

Le lezioni teoriche si svolgono presso la Sala Convegni dell'ex-Centro Tori, in via Centro Tori 1 a **Zorlesco di Casalpusterlengo (LO**). Le lezioni pratiche presso aziende zootecniche nelle vicinanze.

MODULO 4 (2° anno)

QUALITÀ LATTE E GESTIONE MUNGITURA - 8/9 novembre 2019

MODULO 5 (2°anno)

ALIMENTAZIONE - 21/22/23 novembre 2019

MODULO 6 (2° anno)

GESTIONE TECNICO/ECONOMICA - 29/30 Novembre 2019

MODULO 1+2 (3°anno)

EFFICIENZA RIPRODUTTIVA E SELEZIONE - 10/11 Gennaio 2020

MODULO 3 (3° anno)

SALUTE e BENESSERE - 17/18 gennaio 2020

Quote di partecipazione

Singolo modulo, eccetto il n°5 (moduli 1,2,3,4 e 6): € 140,00 + IVA 22% Modulo 5 [Alimentazione]: € 180,00 + IVA 22%

È possibile acquistare contestualmente più moduli, usufruendo di sconti progressivi:

- 2 moduli: sconto 5% sul prezzo complessivo di listino
- 3 o 4 moduli: sconto 10% sul prezzo complessivo di listino
- 5 o 6 moduli: sconto 15% sul prezzo di listino

Note

Nelle quote sono inclusi coffee-break e smart lunch.

Le date indicate potrebbero subire variazioni nel caso il modulo non raggiungesse il numero minimo previsto di iscritti o se, al contrario, questi superassero i posti disponibili.

Dove non già riportati, orari e nominativi dei docenti saranno comunicati per tempo ai partecipanti.

Per motivi organizzativi, gli orari, la distribuzione degli argomenti all'interno del singolo modulo e i nominativi dei docenti potranno subire variazioni durante l'erogazione dell'evento.

Il convegno del 23 novembre 2019, seppur parte integrante del modulo 5 sull'alimentazione, è aperto a tutti gli interessati (partecipazione gratuita contattando la segreteria PVI Formazione).



Ge	Modulo 4* Qualità del latte & stione della mungitura	8 novembre	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora	Argomenti tratta	ati	Docenti
9:00	Gestione della mammella: come asse latte La qualità del latte e la sanità		Prof. A. Zecconi (Università di Milano)
14:00	Prevenzione delle patologie d	ella mammella	Dott. E. Severgnini
16:30	Nuovi parametri per la valutazi attraverso il latt progetto MASTOP l	e:	Prof. F. Cremonesi (Università di Milano)
17:15	Pacchetto Igiene e tracciabilità Il progetto PSR Regione Lom Metodi di cura innovati v che non p antibiotici	bardia - META	Dott. L. Zanini (ARA)

Ges	Modulo 4* Qualità del latte & stione della mungitura	9 novembre	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora	Argomenti tratta	nti	Docenti
9:00	L'impianto di mungitura: funzionalità, m Il controllo della mar		Dott.ssa N. Bolzoni (TDM)
14:00	Mungitura: aspetti p	ratici	Dott.ssa N. Bolzoni (TDM)
15:00	Routine di mungitu Attività pratica in sala m		Dott. R. Echeverri (FCS)

^{*}La partecipazione a questo modulo permette l'acquisizione dell'**idoneità alla manipolazione degli alimenti** in base al D. Lgs. 193/07



	Modulo 5 Alimentazione	21 novembre	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora		Argomenti trattati	
9:00		gronomiche e varietà dei f onservazione degli aliment	
11:00		iggi insilati mediante strur limentazione di precisione	nenti NIR
14:00	Co	Controllo delle ingestioni Attività ruminale Applicazioni di gruppo onsistenza di ruminazione Routine e stress da caldo Casi studio	
16:00	Valutaz	zione nutrizionale degli alir	nenti

Modulo 5 Alimentazione		22 novembre	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora		Argomenti trattati	
9:00	Razio	namento della vacca da la	itte
11:00	Analisi tecn	ico-economica ed efficienz	a di stalla
14:00	Esercitazione pratica in stalla: utilizzo per valutare foraggi, unifeed e dige		c/o Azienda Sabbiona
19:30	Cena riservata ai partec	ripanti al modulo presso u	n ristorante della zona

	Modulo 5 Alimentazione	23 novembre	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora		Argomenti trattati	
9:00	"Advanced nutrition for b a <i>Relatore: Dott. Franc</i> È previsto un		xas A&M University
14:00		tione alimentare della sta pecifiche per quella robotiz	··
16:00	Anali	si e gestione dei dati di st	alla



