Provider: ProfConServizi – Servizi per le Professioni
ID: 2502
ID Evento: 500894

"Il settore cunicolo italiano from farm to fork: dalla produzione primaria alla valorizzazione della sicurezza e qualità della carne di coniglio"

26 novembre 2026

Agripolis – Aula TAU 2

Università degli studi di Padova – Viale dell'Università, 16

Legnaro (PD)

13.15-13.45 Registrazione dei partecipanti

13.45-14.00 Apertura dei lavori e saluti istituzionali

14.00-14.30 I sistemi di produzione e di allevamento del settore cunicolo - Prof. Gerolamo Xiccato, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università degli Studi di Padova; Sostituto Prof.ssa Angela Trocino, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università degli Studi di Padova

14.30-15.00 Strategie alimentari e gestionali per il miglioramento della qualità nutrizionale della carne di coniglio - Prof. Cesare Castellini, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia; sostituto Prof.ssa Simona Mattioli Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia

15.00-15.30 Presentazione dei risultati del Progetto di Rilevante Interesse Nazionale 2022 3Rs - Rethink Rural Rabbits: an innovative free-range model to protect rabbit biodiversity, promote sustainability and animal welfare, ensure resilience and valorise an Italian socio-cultural Heritage - Prof. Marco Cullere, Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute, Università degli Studi di Padova; sostituto Dott.ssa Bianca Federica Palumbo, Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute, Università degli Studi di Padova

15.30-16.00 La sostenibilità della produzione cunicola nel contesto delle sfide sanitarie - Dott. Luca Bano, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie; sostituto Dott. Luca Zandonà, Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie

16.00-16.30 Benessere animale in produzione primaria: Dott. Francesco Gratta, Servizio Veterinario di Sanità Animale, ULSS2 Marca Trevigiana; sostituto Prof.ssa Angela Trocino, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università degli Studi di Padova

16.30-17.00 Benessere animale del coniglio durante il trasporto e l'abbattimento al macello: quadro normativo, indicatori di benessere e metodi di valutazione - Dott.ssa Giovanna Ferraro, Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati, ULSS6 Euganea; sostituto dott.ssa Ilenia Patumi, Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati, ULSS6 Euganea

17.00-17.30 Valutazione dell'igiene della macellazione cunicola: proposta di un metodo di campionamento e di relativi limiti di criteri di igiene del processo - Prof.ssa Federica Giacometti, Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute, Università degli Studi di Padova; Prof. Andrea Serraino, Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Università degli Studi di Bologna

17.30-18.00 Perdita e sprechi nelle fasi della macellazione del coniglio e opportunità per la trasformazione del prodotto – Prof. Massimiliano Petracci, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bologna; sostituto Prof.ssa Francesca Soglia, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bologna.

Durata complessiva corso: **ore 4.00**
Tipologia dell'evento: **Congresso/Simposio/Conferenza/Seminario**
Responsabili Scientifiche: **Dott.ssa Federica Giacometti – Dott.ssa Angela Trocino**
Corso destinato a: **Medici Veterinari**.
Obiettivi Formativi: **Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate**
Area: **Veterinaria**
Partecipanti ECM**: 50**
Quota di iscrizione**: €. 0,00**
Crediti ECM per partecipanti**: 4**

Il test di apprendimento e la verifica della qualità percepita saranno effettuati in modalità online accedendo alla propria area personale al link http://formazioneresidenziale.profconservizi.it/ **entro 3 giorni** dal termine dell'evento. L'accesso al test sarà consentito esclusivamente a coloro che avranno maturato la presenza documentata ad almeno il 90% delle ore di lezione. Si ricorda che sarà possibile compilare il questionario **una sola volta**

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 generato dal programma di gestione eventi** (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.
Le presenze debbono tassativamente essere registrate sul foglio presenze generato dal programma di gestione eventi.