



S.I.E.F.
Società Italiana
di Ecopatologia della Fauna

CORSO PER FORMATORI
"PERSONE FORMATE AI SENSI DEL REG. (CE) 853/2004"

A partire da giovedì 20 febbraio 2025

Dalle ore 14,00 alle ore 17,00

Corso on-line

Accreditato SPC per Medici Veterinari

Il Corso si rivolge principalmente al personale delle Aziende Sanitarie deputato alla formazione delle "Persone formate" ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, ai colleghi interessati alla tematica carni di selvaggina e agli operatori del settore (cacciatori, macellai e ristoratori).

Il corso è accreditato SPC per Medici Veterinari e si svolgerà su piattaforma on-line nelle giornate di giovedì dalle ore 14,00 alle ore 17,00.

Per informazioni visitare la pagina www.sief.it

Per iscrizioni: <https://www.safood.info/formatori-cc>

Sessione 1

La formazione della "persona formata": aspetti normativi e tecnici per garantire la qualità delle carni di selvaggina

Lezione 1 - Giovedì 20 febbraio 2025

Mauro Ferri - SIEF

- I principi cardine del Reg CE 178/2002 e dei Reg CE 852 e 853 del 2004 in materia di tracciabilità, cessione e commercializzazione delle carni di selvaggina
- Reg. CE nr 150 e 151 del 18 febbraio 2011 - Gestione fauna selvatica allevata
- Specie selvatiche commercializzabili e non sulla base della L.157/1992 e altre norme

Lezione 2 - Giovedì 27 febbraio 2025

Luca Orlando - ASLCN1

- Le nuove linee guida nazionali sulle carni di selvaggina: analisi critica ed esempi di recepimenti regionali
- Case di caccia, Punti di igiene, Centri di raccolta, Centri di sosta e Centri di lavorazione selvaggina: facciamo chiarezza

Lezione 3 - Giovedì 6 marzo 2025

Sandro Nicoloso- D.R.E.AM. Italia

- Principi di base di biologia della selvaggina per la valutazione di comportamenti anomali e riconoscimento dell'età dei capi
 - i. Cinghiale
 - ii. Bovidi: Camoscio e Muflone
 - iii. Cervidi: Capriolo, Cervo e Daino

Lezione 4 - Giovedì 13 marzo 2025

Elisa Armaroli - Studio Geco / Gabriella Vaschetti - ASLCN1

- Principi di base di biologia della selvaggina per la valutazione di comportamenti anomali
 - i. Lagomorfi
 - ii. Avifauna acquatica
 - iii. Avifauna stanziale e migratoria

Lezione 5 - Giovedì 20 marzo 2025

Matteo Brogi - Hunting Log / Roberto Viganò - Studio Associato Alpvet

- Armi e munizioni
- La balistica terminale: Tipologia di munizionamento ed effetti balistici

Lezione 6 - Giovedì 27 marzo 2025

Mauro Ferri - SIEF

- Norme igienico-sanitarie e corrette prassi igieniche nelle fasi di abbattimento, dissanguamento, eviscerazione e trasporto

Lezione 7 - Giovedì 3 aprile 2025

Roberto Viganò - Studio Associato AlpVet

- Etica venatoria e Benessere animale
- La qualità organolettica e nutrizionale delle carni di selvaggina
- La definizione dei parametri qualitativi: colore, pH, tenerezza, ...
- Principi di frollatura applicati alle carni di selvaggina



Sessione 2

La formazione della "persona formata": pericoli e rischi zoonosici per la creazione di filiere salubri

Lezione 1 - Giovedì 15 maggio 2025

Carlo Citterio - IZS delle Venezie - Centro Specialistico Fauna Selvatica - SCT2 Belluno

- Misure di biosicurezza nella gestione della selvaggina abbattuta a caccia
- Attività venatoria e sorveglianza sanitaria passiva e attiva

Lezione 2 - Giovedì 22 maggio 2025

Silvia Bonardi - Dip. di Scienze Medico-Veterinari Università di Parma

- Zoonosi batteriche e virali legate al consumo di carne di selvaggina

Lezione 3 - Giovedì 29 maggio 2025

Selene Rubiola - Dip. di Scienze Veterinarie Università di Torino

- Principali patologie di origine parassitaria presenti nella selvaggina
- Zoonosi parassitarie legate a consumo di carne di selvaggina

Lezione 4 - Giovedì 5 giugno 2025

Eugenio Demartini - Dip. di Medicina Veterinaria e Scienze Animali Università di Milano

- Impostazioni di filiere di carni di selvaggina
- Tracciabilità, marchi, aspetti commerciali
- Il consumatore

Lezione 5 - Giovedì 12 giugno 2025

David Ranucci - Dip. di Medicina Veterinaria Università di Perugia

- Autocontrollo e gestione della catena del freddo nella filiera delle carni di selvaggina

Lezione 6 - Giovedì 19 giugno 2025

SIEF - Esperto in comunicazione

- Principi di comunicazione: gestualità, preparazione delle slide, tono di voce, etc...
- La comunicazione col mondo venatorio



Quote e modalità di iscrizione:

Le iscrizioni avvengono al seguente link: <https://www.safood.info/formatori-cc>

- Soci SIEF:

- Singola lezione (no SPC) 0 €
- Una sola sessione
 - Sessione I 50 €
 - Sessione II 50 €
- Entrambe le sessioni 75 €

- Non Soci SIEF

- Singola lezione (no SPC) 30 €
- Una sola sessione
 - Sessione I 100 €
 - Sessione II 100 €
- Entrambe le sessioni 150 €

Per informazioni e dettagli contattare la Dott.ssa Frine Eleonora Scaglione ai seguenti recapiti:
e-mail: frineeleonora.scaglione@unito.it Cell. +39 347 2938377

Uscite pratiche (facoltative e non soggette ad accreditamento SPC):

La gestione delle uscite sarà autonoma, senza costo di iscrizione e gestita direttamente da SIEF.

Le spese relative a pranzi, cene ed eventualmente pernottamento sono a carico dei singoli partecipanti.

Ulteriori informazioni verranno fornite durante il corso.

- Domodossola/Crodo (Prov. Verbania - Regione Piemonte)

- Visita a Centro di raccolta selvaggina annesso a Centro di verifica
- Visita a Centro di Lavorazione selvaggina
- Visita a locale di trasformazione annesso a macelleria
- Visita a locale di trasformazione annesso a ristorante
- Cena degustazione selvaggina

- Ancona/Macerata (Regione Marche)

- Gestione Pig-Brig e gabbie cattura
- Visita a Centri di raccolta selvaggina
- Visita a Centro di Lavorazione selvaggina (Caccamo)
- Cena degustazione selvaggina

