



REGIONE CAMPANIA
UOD 15 – Servizio Territoriale Provinciale di Avellino
c.a. del Dirigente – Dott. Marco Toto
dg06.uod15@pec.regione.campania.it
marco.toto@regione.campania.it
giuseppe.dimilia@regione.campania.it

OGGETTO: Richiesta Approvazione proposta di progetto per il territorio della provincia di Avellino
Corso di formazione *Il Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in Regione Campania* D.R. D. n. 341 del 12.08.2015.

In attuazione del DRD n°341 del 12 agosto 2015 che riporta il programma, i registri e le procedure da seguire per lo svolgimento del Corso di formazione in oggetto, si Trasmette in allegato la richiesta del CRIUV unitamente al programma del corso: *Il Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in Regione Campania* D.R. D. n. 341 del 12.08.2015 da organizzarsi in provincia di Avellino.

Il corsi si svolgeranno presso l'aula didattica dell'Ordine dei Medici Veterinari di Avellino in collaborazione con le ASL locali e l'Ordine dei Medici Veterinari stesso.

In attesa di un riscontro, l'occasione è gradita per porgere

Distinti saluti

Prof. Vincenzo Veneziano



CORSO

*Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare
in Regione Campania*

RESPONSABILI SCIENTIFICI DEL PROGETTO FORMATIVO

Prof. Alessandro FIORETTI, Dott. Vincenzo CAPUTO - Dott. Giorgio GALIERO

COORDINATORI DEL PROGETTO FORMATIVO

Prof. Vincenzo VENEZIANO – Dott. Vincenzo D'AMATO

SEGRETERIA

Dott.ssa Carmela D'ACIERNO, Dott. Giovanni SGROI, Dott. Antonio RAFFAELE

PERIODO di ATTUAZIONE

Aprile 2018

1. PREMESSA / INTRODUZIONE

I cinghiali possono diventare una risorsa economica per il territorio della Regione Campania. La carne di cinghiale rappresenta un ottimo alimento di alto valore biologico, nutrizionale ed organolettico. Essa è molto richiesta dai ristoranti, gode di un notevole apprezzamento tra i consumatori e potrebbe stimolare anche il flusso turistico venatorio, come avviene in molte aree dell'Italia. La filiera delle carni alternative potrebbe quindi essere una grossa opportunità per le imprese e aziende del territorio dei comuni che ricadono nelle aree a vocazione. Tra gli operatori del mercato il legame tra Carni Alternative potrebbe diventare una realtà e potrà diventarlo sicuramente anche a livello di consumatori finali.

Secondo il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, le persone che cacciano selvaggina selvatica, al fine di cedere e/o commercializzare le prede abbattute destinandole al consumo umano, devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie, di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare degli stessi soggetti predati sul posto, a garanzia della sicurezza degli alimenti ceduti e del consumatore finale.

La necessità di garantire l'igiene e sicurezza degli alimenti è stata infatti estesa anche al mondo venatorio in particolare per la cessione di piccole quantità di selvaggina. Per questo anche il cacciatore deve essere formato sul corretto comportamento, sulle zoonosi e sul trattamento delle carni.

2. AREA

- Competenze tecnico specialistiche
- Competenze di processo relazionali/comunicative
- Competenze di sistema, organizzativo/gestionale e situazioni di ruolo

3. COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO: Alessandro Fioretti, Vincenzo Caputo, Giorgio Galiero, Vincenzo Veneziano, Aniello Anastasio, Nicola D'Alessio, Ugo Mariani

PROGETTO FORMATIVO

4. COMPETENZE ACQUISITE CON IL PERCORSO

A conclusione del corso i discenti saranno in grado di:

- Avere le cognizioni ed i rudimenti che permettano di analizzare e riconoscere i comportamenti anomali e le principali modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie o altri fattori;
 - Gestire il capo abbattuto secondo le principali norme igienico-sanitarie;
 - Utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuale;
 - Smaltire in maniera corretta gli scarti o le parti non edibili;
- Avere nozioni sulla vigente normativa concernente la sanità e igiene degli alimenti e dell'ambiente.

