



## **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.

**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.

**REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE:** sono ammessi al corso tutti gli interessati

### **LEZIONI TEORICHE:**

- 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



### LEZIONE PRATICA:

- 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: **€ 120,00 soci FIDC - € 160,00 non soci FIDC**

Le quote sono comprensive delle dispense in formato cartaceo, esame e rilascio attestato in carta libera e buffet di degustazione finale presso l'Albergo Ristorante Edelweiss a Crodo (VB).

I costi di trasferimento a Crodo (VB) per la lezione pratica, sono a carico degli iscritti.

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

### 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.



## **PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE PER CACCIATORE FORMATO**

### **Lezione 1**

#### **10 giugno 2016 (20,00-23,00) – docenti Studio AlpVet e ATS Insubria**

- Introduzione
  - 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)

### **Lezione 2**

#### **11 giugno 2016 (9,00-12,00) – docenti Studio AlpVet**

- 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**

#### **14 giugno 2016 (20,00-23,00) – docenti Studio AlpVet**

- 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
- Il corretto trattamento della carcassa e qualità delle carni
  - Dissanguamento e eviscerazione
  - Trasporto
  - Frollatura e conservazione
  - Norme igienico-sanitarie e rischi zoonosici



#### Lezione 4

##### **16 giugno 2016 (20,00-23,00) – docenti Studio AlpVet**

- 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 5 – Esercitazione pratica presso Albergo Ristorante Edelweiss a Crodo (VB)**

##### **18 giugno (9,00-13,00) – docenti Studio AlpVet e Chef Ugo Facciola**

- 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-sanitario
  - Sezionamento e riconoscimento delle varie porzioni di carne
  - Preparazioni di base con carni crude
  - Modalità pratiche di preparazioni di mocette, salumi e patè
  - ***Degustazione finale***

***Nota: le lezioni n. 1-2-3-4 si terranno presso la sede della FIDC provinciale a Varese in Via Piave, 9.***



**Scheda di iscrizione al corso per il trattamento delle carni di selvaggina per la qualifica di "cacciatore formato" ai sensi del Reg. CE 852 e 853 del 2004 e della Delibera di Regione Lombardia X/2612 del 07/11/2014**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_\_ Luogo di nascita \_\_\_\_\_

Residenza (CAP, comune, provincia) \_\_\_\_\_

Indirizzo (via, n. civico) \_\_\_\_\_

Tel. privato \_\_\_\_\_ Tel. cellulare \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_

Licenza Caccia N. \_\_\_\_\_ Rilasciata il \_\_\_\_\_

NEL CASO IN CUI IL CORSO VENGA DISDETTO PER MANCANZA DEL NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI (N. 25) L'ANTICIPO LE VERRA' RESTITUITO SUL SUO IBAN (INTESTATO A PROPRIO NOME):

IBAN : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Indicare se socio FIDC  SI  NO**CHIEDE****di essere ammesso a partecipare al corso per il trattamento delle carni di selvaggina per la qualifica di "cacciatore formato"**

- € 120,00 soci FIDC
- € 160,00 non soci FIDC

**Le quote sono comprensive delle dispense in formato cartaceo, esame e rilascio attestato in carta libera e buffet di degustazione finale presso l'Albergo Ristorante Edelweiss a Crodo (VB).**

Per l'iscrizione è necessario **compilare e inviare il presente modulo**, per fax, mail o portarlo di persona unitamente alla copia del bonifico bancario alla sede della FIDC Sezione Provinciale di Varese ai recapiti riportati in fondo al presente modulo **entro il giorno 01 giugno 2016 ore 12:00**.



**MODALITÀ DI PAGAMENTO:** la quota di partecipazione al corso è da versare sul conto intestato alla Federazione Italiana della Caccia Sezione Provinciale di Varese presso la Banca Prossima S.p.a.: **IBAN IT38 A033 5901 6001 0000 0123 739**, (specificare causale del versamento **ISCRIZIONE CORSO "CACCIATORE FORMATO"** e indicare il **NOMINATIVO DEL PARTECIPANTE AL CORSO**).

**CONFERMA ISCRIZIONE:** le iscrizioni vengono prese in considerazione in base all'ordine di arrivo dei bonifici di pagamento (data e ora), con la precedenza per i residenti nella provincia di Varese. **Il corso avrà luogo al raggiungimento del numero minimo di 25 iscritti, si accettano al massimo 30 iscritti.**

Entro il **07/06/2016** verrà comunicata la conferma di iscrizione e inizio corso; nel caso in cui fosse indicato un indirizzo di posta elettronica, il corsista riceverà la conferma via mail.

**DISDETTA:** un'eventuale rinuncia dopo il versamento della quota di iscrizione non dà diritto ad alcun rimborso. In caso di insufficienti iscritti, il corso verrà disdetto dandone tempestiva comunicazione agli iscritti. In questo caso sarà restituito interamente l'importo versato dal corsista. Nel caso che le iscrizioni superino il n. massimo di 30 verrà programmato a breve un altro corso o verrà restituito quanto versato.

**SEDE SVOLGIMENTO CORSO:** le lezioni teoriche si terranno presso la sede della FIDC a Varese in Via Piave, 9, l'esercitazione pratica si terrà presso l'Albergo Ristorante Edelweiss a Crodo (VB);

---

PRIVACY - Informativa sul trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali)

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e successive integrazioni e modifiche la Federazione Italiana della Caccia Sezione Provinciale di Varese informa che i dati personali dei partecipanti saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti manuali, informatici e telematici con logiche strettamente correlate alle finalità del trattamento. All'interessato del trattamento in esame è riconosciuto l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/03.

**Il/la sottoscritto/a accetta le menzionate condizioni di partecipazione.**

Data \_\_\_\_\_

Firma