

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

**16 ORE** dal **3 OTTOBRE** al **17 NOVEMBRE 2022**  
**ONLINE / RABBI (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 (webinar + videolezioni), propedeutiche all'attività pratica che si svolgerà in presenza con il supporto degli esperti.

### CALENDARIO ATTIVITÀ

MODALITÀ	SEDE	GIORNI	ORE	DURATA
<b>Webinar (1)</b>	Evento Zoom <a href="https://us02web.zoom.us/j/85197548193?pwd=alZusFjXODRkMXRVaVFzQ3MzK2NGdz09">https://us02web.zoom.us/j/85197548193?pwd=alZusFjXODRkMXRVaVFzQ3MzK2NGdz09</a>	lunedì 3 ott. 2022	19:00 - 21:00	<b>2 ore</b>
<b>Corso FAD (2)</b>	Piattaforma e-learning IZSVE <a href="https://learning.izsvenezie.it/">https://learning.izsvenezie.it/</a>	dal 3 ott. al 17 nov. 2022	accesso libero in autoformazione	<b>11 ore</b>
<b>Esercitazione (3)</b>	<b>Classe 1*</b> - Rabbi, Località "Plaze dei Forni"	lunedì 14 nov. 2022	09:00 - 12:00	<b>3 ore</b>
	<b>Classe 2*</b> - Rabbi, Località "Plaze dei Forni"	lunedì 14 nov. 2022	14:00 - 17:00	
	<b>Classe 3*</b> - Rabbi, Località "Plaze dei Forni"	martedì 15 nov. 2022	09:00 - 12:00	

\* 1 solo incontro per ciascun partecipante, a seconda della classe di appartenenza

# PROGRAMMA

## (1) WEBINAR - 3 OTTOBRE 2022

(tempo stimato 2 ore)

dalle h. 19:00 alle h. 21.00

- Presentazione del corso
- Cenni normativi e aspetti igienico-sanitari
- Breve discussione: l'esperto risponde

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

## (2) CORSO FAD - dal 3 OTTOBRE al 17 NOVEMBRE 2022

(tempo stimato 11 ore)

### 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 bovidi
- 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*

### **(3) ESERCITAZIONE PRATICA**

(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: Carlo Citterio - *IZSVe*, Federica Obber - *IZSVe*

#### **CLASSE 1 - 14 NOVEMBRE 2022** dalle **09:00** alle **12:00**

Rabbi, Località "Plaze dei Forni" (attività pratica)

#### **CLASSE 2 - 14 NOVEMBRE 2022** dalle **14:00** alle **17:00**

Rabbi, Località "Plaze dei Forni" (attività pratica)

#### **CLASSE 3 - 15 NOVEMBRE** dalle **09:00** alle **12:00**

Rabbi, Località "Plaze dei Forni" (attività pratica)

### **VERIFICA di APPRENDIMENTO**

- Entro la fine del corso (17 novembre 2022) 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 17 novembre 2022)

# 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 tre diverse metodologie: un webinar iniziale, 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 partecipazione al corso è necessario:

- computer o tablet dotati di audio (si consiglia l'uso di cuffie, microfono e della webcam)
- browser aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome).
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il rilascio dell'attestato.

## 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](mailto:formazione@izsvenezie.it)

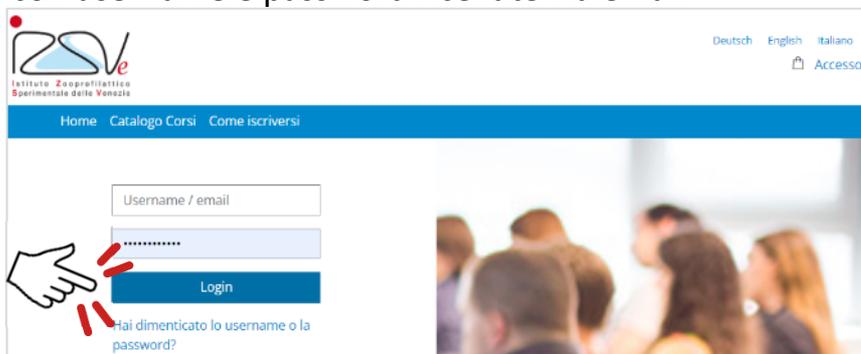
# Come partecipare al webinar del 3 ottobre 2022 (19:00-21:00)

1

Effettua l'accesso a

<https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=96>

con username e password ricevute via email



2

Entra nella sezione «Webinar»