5. CONTENUTI

DATA	ORARIO	ARGOMENTO	METODO di APPRENDIMENTO
1° giornata Ordine dei Medici Veterinari di Avellino Venerdì 20 Aprile 2018	14,00-16,00	Introduzione al corso Le prospettive per la gestione delle carni degli ungulati selvatici, della lepre e dell'avifauna	Introduce e modera: Dr. V. D'Amato, coordinatore Servizi Veterinari Asl Avellino intervengono: Prof. V. Veneziano, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Federico II; Presidenti ATC e delle Associazioni Venatorie Provinciali; Prof. A. Fioretti, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Federico II; Dr. A. Limone, Direttore IZSM Dr. V. Caputo, Direttore CRIUV
1° giornata Venerdì 20 Aprile 2018	16,00-18,00	Normale quadro anatomico, fisiologico della selvaggina selvatica	Dr. V. Esposito, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Federico II
1° giornata Venerdì 20 Aprile 2018	18,00-20,00	Cenni di biologia ed etologia della selvaggina con particolare riferimento al cinghiale	Dr. S. Troisi, Istituto gestione della Fauna Onlus
2° giornata Sabato 21 Aprile 2018	9,00-11,00	Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito delle principali malattie infettive e parassitarie con particolare riguardo alle zoonosi. -Modalità di prelievo dei campioni e compilazione relativa modulistica	Dr. N. D'Alessio, IZSM Prof. V. Veneziano, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Federico II
2° giornata Sabato 21 Aprile 2018	11,00 – 12,00	Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo di selvaggina	Dr. M. Esposito, IZSM

2° giornata Sabato 21 Aprile 2018	12,00–14,00	Cenni di balistica applicata alla qualità delle carni	Ing. F. Argenio
2° giornata Sabato 21 Aprile 2018	15,00-16,00	Corretto trattamento igienico-sanitario delle carni e dei prodotti a base di carne di selvaggina	Dott.ssa D. Carlucci
2° giornata Sabato 21 Aprile 2018	16,00-18,00	Disposizioni legislative relative alla sicurezza alimentare necessarie per la commercializzazione della selvaggina cacciata	Dr. N. Rossi, Vet. Dir. Asl Avellino Dr.ssa C. D'Acierno, ASL Napoli 1 Centro
3° giornata Nusco, CDS Gli Invidiabili, via Cascine Sabato 28 Aprile 2018	9,00-12,00	-La gestione del capo abbattuto: norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il dissanguamento (scopi e metodologie), eviscerazione (scopi e procedure), modalità e temperatura di trasporto, toelettatura, sezionamento, frollatura e conservazione delle carni; – Qualità delle carni e caratteristiche organolettiche: fattori che influenzano la qualità delle carni con particolare riferimento alle metodiche di abbattimento, condizioni sanitarie dell'animale e cattiva gestione del capo abbattuto;	Proff. A. Anastasio/A. Santoro, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Federico II
3° giornata Sabato 28 Aprile 2018	12,00-13,00	Test di valutazione con risposta multipla	
3° giornata Sabato 28 Aprile 2018	15,00-19,00	PARTE PRATICA – Esame visivo di carcassa e visceri; – Modalità di prelievo dei campioni e compilazione di relativa modulistica; – Disposizioni di protezione individuale e gestione degli scarti	Prof. A. Santoro, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Federico II; Dr. L. Cardinale, Servizi Veterinari ASL Avellino Dr. U. Mariani, IZS Sezione Avellino

DESTINATARI DEL CORSO

NUMERO PARTECIPANTI	PROVINCIA	QUALIFICA
MASSIMO 40	AVELLINO	capi squadra, capi distretto, personale di vigilanza e cacciatori, titolari di istituto faunistico privato

8.VALUTAZIONE

Il corso nella sua globalità sarà valutato tramite la misurazione dei seguenti indicatori:

1. gradimento: > 2
2. contenuti previsti/ contenuti effettuati = 100%
3. partecipanti con valutazione positiva/frequentanti > 90%

9.ATTESTATO DEL CORSO

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti che hanno frequentato il 100% delle ore programmate e superato con esito positivo le prove previste, che consistono in un test a risposta multipla che si intende superato con almeno l'80% delle risposte esatte e una valutazione di idoneità della parte pratica. Verrà rilasciato dal CRIUV un attestato di "Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare" in conformità al Reg. CE 853/2004.

Nell'attestato saranno riportati: la sede, la durata e le competenze acquisite.

10.MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico (diapositive e/o dispense) verrà consegnato ad inizio corso da ciascun docente.

11.MODALITA' di ATTUAZIONE

Il corso si terrà presso ciascuna Provincia con sedi stabilite di concerto con le segreterie provinciali a partire dal mese di APRILE 2018.

Per la parte pratica si farà riferimento alla struttura /Macello/azienda faunistica.

Il corso è articolato in 4 mezze giornate per un totale di 20 ore.

12.PREVISIONE di SPESA

Le spese del corso saranno coperte dal Piano Emergenza Cinghiali in Campania e sarà a titolo gratuito per i cacciatori.