

### Materiale didattico

Il materiale didattico sarà accessibile sul *Portale della Formazione* nella pagina dedicata ai soli partecipanti del corso

### Modalità d'iscrizione

Iscrizione tramite portale della formazione all'indirizzo

<https://formazione.izslt.it>

**Termine iscrizioni:** 12/03/2026

Conferme per mail da parte della segreteria organizzativa entro il 13/03/2026 .  
La partecipazione è gratuita.

**Criteri di selezione:** Ordine di arrivo delle domande

**Modalità di cancellazione:** Comunicare tempestivamente per iscritto la rinuncia alla segreteria organizzativa.

**Segreteria Organizzativa**  
UOC Qualità, Sicurezza e Formazione  
IZS Lazio e Toscana - Roma  
Tel. 06/79099356  
e-mail: [angela.gulli@izslt.it](mailto:angela.gulli@izslt.it)  
[www.izslt.it](http://www.izslt.it)

*A corso ultimato sarà rilasciato a ciascun partecipante*

### ATTESTATO DI ADDETTO ALLA MUNGITURA

*ai sensi della Determinazione 14 giugno 2023 n. G08305 Regione Lazio – Allegato A, parte I.*

*L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.*



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



DIREZIONE REGIONALE SALUTE E POLITICHE SOCIALI  
AREA PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

### Evento

**Corso per operatori addetti alla mungitura nell'allevamento  
bufalino: buone pratiche di mungitura, igiene e qualità del  
latte, prevenzione delle mastiti**



**17 Marzo 2026**

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

**UOC Lazio Sud - Sede Territoriale di Latina  
Strada Congiunte Destre snc – 04100 (LT)**



Nr. 22139-A

Pag. 1 di 2

### Destinatari:

In via prioritaria operatori, addetti alla mungitura, responsabili di stalla, allevatori, a seguire tecnici del settore.

Numero minimo di partecipanti per attivare il corso: **10**

Numero massimo di partecipanti: **40**

### Finalità:

Svolgere l'attività formativa prevista dalla Determinazione 14 giugno 2023, n. G08305 – Allegato A, parte I, destinata agli addetti alla mungitura nell'allevamento bufalino da latte.

### Obiettivi didattici:

L'incontro ha l'obiettivo di presentare le principali problematiche legate alle mastiti e il ruolo fondamentale della routine di mungitura sulla salute della mammella.

Attraverso indicazioni pratiche e applicabili in azienda, verranno illustrate le buone pratiche di mungitura quali strumenti fondamentali di prevenzione verso le patologie mammarie, con l'obiettivo di migliorare la qualità del latte, ridurre le perdite produttive e ottimizzare la gestione aziendale.

### Metodologia didattica:

- Relazioni frontali
- Discussione in plenaria

### Responsabili scientifici:

**Valentina D'Onofrio** – Ricercatore Veterinario UOC Attività Produttive e territorio- IZSLT

**Tiziana Galli** – Dirigente Veterinario, UOC Lazio Sud - IZSLT

### Relatori

**Giorgio Saralli**: Dirigente Veterinario UOC Lazio Sud -IZSLT

**Antonella De Gregorio**: Dirigente Veterinario - ASL Latina

**Valentina D'Onofrio**: Ricercatore Veterinario Attività Produttive e territorio- IZSLT

**Carlo Boselli**: Dirigente Agronomo CReLDOC-IZSLT

**Gianpaolo Bruni**: Dirigente Veterinario UOC Lazio Sud-IZSLT

**Tiziana Galli**: Dirigente Veterinario UOC Lazio Sud-IZSLT

### Moderatori:

**Antonella De Gregorio**

## PROGRAMMA

09.00 Registrazione dei partecipanti

09.10 Saluti della Direzione aziendale

### 09.20 Introduzione e presentazione del corso.

*Giorgio Saralli, Antonella De Gregorio*

### 09.45 La corretta routine di mungitura: elementi di fisiologia e di igiene.

*Valentina D'Onofrio, Carlo Boselli*

### 10.30 La mastite: informazioni di base su eziologia, patogenesi e controllo.

*Gianpaolo Bruni*

11.15 pausa caffè

### 11.30 Buone Pratiche di mungitura: procedure e registrazioni dati.

*Tiziana Galli*

### 12.15 Proiezione di un video illustrativo sulle corrette modalità di prelievo del campione di latte di massa.

**12.30 Spazio di confronto:** discussione finalizzata a chiarire dubbi operativi e favorire la condivisione di buone pratiche.

### 13.00 Chiusura dei lavori