

Corso di formazione

PERSONA FORMATA

IN MATERIA DI PATOLOGIE DELLA SELVAGGINA, PRODUZIONE E TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA E DELLE RELATIVE CARNI, AI SENSI DELL'ALLEGATO III SEZ. IV DEL REG. (CE) 853/2004

dal **18 OTTOBRE** al **30 NOVEMBRE 2024**

ONLINE e IN AULA > Aula 2 BIC c/o Centro Trasferimento Tecnologico | Via E. Mach 1, San Michele All'Adige (TN)

Responsabile Scientifico

Rosaria Lucchini - Dirigente Biologo IZSve

Il corso, destinato ai Cacciatori della Provincia Autonoma di Trento, si propone di fornire un'adeguata preparazione igienico-sanitaria in modo tale da incrementare le conoscenze sui più importanti e frequenti quadri clinici e anatomo-patologici, nonché sulle misure di igiene atte a garantire la salubrità e la sicurezza durante tutte le fasi del processo di lavorazione delle carni.

Il corso prevede attività formative online sui contenuti teorici (videolezioni), propedeutiche all'attività pratica che si svolgerà in presenza, con il supporto degli esperti.

DESTINATARI	Il corso è riservato ai cacciatori della Provincia autonoma di Trento
QUOTA di ISCRIZIONE	40,00 €
LINK ISCRIZIONE	seguire le istruzioni <u>riservate</u> ricevute via email

CALENDARIO ATTIVITÀ				
MODALITÀ	SEDE	GIORNI	ORE	DURATA
Corso FAD	Piattaforma e-learning IZSve https://learning.izsvenezie.it/	dal 18 ottobre al 30 novembre 2024	accesso libero in autoformazione	13 ore
Esercitazione	Aula 2 BIC - Centro Trasferimento Tecnologico, Via E. Mach 1, San Michele All'Adige (TN)	mercoledì 20 novembre 2024	Gruppo 1* 09:00 - 12:00	3 ore
			Gruppo 2* 14:00 - 17:00	

* 1 solo incontro per ciascun partecipante, a seconda del gruppo di appartenenza, che ciascuno potrà scegliere al suo primo accesso al corso in base ai posti disponibili

PROGRAMMA

CORSO FAD - dal 18 OTTOBRE al 30 NOVEMBRE 2024

(tempo stimato 13 ore)

Modulo 0 - INTRODUZIONE AL CORSO

- Presentazione del corso
- Cenni normativi e aspetti igienico-sanitari

DOCENTI: Vittorio Dorigoni - *Provincia Autonoma TN*, Gabriele Crescioli - *APSS TN*

MATERIALE DI APPROFONDIMENTO

- Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio
- Le Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica
- Ruolo del cacciatore nell'igiene delle carni di selvaggina

Modulo 1 - LE MALATTIE NELLE POPOLAZIONI SELVATICHE: CENNI GENERALI

- Classificazione dei patogeni secondo "l'importanza"
- Le specie serbatoio
- Gestire un patogeno in una popolazione selvatica

DOCENTE: Carlo Citterio - *IZSVe*

Modulo 2 - NORMALE QUADRO ANATOMICO E FISIOLOGICO

- Livello di osservazione: animale vivo/carcassa
- Livello di osservazione: organi interni

DOCENTE: Marco Bregoli - *IZSVe*

Modulo 3 - PRINCIPALI MALATTIE DEI RUMINANTI SELVATICI

- Malattie dei bovini
- Malattie dei cervidi

DOCENTE: Marco Bregoli - *IZSVe*

Modulo 4 - ZONOSI

- Le malattie trasmesse dagli animali all'uomo
- Zoonosi virali: rabbia e influenza Aviaria
- Zoonosi batteriche: febbre Q e tubercolosi
- Zoonosi parassitarie: echinococcosi-iatridosi
- Zoonosi emergenti: epatite E e Hantavirus

DOCENTE: Monia Cocchi - *IZSVe*

Modulo 5 - IGIENE DELLE CARNI DI SELVAGGINA E CENNI DI MICROBIOLOGIA ALIMENTARE APPLICATA AI PRODOTTI DERIVATI

- Introduzione
- Fattori che influenzano l'igiene delle carni da selvaggina
- Agenti causa di malattie a trasmissione alimentare: batteri e parassiti

DOCENTE: Michela Favretti - *IZSVe*

Modulo 6 - ZONOSI TRASMESSE DA VETTORI E MALATTIE DEGLI ANIMALI SELVATICI

- Patologie del cinghiale: malattie batteriche, virali e parassitarie
- Patologie della lepre: malattie batteriche, virali e parassitarie
- Patologie trasmesse da zecche e zanzare

DOCENTE: Martina Ustulin - *IZSVe*

ESERCITAZIONE PRATICA - 20 novembre 2024

(tempo stimato 3 ore)

- Buone prassi durante le operazioni di manipolazione e trasporto
- Applicazione di criteri di buona prassi igienica durante le fasi di eviscerazione
- Misure di prevenzione nei confronti dei rischi fisici e biologici

DOCENTE: Debora Dellamaria - *IZSVe*, Marco Bregoli - *IZSVe*

GRUPPO 1 - 20 NOVEMBRE 2024 dalle 09:00 alle 12:00

Sala Gialla - Centro Trasferimento Tecnologico, Via E. Mach 1, San Michele All'Adige (TN)

GRUPPO 2 - 20 NOVEMBRE dalle 14:00 alle 17:00

Aula 2 BIC - Centro Trasferimento Tecnologico, Via E. Mach 1, San Michele All'Adige (TN)

VERIFICA di APPRENDIMENTO

- Entro la fine del corso (**30 novembre 2024**) i partecipanti dovranno svolgere i test a risposta multipla disponibili nell'area online del corso, suddivisi per ciascun modulo. Sarà necessario ottenere la media del 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 2 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

- Compilazione questionario di gradimento nell'area online del corso (**entro il 30 novembre 2024**)

INFORMAZIONI UTILI

COMPETENZE

Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito le competenze necessarie agli effettivi compiti operativi in considerazione di alcuni punti critici. In particolare:

- manualità nei confronti degli animali durante le operazioni di manipolazione e trasporto;
- applicazione di criteri di buona prassi igienica, durante le fasi di eviscerazione;

- igiene nella preparazione del locale, con annesso attrezzature, destinato alla preparazione delle carni;
- misure di prevenzione nei confronti dei rischi fisici e biologici;
- concetti di base di biometria e rilevamento biometrico degli ungulati.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il corso prevede una parte online da fruire individualmente e un incontro in presenza che prevede lo svolgimento di attività pratiche e approfondimenti teorici specifici.

PREREQUISITI TECNICI

Per la visualizzazione delle video-lezioni, è sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo *browser* aggiornato all'ultima versione (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

La Segreteria organizzativa invierà agli interessati le indicazioni per effettuare il pagamento della quota di iscrizione e le modalità di accesso al corso.

NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione è richiesta la frequenza di tutte le lezioni, sia online che in presenza.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084145 | ✉ formazione@izsvenezie.it