principali lesioni
- Spelatura di una carcassa di ungulato selvatico
- Gestione della carcassa e requisiti igienico-sanitario
- Sezionamento e riconoscimento delle varie porzioni di carne
- Preparazioni di base con carni crude
- Modalità pratiche di preparazioni di mocette, salumi e patè

COSTO DEL CORSO:

Quota di partecipazione: **€ 125,00 soci FIDC - € 165,00 non soci FIDC**

Le quote sono comprensive delle dispense rilegate e a colori in formato cartaceo, esame e rilascio attestato/diploma in carta libera, pratiche per l'iscrizione degli abilitati nell'apposito registro dell'ATS Insubria e buffet di degustazione finale presso l'Albergo Ristorante Edelweiss a Viceno - Crodo (VB).

Il trasferimento a Viceno - Crodo (VB) per la lezione pratica, sarà da effettuarsi con mezzi propri, maggiori informazioni verranno date durante il corso.

**Il percorso didattico e la prova d'esame sono conformi alle direttive Regionali.
Il corso ha ottenuto il patrocinio dell'ATS Insubria.**

PROVA D'ESAME:

L'esame scritto sarà del tipo a quiz a tre risposte e verterà su tutte le materie del corso. L'accesso agli esami è vincolato alla frequenza di almeno l'80% delle lezioni previste.

PER INFORMAZIONI E/O ISCRIZIONI: vedi scheda di iscrizione allegata.