

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.

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:

Carrer de la Llotja, s/n
Recinte Firal El Sucre
Vic

Calendari:

Dia 27 d'abril de 2018

Horari:

9:00 a 14:30

Durada del curs:

5 h 30 min

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària Forestal de Santa Coloma de Farners**

Coordinador:

Francesc Còrdoba, a/e: fcordoba@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 31,50 euros

Més informació: agricultura.gencat.cat