

## MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico sarà reso disponibile sul sito [www.izslt.it](http://www.izslt.it) nella sezione del Portale della formazione dedicata all'evento

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Tramite Portale della Formazione. **Data scadenza 29 novembre.**

Numero massimo partecipanti: 24. Numero minimo per attivare il corso: 8.  
**Destinatari:** veterinari e agronomi dell'IZS Lazio e Toscana

Criteri di selezione, in ordine di priorità:

- attività di diagnostica in sanità e benessere animale, con particolare riferimento all'assistenza in azienda
- equa distribuzione tra le diverse strutture dell'Istituto
- data iscrizioni

## MODALITA' DI CANCELLAZIONE

Comunicare tempestivamente la rinuncia alla segreteria organizzativa.

Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM: **è indispensabile** la frequenza del 100% delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

Segreteria Organizzativa

Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione

tel. 06.79099421/309; fax 06.79099459/0779340724

E-mail: [cristina.ferrini@izslt.it](mailto:cristina.ferrini@izslt.it)

[www.izslt.it](http://www.izslt.it)

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



UNI EN ISO 9001:2008

Sistema gestione qualità  
Settore formazione  
IZS Lazio e Toscana



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Alimentari

*Progetto Formativo Aziendale*

**Il sopralluogo in aziende  
di bovine da latte**



5 dicembre 2016

*IZS Lazio e Toscana, Roma  
Via Appia Nuova, 141 I*



9,1 crediti ECM  
per veterinari

**Destinatari:** veterinari ed agronomi dell'IZS Lazio e Toscana che si occupano di assistenza alle aziende zootecniche del territorio. Numero massimo di partecipanti: 24. Numero minimo per attivare il corso: 8.

### **Obiettivi ECM**

#### **Sanità animale.**

*Sviluppo di competenze tecnico-professionali* sulla modalità di sopralluogo in aziende zootecniche di bovine da latte, finalizzate ad armonizzare e condividere le modalità di esecuzione dei sopralluoghi, rilevare le problematiche aziendali e prescrivere idonei interventi

### **Obiettivi specifici**

Al termine dell'evento i partecipanti avranno acquisito conoscenze e aggiornamenti per descrivere:

- gli elementi fondamentali del management aziendale
- le fasi del sopralluogo nelle aziende di bovine in caso di sospetto di malattie infettive
- l'approccio metodologico per la visita della mammella
- gli elementi da controllare nel corso della verifica del benessere animale delle bovine da latte in azienda

### **Metodologia didattica**

- Relazioni frontali
- Confronto e dibattito sulla base delle esperienze pregresse
- Studio di casi

### **Strumenti di verifica**

- strumento verifica apprendimento
- strumento valutazione qualità percepita

### **Responsabili scientifici**

*Antonio Fagiolo* – veterinario responsabile Area tematica Igiene degli Allevamenti, delle Produzioni e del Benessere Animale, IZSLT  
*Francesco Scholl* – veterinario responsabile Ufficio di Staff Accettazione, refertazione e sportello dell'utente IZSLT

08.30 Registrazione dei partecipanti  
09.00 Presentazione del corso  
*Francesco Scholl*

### **09.15 Il management aziendale**

*Antonio Fagiolo*  
10.45 Pausa

### **11.00 Sopralluoghi in azienda per sospetto di malattie infettive**

*Antonio Mastromattei*, veterinario Ufficio di Staff  
Accettazione, refertazione e sportello dell'utente, IZSLT

### **12.00 Verifica del benessere animale**

*Cristina Ronconi*, veterinario Direzione Operativa  
Produzioni Zootecniche, IZSLT

13.00 Pausa

### **14.00 L'approccio metodologico per la verifica igienica e sanitaria della mammella**

*Giuseppina Giacinti*, agronomo Direzione Operativa  
Controllo dell'igiene, produzione e trasformazione del latte, IZSLT

### **15.00 Studio di casi in plenaria**

*Goffredo Grifoni*, veterinario Ufficio di Staff  
Accettazione, refertazione e sportello dell'utente, IZSLT  
*Daniela Sagratoli*, veterinario Direzione Operativa  
Controllo dell'igiene, produzione e trasformazione del latte, IZSLT

17.00 Questionario di apprendimento

17.30 Chiusura dei lavori