



Istituto Zooprofilattico Sperimentale della
Lombardia e dell'Emilia Romagna
"Bruno Ubertini"



Ministero della Salute

PROGRAMMA FORMATIVO

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI NELLE FASI DI MACELLAZIONE REG. CE 1099/2009: FORMAZIONE DI 1° LIVELLO - BASE

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: ROTA NODARI SARA

Obiettivi: Sanità veterinaria. Attività presso gli stabulari. Sanità vegetale

Acquisizione competenze tecnico-professionale: Il corso è rivolto ad un gruppo di veterinari pubblici nominati dalle regioni per abilitarli al rilascio dei certificati ed essere coordinatori scientifici dell'attività di formazione rivolta agli operatori della macellazione con lo scopo di addestrare questi ultimi alla protezione degli animali nelle fasi di macellazione.

Categorie professionali: Veterinario

Durata dell'evento ore: 11 h

Crediti assegnati: 11

Brescia 25 e 26 novembre 2026

Aula Gualandi

Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia-

Romagna Via Cremona 284, Brescia

GIORNO 1

8.45 - 9.00	Registrazione partecipanti
9.00 - 9.30	Indirizzi di benvenuto a cura della Direzione Ministeriale e della Direzione del Centro di Referenza per il Benessere Animale Presentazione della struttura e finalità del corso Direzione IZSLER, T. Dal Lago, F. Fusi, S. Rota Nodari
9.30 - 9.50	Certificati di idoneità e loro rilascio S. Rota Nodari, A. Cacciamali
9.50 - 10.30	Anatomia e Fisiologia del SNC. Segni clinici di stordimento. E. Ferrari, S. Rota Nodari
10.30 - 11.10	Caratteristiche della corrente. Principi base dei circuiti elettrici V. Ferrari

11.10 - 11.30	Pausa
11.30 - 11.50	Punti critici per la protezione degli animali alla macellazione S. Rota Nodari
11.50 - 12.10	Principi dei metodi di stordimento e strumenti per lo stordimento S. Rota Nodari
12.10 - 13.00	La protezione dei volatili durante la macellazione – parte 1 L. J Vinco
13.00 - 14.10	Pausa
14.10 - 14.40	La protezione dei volatili durante la macellazione – parte 2 L. J Vinco
14.40 - 15.00	Punti critici della protezione dei conigli durante la macellazione S. Rota Nodari
15.00 - 15.30	La protezione dei ruminanti e degli equini durante la macellazione M. Perri, D. Gioia, S. Rota Nodari
15:30 - 15-50	Pausa
15.50 - 16.10	La protezione dei suini durante la macellazione S. Rota Nodari, M. Perri
16.10 - 16.40	Macellazione in conformità all'art.4 paragrafo 4 S. Rota Nodari
16.40 - 17.40	Strumenti per lo stordimento: attività pratica (interattiva) S. Berera
Totale	6.50 h

GIORNO 2

8:15 - 08.30	Registrazione partecipanti
8.30 - 08.50	La macellazione dei pesci GF Clemente, I. Corti
8.50 - 10.20	Casi pratici G. De Sandoli, I. Alpighiani, G. Casirani
10.20 -10.40	Protezione della selvaggina durante la macellazione A. Bianchi
10.40 - 11:00	Pausa
11:00 - 11:45	Elementi di balistica e uso legittimo delle armi a proiettile libero Jimmy Furlan
11.45– 12.15	Rilievi di lesioni al macello per la valutazione di parametri sanitari e ABMs al macello M. Recchia
12.15– 13.00	Take home messages & tavola rotonda: attività pratica Tutti i docenti
Totale	4.10 h

Compilazione questionario apprendimento e questionario soddisfazione discenti online disponibili dal 27 al 29 novembre 2026 e non saranno possibili riaperture.

Ai fini del rilascio degli attestati sia ECM che di partecipazione è necessaria:

- la presenza al 90% delle ore dell'evento*
- la compilazione del questionario soddisfazione discenti*
- il superamento della prova di apprendimento*