



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



Organizzano il corso di perfezionamento

Sanità e qualità nell'allevamento della bovina da latte

Dalla produzione primaria alla trasformazione

In collaborazione con AIVEMP e SIVAR

Il corso di perfezionamento è articolato in 7 date
dall'13 dicembre 2022 al 11 aprile 2023

Durata complessiva: 31 ore

Erogazione mista: residenziale (23 ore) e a distanza (8 ore)

Lezioni da 1 ora ciascuna

Docenze universitarie: 11 ore

Coordinatore: Prof. Piera Anna Maria Martino

Comitato scientifico: Giancarlo Belluzzi, Luigi Bonizzi, Mario Facchi,
Bartolomeo Griglio, Romano Marabelli, Alfonso Zecconi

Docenti: Luigi Bonizzi, Mauro Casalone, Luca Chiesa, Marco Colombo, Ivano De Noni, Mario Facchi,
Alessandro Federici, Danio Federici, Daniele Gallo, Bartolomeo Griglio, Vito Loconte, Romano Marabelli,
Chiara Marinucci, Luciano Negri, Renata Pascarelli, Silvia Tramontin, Vittorio Zambrini, Alfonso Zecconi

Tutor: Giancarlo Belluzzi

Crediti: 31 SPC

Macroaree di riferimento: AHL, Reg 2016/429; Reg. 2016/4 (medicati) Reg 2016/6 (medicinali veterinari) Reg. 2017/725 (controlli ufficiali); PAC/Farm to Fork; malattie del bovino da latte; igiene e tecnologie del latte; biosicurezza, benessere animale, residui; Antimicrobici e AMR; batteri zoonotici e commensali; contesto economico produttivo nazionale; made in Italy, export; certificazioni di qualità.

Martedì 13 dicembre 2022 - Palazzo Trecchi, Cremona (6 ore)

h. 09:00-10:00 accoglienza partecipanti

MATTINO h. 10:00-13:00	POMERIGGIO h. 14:00-17:00
1. <i>Introduzione al corso (EV-UNIMI)</i>	4. <i>Il quadro normativo dell'operatore del settore alimentare dal campo alla tavola - Modulo I (Bartolomeo Griglio, AIVEMP)</i>
2. <i>Contributo della zootecnia al fabbisogno mondiale di proteine alimentari (Romano Marabelli, OIE)</i>	5. <i>Il quadro normativo dell'operatore del settore alimentare dal campo alla tavola - Modulo II (Bartolomeo Griglio, AIVEMP)</i>
3. <i>Mercato mondiale del latte e dei derivati (Vittorio Zambrini – Granarolo)</i>	6. <i>Biosicurezza Aziendale (Mario Facchi, SIVAR)</i>

h. 13:00-14:00 Pausa pranzo - ristorazione interna compresa nella quota

Martedì 20 dicembre 2022 - Fad (piattaforma UNIMI) (4 ore)

h. 16:00-19:00

1. *Gestione sanitaria dell'allevamento: principi di epidemiologia e malattie infettive* (Alfonso Zecconi, UNIMI)
2. *Gestione sanitaria dell'allevamento: le mastiti - Modulo I* (Alfonso Zecconi, UNIMI)
3. *Gestione sanitaria dell'allevamento: riproduzione e sostenibilità* (Mauro Casalone, SIVAR)
4. *La figura del Veterinario nella Filiera Latte* (Marco Colombo, SIVAR)

Martedì 17 gennaio 2022 - Fad (piattaforma UNIMI) (4 ore)

h. 15:00-19:00

1. *Il ruolo della diagnosi in allevamento - Modulo I* (Alfonso Zecconi, UNIMI)
2. *Il ruolo delle cellule nella diagnosi di sanità e qualità latte* (Alfonso Zecconi, UNIMI)
3. *Il ruolo della diagnosi in allevamento - Modulo II* (Piera Anna Martino, UNIMI)
4. *Gestione sanitaria dell'allevamento: le mastiti - Modulo II* (Alfonso Zecconi, UNIMI)

Martedì 21 febbraio 2023 - Palazzo Trecchi, Cremona (6 ore)

h. 09:00-10:00 accoglienza partecipanti

<p>MATTINO h. 10:00-13:00</p> <ol style="list-style-type: none">1. <i>L'OSA nel rapporto con la veterinaria pubblica e privata</i> (Alessandro Federici, SIVAR – Bartolomeo Griglio, AIVEMP)2. <i>Sostenibilità della filiera</i> (Vittorio Zambrini - Granarolo)3. <i>Introduzione alle visite in Allevamento ed in stabilimento di trasformazione</i> (Giancarlo Belluzzi - Fattorie Arvedi; Luciano Negri - PLAC)	<p>POMERIGGIO h. 14:00-17:00</p> <p><i>Visita guidata in allevamento e in caseificio</i> (Giancarlo Belluzzi)</p>
--	--

h. 13:00-14:00 Pausa pranzo - ristorazione interna compresa nella quota

Martedì 14 marzo 2023 - Palazzo Trecchi, Cremona (6 ore)

h. 09:00-10:00 accoglienza partecipanti

<p>MATTINO h. 10:00-13:00</p> <ol style="list-style-type: none">1. <i>Antimicrobici e AMR</i> (Luigi Bonizzi, UNIMI)2. <i>La terapia antibiotica e le nuove normative</i> (Alfonso Zecconi, UNIMI)3. <i>Gestione pratica del Farmaco in allevamento</i> (Daniele Gallo, SIVAR)	<p>POMERIGGIO h. 14:00-17:00</p> <ol style="list-style-type: none">4. <i>Prassi del Benessere Animale</i> (Vito Loconte, SIVAR)5. <i>La certificazione volontaria dell'allevamento della vacca da latte</i> (Silvia Tramontin – Accredia)6. <i>La filiera latte e One Health</i> (Luigi Bonizzi, UNIMI)
--	---

h. 13:00-14:00 Pausa pranzo - ristorazione interna compresa nella quota

Martedì 11 aprile 2023 - Palazzo Trecchi, Cremona (6 ore)

h. 09:00-10:00 accoglienza partecipanti

MATTINO h. 10:00-13:00	POMERIGGIO h. 14:00-17:00
<ul style="list-style-type: none">- <i>Qualità latte e caseificazione</i> (Ivano De Noni, UNIMI)- <i>Residui e contaminanti della Filiera Latte</i> (Luca Chiesa, UNIMI)- <i>Il ruolo dell'Allevatore per sostenibilità, salute e produzione energetica della mandria</i> (Danio Federici, Allevatore Az. Agricola Federici)	<ul style="list-style-type: none">- <i>Prodotto, distribuzione e consumatore</i> (Renata Pascarelli, GDO)- <i>Diritto agroalimentare: marchi e denominazioni</i> (Chiara Marinuzzi, Avvocato)- <i>Lectio conclusiva del percorso formativo</i> (Romano Marabelli, OIE)

h. 13:00-14:00 Pausa pranzo - ristorazione interna compresa nella quota

H. 17:00- 18:00 ESAME FINALE