

Corso per addetti alla mungitura
LA MUNGITURA A 360°

3° EDIZIONE 2016 – PONTINIA - LATINA

Il corso è articolato in due incontri:

il primo incontro, tecnico pratico, si svolge presso un allevamento durante una sessione di mungitura pomeridiana;

il secondo incontro, tecnico teorico, si svolge in aula il giorno successivo.

L'evento è rivolto ai mungitori/allevatori delle Aziende zootecniche iscritte al progetto QLBA.

Sedi del corso:

- **23 Maggio** Azienda "Soc. Agr. F.Ili Andriollo e Figli ss" –
Via Migliara 51 sx – Pontinia (LT)

- **24 Maggio** IZSLT Sezione di Latina – S.P. Congiunte Destre, snc - Latina

Per motivi organizzativi è richiesta **l'adesione entro il 20/05/2016.**

I partecipanti saranno selezionati in base all'ordine cronologico di arrivo delle domande di iscrizione pervenute.

Per informazioni ed iscrizioni:

D.O. Controllo, igiene, produzione e trasformazione del latte – IZSLT sede di Roma

Tel 06.79099406; 06.79099455 - e-mail: latte@izslt.it; formazione@izslt.it; latina

Sede Territoriale di Latina

Tel. 0773/696663; Fax 0773/668960 - e-mail: latina@izslt.it



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



Corso per addetti alla mungitura
LA MUNGITURA A 360°



PONTINIA - LATINA 23 – 24 Maggio 2016

ARSIAL

**REGIONE
LAZIO**

PROGRAMMA

Nell'ambito del progetto regionale QLBA (*Miglioramento della Qualità del Latte Bovino Alimentare*), l'IZSLT ha avviato un percorso di formazione e aggiornamento destinato agli operatori e ai tecnici della filiera latte alimentare.

In tale contesto è stato concepito un corso per mungitori mettendo in luce l'importanza che ha la routine di mungitura come momento condizionante la salute della mammella e la qualità del latte.

L'iniziativa vuole affrontare i diversi aspetti che caratterizzano le operazioni di mungitura in modo interattivo e dinamico cercando di stimolare curiosità e interesse dei partecipanti. A riguardo, saranno valutati i seguenti argomenti:

- parametri operativi dell'impianto di mungitura, manutenzione ordinaria;
- valutazione diretta dello stato sanitario della mammella (TEAT SCORE, CALIFORNIA MASTITIS TEST);
- corretta esecuzione di un campione di latte di quarto e individuale;
- registrazione delle curve di emissione del latte e interpretazione dei grafici;
- valutazione dei controlli funzionali e stato sanitario della mammella;
- significato, individuazione e gestione della mastite;
- discussione di gruppo;

Relatori

- Carlo Boselli – Dirigente Agronomo IZSLT- Roma
- Gianpaolo Bruni – Dirigente Veterinario IZSLT – Latina
- Elisabetta Ciarla – Tecnico di Laboratorio Biomedico – Latina
- Tiziana Galli – Dirigente Veterinario IZSLT – Latina
- Giuseppina Giacinti – Dirigente Agronomo IZSLT – Roma

Primo incontro SESSIONE POMERIDIANA

14:00 *Registrazione dei partecipanti direttamente in azienda.*

14:30 *Principi sul funzionamento dell'impianto di mungitura. Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di mungitura e dei tank di refrigerazione del latte.*

Carlo Boselli

15:30 *La routine di mungitura, la registrazione delle curve di flusso con lattoflussometro elettronico LactoCorder®, il corretto campionamento del latte da sottoporre a diagnosi di mastite. Valutazione dei principali parametri di benessere (Teat Score, California Mastitis Test).*

Carlo Boselli, Gianpaolo Bruni, Elisabetta Ciarla, Tiziana Galli

17:30 *Chiusura della sessione*

Secondo incontro SESSIONE MATTUTINA

10:30 *Registrazione dei partecipanti direttamente in azienda.*

10:45 *Le curve di flusso: come valutare i principali errori nella routine di premungitura. Discussione dei risultati della sessione di mungitura pomeridiana.*

Carlo Boselli

11:30 *Mastiti e cellule somatiche: come riconoscerle, il ruolo fondamentale del mungitore.*

Gianpaolo Bruni, Tiziana Galli

12:00 *Come scegliere una corretta routine di mungitura.*

Giuseppina Giacinti

12.45 *Discussione e conclusioni.*

Si ringraziano la Soc. Agr. F.lli Andriollo e Figli ss ed il Dr. Andrea Bertellini per la cortese ospitalità e collaborazione.

Al termine del corso sarà rilasciato l'Attestato di Partecipazione