



REGISTRAZIONE AGLI EVENTI

Per procedere all'iscrizione degli eventi, è necessario effettuare la **registrazione** al **PORTALE DELLA FORMAZIONE** <http://formazione.izsler.it/>.

Inserire le credenziali (nome utente e password) assegnate in fase di registrazione e procedere all'iscrizione all'evento.

In caso di smarrimento delle credenziali, per l'accesso è possibile utilizzare la funzione di **reimpostazione password**.

Per effettuare la registrazione seguire le istruzioni sottostanti.

Le credenziali sono utili anche per scaricare il materiale didattico e gli attestati degli eventi a cui si è partecipato.

La procedura richiede alcune informazioni personali ed un indirizzo email attivo (comunicheremo attraverso questo indirizzo).

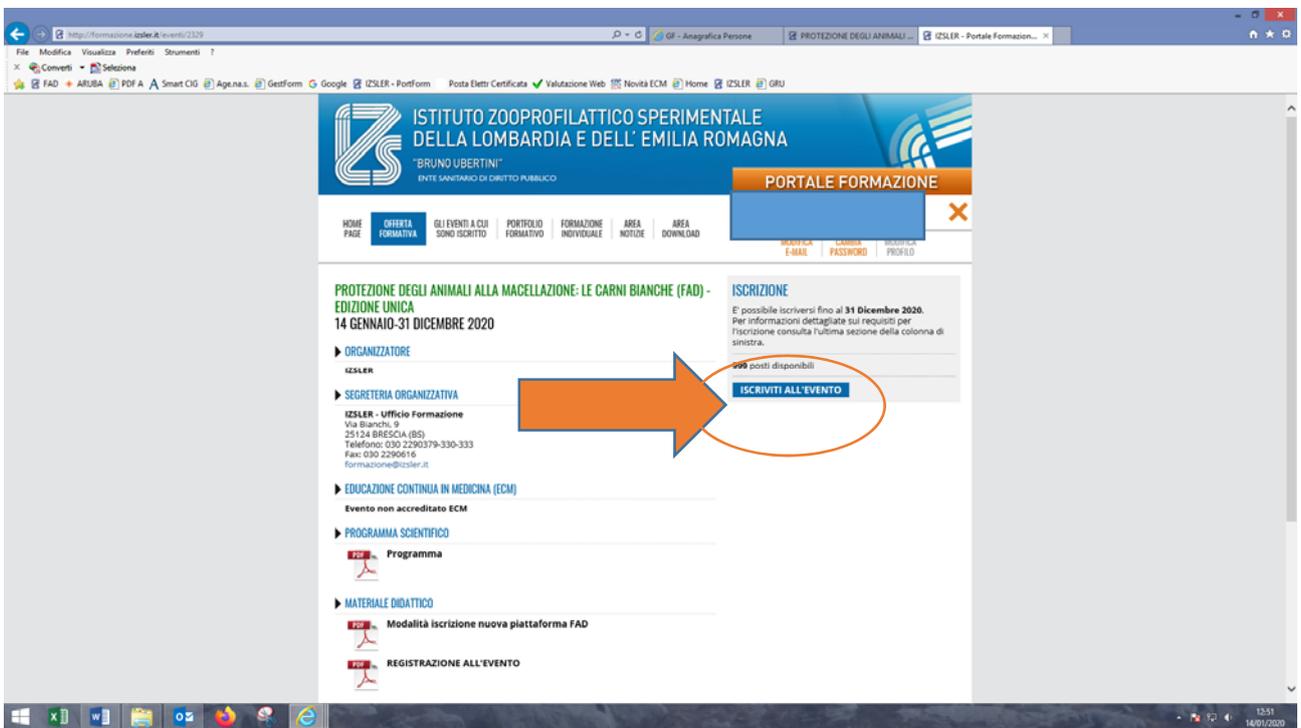
Cliccare su **“Registrati al portale”**, inserire il codice fiscale, e gli altri dati richiesti.

Se non si possiede il codice fiscale o per supporto contattare i numeri 030 5356124 o scrivere a assistenza_formazione_izsler@invisiblefarm.it.

Esempio:

The screenshot displays the IZSLER portal interface. The main content area lists several events with their dates and titles. A search filter on the right side is visible, with a blue box highlighting the 'Cerca' button. The events listed include:

- 3 Gennaio-31 Marzo 2020**
LA SEGNALEZIONE DI CONDOTTE ILLECITE (WHISTLEBLOWING). Il Regolamento dell'IZSLER per la tutela del soggetto che effettua segnalazioni di illeciti - Edizione Unica
Evento riservato ai dipendenti IZSLER - non accreditato ECM
Rivolto a tutti i profili professionali
Iscrizioni aperte fino al 31 Marzo 2020
986 posti disponibili
- 7 Gennaio-31 Dicembre 2020**
CORSO DI FORMAZIONE SPECIFICO SULLA SICUREZZA DEI LAVORATORI (ACCORDO STATO-REGIONI DEL 21 DICEMBRE 2011) (FAD) - Edizione Unica
Evento aperto a dipendenti IZSLER e a non dipendenti - non accreditato ECM
Rivolto a tutti i profili professionali
Iscrizioni aperte fino al 31 Dicembre 2020
994 posti disponibili
- 20 Gennaio-31 Dicembre 2020**
PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI ROSSE (FAD) - Edizione Unica
Evento aperto a dipendenti IZSLER e a non dipendenti - non accreditato ECM
Rivolto ai Operatori di Macello, Veterinari, Veterinari Borsisti
Iscrizioni aperte fino al 31 Dicembre 2020
998 posti disponibili
- 20 Gennaio-31 Dicembre 2020**
PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI BIANCHE (FAD) - Edizione Unica
Evento aperto a dipendenti IZSLER e a non dipendenti - non accreditato ECM
Rivolto ai Operatori di Macello, Veterinari, Veterinari Borsisti
Iscrizioni aperte fino al 31 Dicembre 2020
999 posti disponibili
- 20 Gennaio-31 Dicembre 2020**
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER GUARDIANI E CONDUCENTI REGOLAMENTO 1/2005 (FAD) - Edizione Unica
Evento aperto a dipendenti IZSLER e a non dipendenti - non accreditato ECM
Rivolto ai Guardiani - Conducitori, Operatori di Macello, Veterinari, Veterinari Borsisti
Iscrizioni aperte fino al 31 Dicembre 2020
1000 posti disponibili



