

CORSO PER “PERSONA FORMATA” PER LA MACELLAZIONE DOMICILIARE DI SUINI E OVICAPRINI

11 marzo 2026: 13.45 – 18.00

18 marzo 2026: 13.45 – 18.00

**SALA RIUNIONI – VIA MARTINELLI, 13
MORBEGNO**

PROGRAMMA

PRIMA GIORNATA

11 marzo

13.45 – 14.00

Introduzione e finalità del corso

14.00 – 16.00

Normativa

Conoscere i principali requisiti normativi in tema di igiene degli alimenti, con particolare riferimento all'igiene delle carni e tutela del benessere degli animali

16.00 – 18.00

Comportamento animale e riconoscimento delle principali patologie

- Riconoscimento del normale quadro comportamentale degli animali destinati alla macellazione, con particolare riguardo al riconoscimento di comportamenti/atteggiamenti patologici o comunque alterati rispetto alla normalità della specie
- Riconoscimento delle condizioni che potrebbero deporre per una patologia in corso e che richiedono l'intervento del veterinario

SECONDA GIORNATA

18 marzo

13.45 – 15.45

Anatomia e fisiologia patologica

Normale quadro anatomico delle specie interessate e riconoscimento delle principali alterazioni riscontrabili al seguito di malattie, intossicazioni o altri fattori che possono incidere sulla sicurezza delle carni

15.45 – 17.45

Tecniche di macellazione

- Comportamento igienico e tecniche adeguate in materia di stordimento, macellazione e manipolazione delle carni degli animali macellati; metodi di stordimento e abbattimento
- individuazione e separazione dei Materiali specifici a rischio negli animali delle specie ovina e caprina
- modalità di campionamento per la ricerca delle trichinelle negli animali della specie suina

17.45 – 18.00

Test di verifica dell'apprendimento

ISCRIZIONE

compilare la scheda pubblicata sul sito di ATS Montagna

INFO

Per informazioni rivolgersi al Dipartimento Veterinario di ATS della Montagna 0342555873

L'attestato verrà rilasciato a seguito della frequenza di almeno l'80% delle lezioni, previo superamento del test finale.