

Con il patrocinio di  
Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Milano  
Città Metropolitana



***Federazione Italiana della Caccia Nucleo di Magenta,  
con il patrocinio dell'ATS Città Metropolitana Milano  
e la collaborazione dello Studio Associato AlpVet,  
organizza:***

**CORSO per il conferimento dell'attestazione di  
"PERSONA FORMATA"**

**ai sensi del Reg. CE 852-853 del 2004 e DGR Regione Lombardia X/2612 del 07/11/2014**

**19 settembre - Ore 20.30 – 3 ore – ATS Città Metropolitana Milano**

- 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)
- Piano regionale di monitoraggio e controllo della fauna selvatica:
  - Osservazioni in campo
  - Modalità di prelievo dei campioni biologici
  - Valutazione dello stato di salute delle popolazioni animali

**21 settembre - Ore 20.30 – 3 ore – Studio Associato AlpVet**

- Approfondimenti di anatomia e quadro fisiologico/comportamentale delle specie di piccola selvaggina oggetto di prelievo venatorio: Lepre, minilepre, coniglio, fasianidi, anatidi, uccellazione in genere
- Gli allevamenti di fauna selvatica:
  - Aspetti legislativi e autorizzazioni
  - Gestione sanitaria degli allevamenti
- Approfondimenti di anatomia e quadro fisiologico/comportamentale delle specie di grossa selvaggina oggetto di prelievo venatorio: cervidi, bovidi e suidi
- Valutazione della salute dell'animale in vita: comportamenti normali e anomali

**26 settembre - Ore 20.30 – 3 ore – Studio Associato 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, piretro idi, pesticidi, clorurati, DDT e isomeri nella fauna selvatica
- Utilizzo della fauna selvatica come indicatore di inquinamento ambientale

### **28 settembre - Ore 20.30 – 3 ore – Studio Associato AlpVet**

- Introduzione
  - L'etica venatoria e la qualità delle carni
  - La carne di selvaggina: composizione chimica e qualità nutrizionali
- Tipologia di caccia e modalità di abbattimento
- Implicazione sulla qualità delle carni, 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 free-lead
- Il corretto trattamento della carcassa e qualità delle carni
  - Dissanguamento e eviscerazione
  - Trasporto
  - Frollatura e conservazione
  - Norme igienico-sanitarie e rischi zoonosici

### **3 ottobre - Ore 18.30 – 5 ore – Studio Associato AlpVet**

- Modalità di manipolazione, dissanguamento, eviscerazione e trasporto della carcassa:
  - Implicazione sulla qualità igienico-sanitaria delle carni
  - Riconoscimento delle principali lesioni
  - Gestione della carcassa e requisiti igienico-sanitari
- Modalità di sezionamento della carcassa e riconoscimento delle varie porzioni di carne:
  - Illustrazione di modalità di preparazione di mocette
  - Cenni di cucina e di preparazioni di crudità
  - Degustazione finale

#### **Per iscrizioni**

- Federazione della Caccia Magenta - [www.federcaccianucleomagenta.it](http://www.federcaccianucleomagenta.it)  
e-mail [fidcnucleomagenta@gmail.com](mailto:fidcnucleomagenta@gmail.com)  
Sig Garavaglia Dario cell. 3313406532 – Sig Pardo Paolo cell. 3487815434

#### **Per informazioni**

- ATS Milano Città Metropolitana Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale - [www.ats-milano.it](http://www.ats-milano.it)  
Magenta, via Valle 9 – Telefono 029700791  
e-mail [dvovestmilanese@ats-milano.it](mailto:dvovestmilanese@ats-milano.it)
- Studio Associato AlpVet: e-mail [info@alpvet.it](mailto:info@alpvet.it)