Selezionata l'iscrizione all'evento, l'utente si dovrà collegare alla piattaforma tramite il link fad.izsler.it

L'utente accede quindi alla piattaforma con le medesime credenziali che usa per il gestionale



https://fad.izsler.it/course/view.php?id=2

FAD IZSLER I miei corsi

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI BIANCHE

PRESENTAZIONE DEL CORSO

Direzione Scientifica
La dott.ssa Rota Nodari Sara, referente per la macellazione per il Centro di Riferenza Nazionale per il Benessere Animale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, è il responsabile scientifico del corso rivolto al rilascio del certificato di idoneità alla macellazione per Operatori di Macello e Responsabili del Benessere Animale ai sensi del Regolamento 1099/2009.

Il corso
Obiettivo del corso è l'acquisizione delle competenze teoriche relative alle operazioni di macellazione di cui all'articolo 7, paragrafo 2, secondo quanto prescritto in Allegato IV, di cui all'art. 21 del Regolamento 1099/2009.

Argomenti

- Principi generali del regolamento 1099/2009.
- Comportamento animale, coscienza e sensibilità.
- La figura del responsabile del benessere nel macello.
- Principi generali dello stordimento: meccanico, elettrico gassoso.
- Maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione.
- Immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento.
- In stordimento degli animali.

11:51 14/01/2020

https://fad.izsler.it/course/view.php?id=2

FAD IZSLER I miei corsi

LEZIONI

Comportamento animale, coscienza e sensibilità.
Concetti importanti per la movimentazione, socialità di alcuni animali, diversi spettri dell'udibile.
Sara Rota Nodari
Regolamento 1099/2009. Protezione al macello.
Guerino Lombardi
Principi generali dello stordimento meccanico, elettrico, gassoso.
Stefano Giacomelli, Leonardo James Vinco
La figura del responsabile del benessere nel Regolamento 1099/2009
Guerino Lombardi
Protezione dei conigli alla macellazione
Sara Rota Nodari
Protezione dei volatili alla macellazione
Leonardo James Vinco
Macellazione conformemente all'art.4 par.4
Sara Rota Nodari
Manutenzione degli storditori a stilo captivo

Lezioni del corso

Ogni lezione è composta da un filmato che puoi visualizzare anche a tutto schermo usando i pulsanti di controllo.
La prima volta che visualizzi la lezione non ti sarà consentito scorrere avanti e indietro nel filmato, ma dovrai visualizzarla interamente per completarla, quindi, se dovessi interrompere la visualizzazione della lezione dovrai riprenderla dal principio per completarla.

Nella prima visualizzazione avrai a disposizione un pulsante che ti consentirà di tornare indietro di 30 secondi se avrai bisogno di riascoltare il docente.

Dalla seconda visualizzazione ti sarà consentito di rivedere ogni lezione liberamente scorrendo avanti e indietro nel filmato.

Le lezioni possono essere visualizzate in ordine libero, ma ti consigliamo vivamente, nel rispetto di quanto progettato dai docenti, la visione in sequenza.

powered by **INVISIBLEFARM**
Via Rodolfo Vantini, 1 - 25126 - Brescia
INVISIBLEFARM Tel (+39) 030 5356124

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "Bruno Bertoni" Ufficio Formazione
http://formazione.izsler.it/

11:51 14/01/2020

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://fad.izsler.it/mod/lesson/view.php>. The page title is "PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI BIANCHE". The navigation menu includes "Home", "Corsi", "Corsi non Accreditati ECM", "PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI BIANCHE", "Lezioni del corso", and "Lezioni del corso". The main content area displays a list of modules under the heading "PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI BIANCHE":

- Modulo 1 - Comportamento animale, coscienza e sensibil...
- Modulo 2 - Regolamento 1099/2009, Protezione al macel...
- Modulo 3 - Principi generali dello stordimento meccanico...
- Modulo 4 - La figura del responsabile del benessere nel ...
- Modulo 5 - Protezione dei conigli alla macellazione
- Modulo 6 - Protezione dei volatili alla macellazione
- Modulo 7 - Macellazione conformemente all'art.4 par.4
- Modulo 8 - Manutenzione degli storditori a stilo captivo

PER COMPLETARE IL CORSO È NECESSARIO:

- seguire al 100% le lezioni
- superare il test di apprendimento
- compilare il questionario di gradimento

Il rilascio degli attestati di partecipazione non avviene in maniera contestuale, ma saranno disponibili dal giorno dopo la conclusione del corso sul portale della formazione <http://formazione.izsler.it/> cliccando su "portfolio formativo" dopo aver inserito le proprie credenziali.

L'attestato ECM verrà rilasciato dopo la chiusura la verifica e il controllo del corso, generalmente entro i primi mesi dell'anno successivo.