

I CONSIGLI DI ONE HEALTH



PRODUZIONE DI LATTE: COME I ROBOT POSSONO COSTITUIRE UN GRANDE AIUTO

Si è portati spesso a percepire che l'industrializzazione in generale abbia portato radicali cambiamenti sociali ma che abbia danneggiato qualche aspetto della fase produttiva, vuoi per la qualità dei prodotti o vuoi per la percezione del consumatore. Ebbene, pare non sia il caso del latte, dove il robot di mungitura mostra di far bene a tutta la filiera.

Partiamo dal sistema zootecnico. Molti sanno che la mungitura è forse la fase più critica dell'intero processo di produzione del latte e dei suoi derivati. La manodopera scarseggia, l'uomo non gradisce lavorare ai ritmi delle bovine, abituate a farsi mungere almeno due volte al giorno, a distanza di 10-12 ore l'una dall'altra. Questo aspetto costringe i mungitori a due fasce di lavoro, tra le 14 e le 18 e tra le 4 e le 8 del mattino; per di più il lavoro è decisamente impegnativo, sotto tutti gli aspetti, dalla cura dell'animale all'ambiente in cui si pratica. Il robot di mungitura sta dando una grossa mano, spessoolutiva della maggior parte di questi problemi.

[Leggi l'articolo completo >](#)

LA NOTIZIA DELLA SETTIMANA



SPRECO ALIMENTARE: IL MINISTERO DIRAMA DELLE LINEE DI INDIRIZZO

La Riduzione dello spreco alimentare, dalla catena di produzione alla trasformazione industriale, sino alla fase di distribuzione e consumo, rappresenta una delle più importanti sfide di questo secolo, specie se rapportata alle criticità dell'attuale contesto socio-economico della popolazione ed alla concomitante necessità di implementare la solidarietà

sociale e la sostenibilità ambientale. Si stima che nell'UE ogni anno sono sprecate, in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione al consumo, circa 100 milioni di tonnellate di cibo, di cui il 14% è attribuito alla ristorazione collettiva. E' da queste considerazioni che il Ministero della Salute è partito per redarre e diramare le proprie "Linee di Indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti". Moltissimi i consigli e suggerimenti contenuti nel documento. In ambito ospedaliero, ad esempio, risulta evidente l'importanza della condivisione dei processi operativi che, dall'approvvigionamento alla somministrazione del vitto, coinvolga, a vario titolo, sia il personale addetto al servizio di ristorazione che quello sanitario deputato alla gestione clinico-nutrizionale. Per quanto invece riguarda la ristorazione scolastica, si consiglia di formare gli insegnanti sul tema degli sprechi alimentari per renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto. Non solo, è importante attivare percorsi educativi e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi. In generale, si suggerisce di monitorare il processo di spreco, cercando di individuare le motivazioni che ne stanno alla base e puntando all'obiettivo di rendere il fruitore finale più soddisfatto possibile. [\(fonte\)](#)

SAPEVATE CHE...



SECONDO UN RECENTE STUDIO IL CERVELLO DEGLI CHEF AVREBBE CARATTERISTICHE SPECIALI

Secondo una ricerca dell'Istituto di bioimmagini e fisiologia molecolare del Consiglio nazionale delle ricerche di Catanzaro gli chef avrebbero un cervelletto più sviluppato rispetto a chi svolge lavori simili e paragonabile a quello di scacchisti, musicisti o sportivi. Dagli esami a cui sono stati sottoposti alcuni chef è infatti emerso che il cervelletto, ovvero quella parte che controlla la coordinazione motoria e programmazione cognitiva dei movimenti, aveva un volume legato al numero di persone da gestire in cucina e all'abilità nello svolgere gesti complessi: più colleghi lo chef doveva coordinare più sarebbe risultato veloce nel programmare le azioni da compiere nel tempo e più sarebbe aumentato il volume del cervelletto. L'allenamento dunque produrrebbe modifiche a lungo termine sia a livello di comportamento che organico. [\(fonte\)](#)

E' possibile contattare la Segreteria OH One-Health ai seguenti recapiti:

Email: segreteria@one-health.it - Tel. 0372/403543



[Unsubscribe](#) | [Forward to a friend](#)