

---

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

### **Lezione 1**

#### **Martedì 05 giugno 2018 (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**

#### **Venerdì 08 giugno 2018 (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**

#### **Martedì 12 giugno 2018 (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**

##### **Giovedì 14 giugno 2018 (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 Viceno - Crodo (VB)**

##### **Sabato 16 giugno 2018 (9,00-14,30) – 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.***