3

Clicca sull'Icona ZOOM



**NB:** Se non hai già installato Zoom nel tuo dispositivo scarica e installa da:

<https://zoom.us/download>

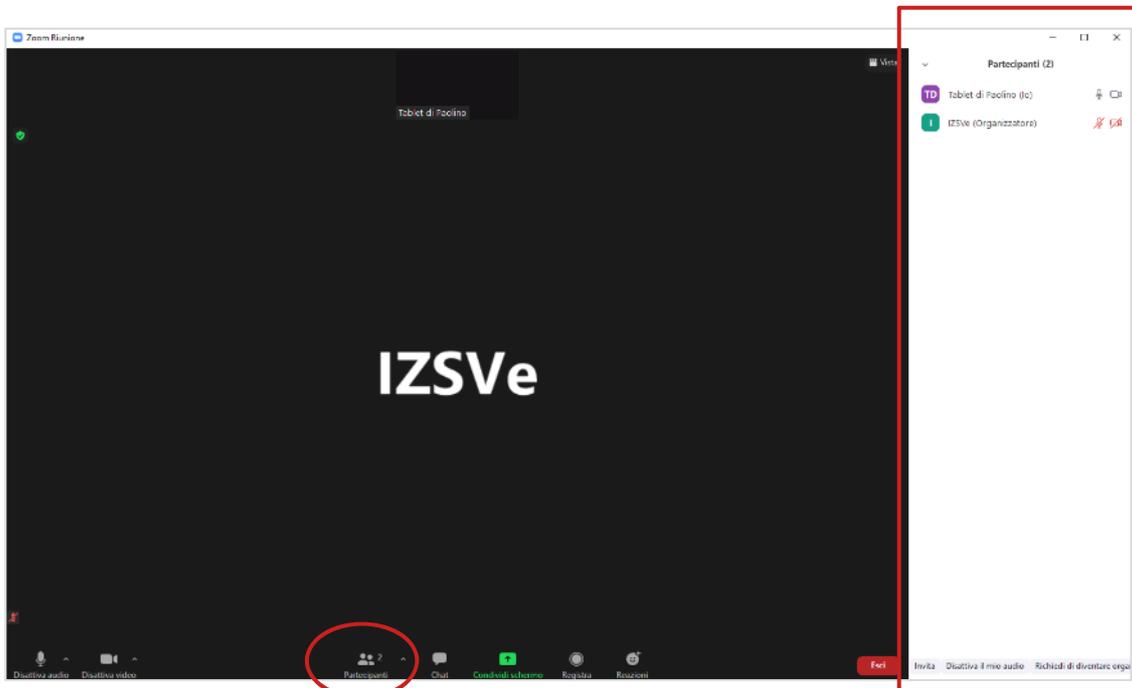
**CONTATTI HELPDESK:** Laboratorio Formazione IZSve  
Tel +39 049 8084145 - Tel +39 049 8084144  
[formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)

# Come rinominarsi durante la sessione

(in caso tu non sia collegato col tuo nome, scritto per intero, *necessario ai fini del tracciamento della presenza*)

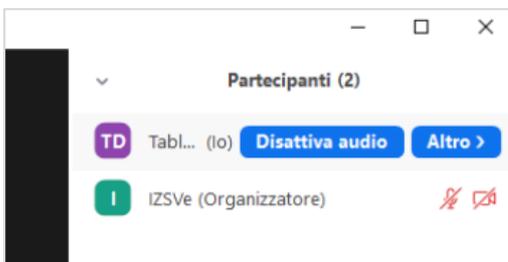
1

Clicca «**Partecipanti**» per visualizzare il menu corrispondente, poi cerca il tuo utente. È quello contrassegnato dalla scritta **(Io)** tra parentesi



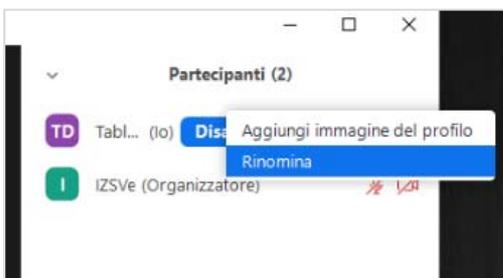
2

Clicca «**Altro**» in corrispondenza del tuo utente



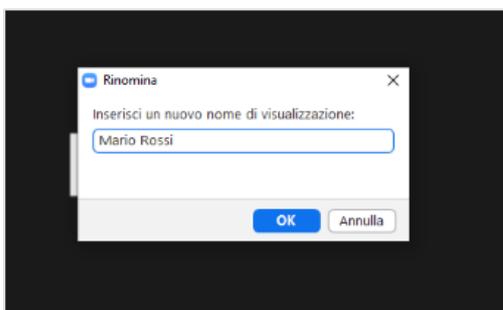
3

Clicca «**Rinomina**»



4

Inserisci il tuo nome e cognome e clicca «**OK**»



**NB:** nel caso in cui più persone accedano dallo stesso dispositivo, è necessario inserire il nominativo di tutti gli utenti collegati.