Associazione Norcini Bergamaschi	Enti Patrocinanti

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione dell'Assessorato dell'urbanistica e all'agricoltura della provincia di Bergamo, dell'ASL della provincia di Bergamo e del comune di Calcinate,

organizza il Corso per il rilascio dell'attestato di "Persona formata"

Ai sensi del Decreto Regionale 9405 del 23/10/12 chi effettua la macellazione dei suini, ovini e caprini presso il domicilio dei privati o nei macelli annessi agli allevamenti con destinazione delle carni per uso privato può ottenere la qualifica di "Persona formata". La qualifica della persona formata permette di effettuare la macellazione senza l'intervento del veterinario, quindi con la massima libertà per la scelta del giorno e degli orari.

Inoltre non si dovrà pagare la prestazione del servizio veterinario con un risparmio.

Le lezioni si svolgeranno presso l'Auditorium del centro culturale Don Colombo,

in Piazza San Rocco, 1 – 24050 Calcinate (BG) (incrocio con via Dante Alighieri)

Il 23 ottobre 2012 è entrata in vigore una normativa molto importante per chi esercita il mestiere di norcino nella regione Lombarda perché ne valorizza la nostra figura e il ruolo sanitario nella macellazione di suini e ovicaprini per conto dei privati.

Con il Decreto n. 9405 della Giunta Regionale, che puoi leggere e scaricare sotto la voce normativa del sito internet dell'associazione **http://norcinibergamaschi.it/corsi-di-formazione-2016** , il privato che macella il suino o gli ovicaprini, a casa del privato o presso un macello per uso familiare annesso ad allevamento, potrà effettuarlo e trasformarlo senza che ci sia la visita veterinaria se il norcino che effettua la macellazione è una "**persona formata**".

In base alla normativa, per Persona formata si intende il norcino o il semplice macellatore che ha frequentato un adeguato ed è in possesso di un attestato di abilitazione rilasciato dal Dipartimento Veterinario dell'ATS. corso di formazione

Corso per ottenere l'attestato di "PERSONA FORMATA" ottobre 2018

Programma delle lezioni

Giorno	Orario	Materia	Argomento	Docente
1ª lez. Mercoledì 03/10/17	20,00 - 21.30	La legislazione	La normativa sulla macellazione del suino a domicilio e nei macelli autorizzati	Ettore Paladino
	21,30 -23.00	Macellazione ovi-caprini	Problematiche sanitarie della macellazione degli ovi-caprini	Valerio Bertagnoli
2ª lez. Mercoledì 10/10/17	20.00 - 21.30	Benessere degli animali alla macellazione.	Il trasporto del suino al macello. Procedure previste per il contenimento dell'animale e per lo stordimento	Nicola Martinelli
	21.30 - 23.00	Igiene della macellazione	Igiene della macellazione degli animali.	
3ª lez. Mercoledì 17/10/17	20.00 - 21.30	Malattie e zoonosi del suino	La filiera suinicola: rischi per la salute umana e sicurezza alimentare	Domenico Milani
	21.30 - 22.30	Commestibilità delle carni	Visita ispettiva del veterinario ufficiale e giudizio di commestibilità delle carni	
	22,30 - 23,00	Test di apprendimento	**Questionario di valutazione dell'apprendimento per il rilascio dell'attestato di idoneità all'abbattimento dei suini e ovicaprini.**	TUTOR LEZIONE

L'iscrizione al corso ha un costo di € 50,00

La quota comprende: la frequentazione del corso, il manuale del norcino "Ol Masànt" e l'attestato di "Persona formata".

Se l'allievo è già in possesso di un attestato di formazione per l'abbattimento dei suini, è obbligato a frequentare la prima lezione e non è obbligato a frequentare le altre due.

ASSOCIAZIONE NORCINI BERGAMASCHI, -Via Dante Alighieri, 27 – 24050 Calcinate (BG) cod. Fiscale: 92023930164 – P. IVA: 03686070164
Cell. 338 4645479, fax: 035 841620 - Sito internet: www.norcinibergamaschi.it – e-mail: info@norcinibergamaschi.it