



**A.I.V.I.**  
Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti



**Provider: ProfConServizi – Servizi per le Professioni**  
**ID: 2502**

## **1° Congresso Nazionale “La filiera delle carni di selvaggina selvatica”**

**Luogo Evento ECM: Dipartimento di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Milano**

**Polo Universitario Veterinario di Lodi**

**Via dell’Università, 6 - 26900 Lodi**

**GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE 2019**

**8.30-9.00: Registrazione partecipanti**

**9.00-10.00: Apertura del Congresso e Saluti istituzionali**

### Prima sessione:

#### ***Qualità, percezione e valorizzazione della carne di selvaggina di filiera italiana.***

Moderatore: Pietro Pulina (presidente SIEA).

10.00-10.45: Roberto Viganò – Studio Associato AlpVet (*Relatore Sostituto: Eugenio Demartini*)

*Tracciabilità e benessere animale quali requisiti di certificazione di qualità*

10.45-11.15: Eugenio Demartini – VESPA Università degli Studi di Milano (*Relatore Sostituto: Anna Gaviglio*)

*Il possibile disciplinare di certificazione di una filiera selvaggina nazionale*

11.15-11.30: Coffee break

11.30-12.00: Anna Gaviglio – VESPA Università degli Studi di Milano (*Relatore Sostituto: Roberto Viganò*)

*La carne di selvaggina e il consumatore moderno: indagini di mercato e indicazioni di marketing*

12.00-12.30: Daniel Vecchiato – TESAF Università di Padova (*Relatore Sostituto: Eugenio Demartini*)

*Caccia o allevamento: le preferenze del consumatore per la carne di cinghiale*

12.30-13.00: Marco Fiala – DISAA Università degli Studi di Milano (*Relatore Sostituto: Roberto Viganò*)

*Valutazione del Life Cycle Assessment (LCA) nella produzione di carne di selvaggina*

13.00-14.30: pausa pranzo

### Seconda sessione:

#### ***Igiene di processo e sicurezza alimentare.***

Moderatore: Enrico De Santis (presidente AIVI).

14.30-15.15: Peter Paulsen – VetMed Università di Vienna (*Relatore Sostituto: Carlo Citterio*)  
*European perspectives in game meat hygiene*

15.15-15.45: Mauro Ferri – SIEF (*Relatore Sostituto: Roberto Viganò*)

*Centri di lavorazione della selvaggina, centri di sosta e raccolta, cessione diretta: normativa e controllo*

15.45-16.15: Carlo Citterio – IZS Venezie (*Relatore Sostituto: Mauro Ferri*)

*Contaminazione microbica in ungulati abbattuti a caccia: tutto è relativo*

16.15-16.30: Coffee break



**A.I.V.I.**  
Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti



16.30-17.00: Simone Stella – VESPA Università degli Studi di Milano (*Relatore Sostituto: Roberto Viganò*)

*Qualità microbiologica delle carcasse di cinghiali abbattuti per autoconsumo*

17.00-17.30: Dario De Medici – Istituto Superiore di Sanità (*Relatore Sostituto: Simone Stella*)  
*Approcci alla definizione di parametri microbiologici nelle carni di selvaggina selvatica*

17.30-18.00: Rosaria Lucchini – IZS Venezia (*Relatore Sostituto: Carlo Citterio*)

*Centri di lavorazione della selvaggina e HACCP: prime esperienze di stesura di un manuale di autocontrollo*

18.00-19.30: Sessione poster

20.00: Cena sociale

VENERDI 8 NOVEMBRE 2019

Terza sessione:

***Patogeni zoonosici e rischio infettivo.***

Moderatore: Nicola Ferrari (presidente SIEF).

9.00-9.45: Matteo Crotta – Royal Veterinary College

*Analisi del rischio sanitario in relazione al consumo di carne di selvaggina: il caso dell'epatite E (Relatore Sostituto: Nicola Ferrari)*

9.45-10.15: Ezio Ferroglio – DSV Università di Torino (*Relatore Sostituto: Carlo Citterio*)

*Toxoplasma gondii e selvatici: usiamo il cervello?*

10.15-10.45: Gioia Capelli – IZS Venezia

*Trichinella: ancora tu? (Relatore Sostituto: Rosaria Lucchini)*

10.45-11.00: Coffee break

11.00-11.30: Nicola d'Alessio - IZS Portici (*Relatore Sostituto: Roberto Viganò*)

*Tubercolosi: quale ruolo ha il cinghiale?*

11.30-12.00: Anastasio Aniello – MVPA Università di Napoli (*Relatore Sostituto: Eugenio Demartini*)

*Il monitoraggio sanitario del cinghiale in Regione Campania: aspetti operativi e valutazioni ispettive*

Quarta sessione:

***Il punto di vista del Ministero sulla filiera nazionale delle carni di selvaggina.***

12.00-13.00: intervento del Dott. Giovanni Granitto - Ministero della Salute. (*Relatore Sostituto: Eugenio Demartini*)

13.00-14.30: pausa pranzo.

Quinta sessione:

***Contributi scientifici di progetti a rilevanza nazionale.***

Moderatore: Silvio Barbero (Università delle Scienze Gastronomiche).

14.30-17.30: interventi programmati della durata di 15/20 minuti.

Durata complessiva corso: **ore 9.00**

Responsabili Scientifici: **Dott. Roberto Viganò**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

Obiettivi Formativi: **Sicurezza alimentare e/o patologie correlate**

Area: **Veterinaria**

Partecipanti ECM: **100**



**A.I.V.I.**  
Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti



Crediti ECM per partecipanti: **9**

**Per poter acquisire i crediti ECM è necessaria la presenza documentata ad almeno il 90% della durata delle ore di lezione ed il superamento del 75% dei quesiti che compongono il test di valutazione dell'apprendimento.**

Si ricorda che per l'ottenimento dei crediti ECM è obbligatorio:

- ✓ Effettuare il 90% delle ore di presenza
- ✓ La corretta compilazione del foglio firma (firma entrata ed uscita con annotazione dei relativi orari)
- ✓ La compilazione dei questionari di valutazione dell'apprendimento e della qualità percepita.

***Nel caso dovessero mancare le firme sul registro delle presenze o sul questionario finale di valutazione dell'apprendimento, il Provider ProfConServizi – Servizi per le Professioni non potrà rilasciare i crediti ECM al partecipante.***