



PROGRAMMA CORSO DI FORMAZIONE PER CACCIATORE FORMATO

Lezione 1

06 giugno 2017 (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

08 giugno 2017 (20,00-23,00) – 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

13 giugno 2017 (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

15 giugno 2017 (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)

17 giugno 2017 (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 Federazione Italiana della Caccia a Varese in Via Piave, 9.