

IL SETTORE CUNICOLO ITALIANO FROM FARM TO FORK: DALLA PRODUZIONE PRIMARIA ALLA VALORIZZAZIONE DELLA SICUREZZA E QUALITÀ DELLA CARNE DI CONIGLIO

Evento ECM in presenza con possibilità di partecipazione in presenza o collegamento online per uditori e uditori interessati al tema.

Responsabili scientifici: Prof.ssa Federica Giacometti, Prof.ssa Angela Trocino



In presenza: Aula TAU2 Nuovo Edificio
Medicina Veterinaria – **Campus di Agripolis,
Legnaro (PD)**



**L'evento sarà trasmesso anche online via
Zoom** in modalità webinar, SENZA
accreditamento ECM

Razionale dell'evento

Il corso intende fornire una visione integrata della filiera cunicola italiana approfondendo gli aspetti produttivi, nutrizionali, sanitari, di sicurezza alimentare e di sostenibilità che caratterizzano il settore.

Attraverso l'analisi dei sistemi di allevamento, delle strategie alimentari, delle misure di biosicurezza, del benessere animale, delle procedure di trasporto e macellazione, e delle strategie di riduzione delle perdite e degli sprechi, nonché dei risultati della ricerca scientifica, i partecipanti acquisiranno conoscenze aggiornate utili a promuovere produzioni sicure, sostenibili e di elevata qualità. Il corso, inoltre, mira a favorire l'applicazione delle evidenze scientifiche e della normativa vigente, contribuendo al miglioramento della competitività della filiera alla valorizzazione della carne di coniglio e della sua sicurezza.

Le competenze acquisite favoriranno l'adozione di processi standardizzati e di buone pratiche condivise tra i professionisti coinvolti nelle attività di prevenzione, controllo e gestione della filiera.

Il percorso formativo favorisce inoltre l'integrazione tra ricerca, sanità pubblica veterinaria, produzione primaria e trasformazione alimentare, promuovendo l'adozione di strategie condivise per la tutela della salute animale e pubblica, la sostenibilità delle produzioni e la valorizzazione della qualità delle produzioni cunicole.

Programma:

- 13:15** Registrazione dei partecipanti
- 13:45** Saluto di benvenuto e apertura dei lavori
- 14:00** I sistemi di produzione e di allevamento del settore cunicolo – **Prof. Gerolamo Xiccato, Università degli Studi di Padova**
- 14:30** Strategie alimentari e gestionali per il miglioramento della qualità nutrizionale della carne di coniglio – **Prof. Cesare Castellini, Università degli Studi di Perugia**
- 15:00** Presentazione dei risultati del Progetto di Rilevante Interesse Nazionale 2022 3Rs – Rethink Rural Rabbits – **Prof. Marco Cullere, Università degli Studi di Padova**
- 15:30** La sostenibilità della produzione cunicola nel contesto delle sfide sanitarie – **Dott. Luca Bano, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**

Event ID: 500894

N. crediti ECM 4

Obiettivo formativo: 2 – Linee guida – protocolli – procedure

Provider id. 2502

Via del Tritone, 125 – 00187 ROMA

tel. 06 99588122

e-mail: info@profconservizi.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Prof.ssa Federica Giacometti,
Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e
Salute – Università di Padova
federica.giacometti@unipd.it
segreteria@aivi.it

- 16:00** Benessere animale in produzione primaria – **Dott. Francesco Gratta, ULSS2 Marca Trevigiana**
- 16:30** Benessere animale del coniglio durante il trasporto e l'abbattimento al macello: quadro normativo, indicatori di benessere e metodi di valutazione – **Dott.ssa Giovanna Ferraro, ULSS6 Euganea**
- 17:00** Valutazione dell'igiene della macellazione cunicola: proposta di un metodo di campionamento e di relativi limiti di criteri di igiene del processo – **Prof.ssa Federica Giacometti, Università degli Studi di Padova**
- 17:30** Perdita e sprechi nelle fasi della macellazione del coniglio e opportunità per la trasformazione del prodotto – **Prof. Massimiliano Petracci, Università degli Studi di Bologna**

Conclusione del corso e compilazione questionario ECM online

Modalità iscrizione

La partecipazione al corso è **gratuita con iscrizione obbligatoria** (<https://formazioneresidenziale.profconservizi.it/>) per evento ECM con n. **4 crediti** con formazione in presenza per la categoria professionale **Medico Veterinario**.

Posti riservati fino a un massimo di **50 partecipanti** per tale categoria professionale.

Si può partecipare alla formazione in presenza o online **senza ottenere i crediti ECM** registrandosi qui:

<https://forms.gle/KGwBvkc6wKGgz9g97>

Accreditamento ECM

Per poter acquisire i crediti ECM è necessaria la **presenza documentata ad almeno il 90 %** della durata delle ore di lezione ed il superamento del 75% dei quesiti che compongono il test di valutazione dell'apprendimento. Si ricorda che per l'ottenimento dei crediti ECM è obbligatorio:

- effettuare il 90% delle ore di presenza
- la corretta compilazione del foglio firma generato dal programma di gestione eventi (firma entrata ed uscita con annotazione dei relativi orari)
- la compilazione dei questionari di valutazione dell'apprendimento e della qualità percepita.

Nel caso dovessero mancare le firme sul registro delle presenze o sul questionario finale di valutazione dell'apprendimento, il Provider ProfConServizi – Servizi per le Professioni non potrà rilasciare i crediti ECM al partecipante. Le presenze debbono tassativamente essere registrate sul foglio presenze generato dal programma di gestione eventi.

Test di apprendimento

Il **test** di apprendimento e la verifica della qualità percepita saranno effettuati in modalità online accedendo alla propria area personale al link <http://formazioneresidenziale.profconservizi.it/> **entro 3 giorni dal termine dell'evento**.

L'accesso al test sarà consentito esclusivamente a coloro che avranno maturato la presenza documentata ad almeno il 90% delle ore di lezione.

Si ricorda che sarà possibile compilare il test una sola volta.



In presenza: Aula TAU2 Nuovo Edificio
Medicina Veterinaria – **Campus di Agripolis,
Legnaro (PD)**



**L'evento sarà trasmesso anche online via
Zoom** in modalità webinar, **SENZA**
accreditamento ECM

TUTTE LE INFORMAZIONI RIGUARDANTI L'EVENTO SI TROVANO QUI