

Formació

Escoles Agràries

Sanitat i higiene de carn silvestre de caça

Solsona, 29 de setembre de 2018

Presentació i Objectius

El Reglament CE 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, estableix les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

Aquesta normativa permet que qualsevol persona amb una formació suficient sobre el programa del curs acreditat que les peces de caça poden ser traslladades a un establiment autoritzat de tractament de carn de caça perquè aquesta sigui destinada al comerç per al consum humà.

Programa

1. **Anatomia, fisiologia i comportament de les espècies de caça silvestre.**
2. **Comportaments anòmals i alteracions patològiques dels animals de caça silvestre provocats per malalties. Fonts de contaminació ambiental i factors que poden afectar la salut pública en cas de consum.**
3. **Normes d'higiene i tècniques adequades per a la manipulació, transport, evisceració i altres operacions a què s'hagin de sotmetre aquests animals després de la seva mort.**
4. **Disposicions legals i administratives sobre els requisits de policia sanitària, salut pública i higiene aplicables a la posada en el mercat de carn de caça silvestre.**

Professorat

Roser Velarde i Gregorio Mentaberre, veterinaris del Servei d'Ecopatologia de la Fauna Salvatge (SEFAS) de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Solsonès

Calendari:

Dia 29 de setembre de 2018

Horari:

9:00 a 14:30

Durada del curs: 5h 30min

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'enllaç: <https://goo.gl/jS8cYD>

Coordinador:

Pau Vericat, telèfon 973 480713

a/e: pvericat@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció + drets examen: 32,80 €

Més informació: agricultura.gencat.cat