Modulo 6 Gestione tecnico - economica	29 novembre	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Argome	enti trattati	
Dati ufficiali. Con	Dati ufficiali. Controlli funzionali AIA	
Raccolta e analisi dati tecnico-economici		
Elaborazione e valutazione dei dati Casi pratici		
Gestione contributi PAC Documentazione da produrre per ottenere i finanziamenti Credito agrario Gestione flussi finanziari		ziamenti
Cash-flow Analisi casi concreti Opportunità di porsi sui mercati		

Madula C		7
Modulo 6 Gestione tecnico - economica	30 novembre	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Argom	enti trattati	
Valutazione efficacione officacione efficacione officacione officacione valutazione efficacione valutazione efficacione officacione offica	Gestione del personale Valutazione efficacia ed efficienza del lavoro Obiettivi e monitoraggio Motivazione del personale	
	dei mercati degli investimenti	
Gestione dei da	economici ti tecnico-economici e redditività aziendale	



Eff	Moduli 1 & 2 icienza riproduttiva e selezione	10 gennaio 2020	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora	Argomenti trattati		Docenti
9:00	Qualità del seme Seme sessato Corretta gestione del seme per un'inseminazione di successo		Dott. L. Morelli (INSEME)
14:00	Fare selezione in azienda Strumenti di selezione: indici genetici e genomici		Dott.ssa F. Canavesi

Eff	Moduli 1 & 2 icienza riproduttiva e selezione	11 gennaio 2020	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora	Argomenti trattati		Docenti
9:00	Strategie di selezione ET e OPU pet la valorizzazione delle eccellenze genomiche Monitoraggio dei risultati		Dott.ssa F. Canavesi
14:00	l servizi online ANAFI per il mi Il valore degli indi	glioramento genetico ci italiani	ANAFI



Sa	Modulo 3** nità e benessere	17 gennaio 2020	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora	Argomen	Argomenti trattati	
9:30		Problematiche sanitarie in allevamento Biosicurezza	
11:00	Piani vaccinali. Utilizzo	Piani vaccinali. Utilizzo razionale dei farmaci	
14:00	Routine del veterinario aziendale Primo soccorso animali Biosicurezza e rischio biologico Gestione del farmaco Analisi di casi concreti		Dott. G. Tolasi Dott. P. Cova

Sa	Modulo 3** nità e benessere	18 gennaio 2020	Zorlesco di Casalpusterlengo (LO)
Ora	Argomenti trattati		Docenti
9:00	Obblighi di legge per il benessere animale		Dott. R. Spelta (UOFAA PVI Formazione)
9:30	Benessere e strutture: la stalla ideale		Dott. G. Volta
14:00	Valutazione e miglioramento dei punti critici Microclima		Dott. G. Volta
15:30	Visita nuova Azienda Fugazza		Dott. G. Volta

^{**}La partecipazione a questo modulo permette il rilascio di un **documento di frequenza per lezione sul benessere** animale





Scheda di iscrizione

M06 - P 7.3.A. rev. 06 del 15.01.19

Strada Provinciale 195, Km 0 + 230 snc 27010 Inverno e Monteleone (PV) tel. 0382.483133 – fax 0382.483247 - Partita IVA e CF: 02586600187

II/La sottoscritto/a	
nato/a (Comune)	ilil
Nazione	. Cittadinanza italiana □ Altra □
residente a	CAP Prov
via	n Tel./Cell
Indirizzo mail	C.F
Ragione Sociale*	
sita in*	Prov*
indirizzo*	CAP*
CUU* P. IVA*	C.F
PEC*	
e-mail	
· ·	elettronica i dati contrassegnati (*) sono obbligatori e una volta e modificati. Si prega pertanto di compilare con attenzione.
Avendo preso visione d	della scheda informativa, chiede di essere iscritto al corso:
SCUOLA DI FORMAZIONE	CONTINUA - Allevamento bovino [cod. 19007]
Barrare il/i modulo/i di interesse: □	Modulo 4 Mungitura & Qualità Latte Modulo 5 Alimentazione
☐ Modulo 6 Gestione Tecnico-Economic	ca □ Moduli 1&2 Fertilità e selezione □ Modulo 3 Sanità & Benessere
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	itto versa l'acconto/la quota di € tramite bonifico bancario b: IT85Q 05696 01620 00001 0352X 91)
	ne al corso, comunicata alla segreteria almeno 5 giorni lavorativi prima della data quota di iscrizione versata. Dopo questo termine non potrà essere riconosciuto alcun
Dichiara:	
 di avere ricevuto e letto il regolam sollevando PVI Formazione srl da qu conseguenti al mancato rispetto di tal di avere preso visione dell'informativ 	ra ai sensi del Reg. UE 2016/679 - GDPR, pubblicata sul sito di PVI Formazione srl
http://www.pviformazione.it/ (Privac	cy), e di acconsentire al trattamento dei propri dati secondo quanto indicato.
In fede, data	Firma
In fede, data	Firma
In fede, data SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETER	Firma

