

CODICE	DENOMINAZIONE CORSO	TIPOLOGIA DI CORSO	RESPONSABILE SCIENTIFICO	FORMATORE	LUOGO SVOLGIMENTO	PERIODO
11212	Percorso formativo per PERSONALE ADDETTO ALL'ABBATTIMENTO DEGLI ANIMALI	carni rosse	Baietti Mario Lavinio	Evosolution SRL Mantova	Castelverde	Dal: 21/03/2014 al: 26/03/2014
10310	Benessere degli animali durante la macellazione ai sensi del regolamento CE 1099 del 2009	carni rosse	Pinardi Franco	FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA Pordenone	Pordenone	Dal: 20/02/2014 al: 20/02/2014
10308	Benessere degli animali durante la macellazione ai sensi del regolamento CE 1099 del 2009	carni rosse	Pinardi Franco	FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA Pordenone	Udine	Dal: 20/02/2014 al: 21/02/2014
10161	IL BENESSERE ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI ROSSE	carni rosse	ROTA-NODARII SARA	IZSLER - B.Ubertini Brescia	Brescia	Dal: 24/02/2014 al: 24/02/2014
10139	Corso di II livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/09	carni rosse	Bianco Giuseppe	ASL 1 SS Sassari	Sassari	Dal: 09/10/2013 al: 21/10/2013
10138	Corso di II livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/09	carni rosse	Pani Sergio Pino	SIAOA ASL SANLURI Sanluri	Sanluri	Dal: 20/11/2013 al: 31/12/2013
10136	CORSO DI II° LIVELLO PER LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI ADDETTI ALLA MACELLAZIONE.	carni rosse	CONGIU VIRGILIO	ASL 4 Lanusei Lanusei	Lanusei	Dal: 20/11/2013 al: 10/12/2013
10135	Corso di II livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/09	carni bianche	Pisu Antonio	SIAOA ASL 8 CAGLIARI Selargius	Cagliari	Dal: 21/01/2014 al: 11/02/2014
10134	Corso di II livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/09	carni rosse	Pisu Antonio	SIAOA ASL 8 CAGLIARI Serlarius	Cagliari	Dal: 21/01/2014 al: 11/02/2014
10133	Corso di II° livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/2009.	carni rosse	CONGIU VIRGILIO	ASL 3 Nuoro Nuoro	Nuoro	Dal: 29/10/2013 al: 30/10/2013
10132	3a edizione Corso di II° livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/2009.	carni rosse	CONGIU VIRGILIO	ASL 3 Nuoro Nuoro	Nuoro	Dal: 30/10/2013 al: 25/11/2013
10129	2a edizione Corso di II° livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/2009.	carni rosse	CONGIU VIRGILIO	ASL 3 NUORO Nuoro	Nuoro	Dal: 06/11/2013 al: 14/11/2013
10130	4a edizione Corso di II° livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/2009.	carni rosse	CONGIU VIRGILIO	ASL 3 Nuoro Nuoro	Nuoro	Dal: 26/11/2013 al: 28/11/2013
10128	1A edizione Corso di II° livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal Regolamento CE 1099/2009.	carni rosse	CONGIU VIRGILIO	ASL 3 NUORO Nuoro	Nuoro	Dal: 20/10/2013 al: 12/11/2013
10123	Protezione degli animali nelle fasi di macellazione	carni rosse	CASSINO GIACOMANTONIO	ASP Basilicata Potenza	Lagonegro	Dal: 27/02/2014 al: 28/02/2014
10126	Protezione degli animali nelle fasi di macellazione	animali da pelliccia	CASSINO GIACOMANTONIO	ASP Potenza Potenza	Lagonegro	Dal: 27/02/2014 al: 28/02/2014
10125	Protezione degli animali nelle fasi di macellazione	carni bianche	CASSINO GIACOMANTONIO	ASP Potenza Potenza	Lagonegro	Dal: 27/02/2014 al: 28/02/2014
9942	Corso teorico pratico per personale addetto alle operazioni connesse con la macellazione	carni rosse	BOSELLI ROBERTO	EVOSOLUTION Mantova	Dosolo	Dal: 05/02/2014 al: 13/02/2014
6561	Protezione degli animali durante l'abbattimento Reg. (CE) 1099/2009	carni rosse	Orefice Giovanni	Asl 3 genovese Genova	Genova	Dal: 26/11/2013 al: 03/12/2013
6556	Corso operatori nei mattatoi	carni rosse	MOSCATI LIVIA	IZSUM Perugia	Perugia	Dal: 11/09/2013 al: 13/09/2013
6562	Corso di formazione per il personale addetto all'abbattimento e alle operazioni correlate negli animali da pelliccia Re. Ce 1099/2009	animali da pelliccia	Maraschi Francesco	ASL Lodi Lodi	Lodi	Dal: 22/10/2013 al: 22/10/2013

CORSI DI AGGIORNAMENTO PER IDONEITA' ALLA MACELLAZIONE (REG. 1099/2009)

DENOMINAZIONE CORSO	TIPOLOGIA DI CORSO	RESPONSABILE SCIENTIFICO	ENTE FORMATORE	LUOGO SVOLGIMENTO	PERIODO
Programma del "corso di formazione teorico pratico (carni rosse) e teorico semplificato (carni bianche) per personale addetto all'abbattimento e le operazioni correlate propedeutico al rilascio del certificato d'idoneità di cui all'art. 21 reg (ce) 1099/2009	Aggiornamento Carni Bianche	Brambilla Nicola	Asl Monza Brianza	Desio	30/06/14
Corso di formazione teorico semplificato per personale addetto all'abbattimento e operazioni correlate di ungulati domestici	Aggiornamento Carni Rosse	Ettore Palladino	Asl Bergamo	Bergamo	19/05/14
La protezione animale al macello ai sensi del reg. Ce 1099/09	Aggiornamento Carni Rosse	Passera Adriana	ASL TO 4 PIEMONTE	IVREA (TO)	25/03/14
La protezione animale al macello ai sensi del reg. Ce 1099/09	Aggiornamento Carni Rosse	Passera Adriana	ASL TO 4 PIEMONTE	IVREA (TO)	26/03/14
Corso di formazione secondo livello	Aggiornamento Carni Bianche	Barberis Sergio	ASL Varese	VARESE	03/02/14
Corso di formazione secondo livello	Aggiornamento Carni Rosse	Barberis Sergio	ASL Varese	VARESE	20/01/14
Corso di formazione secondo livello	Aggiornamento Carni Rosse	Barberis Sergio	ASL Varese	VARESE	27/01/14