

organizza il

*Corso per **ALLEVATORI DI OVICAPRINI***

La macellazione degli ovini e dei caprini per consumo familiare



Migliarino, 2 dicembre 2013

SALA CIVICA " FALCONE - BORSELLINO"
Piano terra - Via Giacomo Matteotti, 11 – Migliarino

Ore 20.30 - 23.00

Presentazione.

Il corso di aggiornamento ha lo scopo di illustrare le modalità operative da seguire nell'esecuzione della macellazione a domicilio presso gli allevamenti di ovini e caprini, attuata da quest'anno nel territorio della Provincia

Obiettivi Formativi.

1. Rendere consapevole l'operatore riguardo agli aspetti igienico sanitari della macellazione domiciliare di ovini e caprini
2. Illustrare le modalità con le quali tale attività viene consentita e quali sono gli obblighi da rispettare

Destinatari.

Il corso è rivolto a tutti gli allevatori ovicaprini della Provincia di Ferrara.

Metodi di insegnamento.

Il corso, si sviluppa in lezioni teoriche in aula con l'ausilio di diapositive.

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione

PROGRAMMA

**20.30 Registrazione dei partecipanti e
presentazione del corso.**

dott. Gaetano Trevisi

**21.00 La macellazione familiare degli ovini
e dei caprini nel territorio aziendale.**

dott. Antonio Tosi

22.30 Discussione

Relatori:

Tosi dott. Antonio

Dirigente Veterinario

ASL di Ferrara

Responsabile MO Commercializzazione e
Somministrazione Alimenti Origine animale

Trevisi dott. Gaetano

Dirigente Veterinario

ASL di Ferrara

Responsabile MO Anagrafe Zootecnica

Responsabile del corso

Trevisi dott. Gaetano

Tel. 0532-817348

e-mail: g.trevisi@ausl.fe.it

Segreteria del Corso

Sig.ra Daniela Pigozzi

Tel. 0532-817312

e-mail: d.pigozzi@ausl.fe.it

