



Il Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare

in Regione Campania

D.R. D. n. 341 del 12.08.2015

RESPONSABILI SCIENTIFICI DEL PROGETTO FORMATIVO
Prof. Alessandro FIORETTI – Dott. Vincenzo CAPUTO – Dott. Giorgio GALERIO

COORDINATORE DEL PROGETTO FORMATIVO
Prof. Vincenzo VENEZIANO

SEGRETERIA
(CAV)

PERIODO DI ATTUAZIONE
Settembre 2017

1. PREMESSA / INTRODUZIONE

I cinghiali possono diventare una risorsa economica per il territorio della Regione Campania. La carne 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 comuni che ricadono nelle aree a vocazione. Tra gli operatori del mercato il legame tra Carni alternative potrebbe quindi essere una grossa opportunità per le imprese e aziende del territorio dei patogeni, 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 Galliero, Ugo Mariani, Vincenzo Veneziano, Anello Anastasio, Nicola D'Alessio.

PROGETTO FORMATIVO

4. COMPETENZE ACQUISITE CON IL PERCORSO

- A conclusione del corso i discenti saranno in grado di:
 - Aver 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
1 giornata Sede da stabile Data da stabilire	15,00 16,00	Introduzione al corso Le prospettive per la gestione delle carni degli ungulati selvatici, della lepre e dell'avifauna
	16,00 18,00	Cenni di balistica applicata alla qualità delle carni
	18,00 20,00	Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito delle principali malattie infettive e parassitarie con particolare riguardo alle zoonosi.
2 giornata Sede da stabile Data da stabilire	15,00- 16,00	Normale quadro anatomico, fisiologico della selvaggina selvatica
	16,00- 17,00	Prelievo campioni e corretta compilazione della modulistica
	17,00 20,00	Disposizioni legislative relative alla sicurezza alimentare necessarie per la commercializzazione della selvaggina cacciata
3 giornata Sede da stabile Data da stabilire	15,00- 20,00	- 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, toilettatura, sezionamento, frollatura e conservazione delle carni; PARTE PRATICA- Esame visivo di carcassa eviscerata; - Modalità di prelievo dei campioni e compilazione di relativa modulistica;
4 giornata Sede da stabile Data da stabilire	15-17	Cenni di biologia ed ecologia del cinghiale
	17-19	Ruolo degli animali selvatici quali sentinelle ambientali

	19-20	Test di valutazione con risposta multipla

6. DESTINATARI DEL CORSO

NUMERO CORSI	NUMERO PARTECIPANTI	PROVINCIA	QUALIFICA
2	Due per ciascuna squadra MASSIMO 60	SALERNA	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 l'80% 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 CRIV 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, il programma del corso, 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

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

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