

**U.O. VETERINARIA DIREZIONE GENERALE WELFARE DELLA REGIONE LOMBARDIA
CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE PER LA QUALITÀ DEL LATTE BOVINO****PROGRAMMA FORMATIVO****CORSO DI ABILITAZIONE AL PRELIEVO DEL LATTE DI
MASSA****Responsabile Scientifico: DAMINELLI PAOLO**

Obiettivi: La determinazione dei parametri qualitativi e igienico-sanitari del latte trova il suo fondamento nella corretta attività di prelievo del latte di massa. Infatti, solo se l'esecuzione del prelievo e la conservazione del campione sono eseguite correttamente è possibile garantire l'affidabilità dei risultati analitici per le diverse finalità. Tra queste, si ricorda il pagamento del latte secondo qualità, la verifica dei requisiti previsti dal Regolamento CE n. 853/2004 e l'accesso agli aiuti della PAC (ex. art.68 del reg. CE 73/2009).

Il corso ha l'obiettivo di addestrare e abilitare gli operatori del settore al prelievo di campioni di latte di massa in allevamento. La sua organizzazione e svolgimento avviene con cadenza periodica a cura della U.O. Veterinaria Direzione Generale Welfare della Regione Lombardia, dell'Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti Regione Emilia-Romagna con la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna.

Durata dell'evento ore: 2:30

Evento non accreditato ECM

Luogo dell'evento:

Edizione 1 del **27/02/2026** c/o Sede Izsler di Brescia

Edizione 2 del **06/03/2026** c/o Sede Terr.le Izsler di Lodi

Edizione 3 del **13/03/2026** c/o Sede Terr.le Izsler di Piacenza

Edizione 4 del **20/03/2026** c/o Sede Terr.le Izsler di Mantova

Edizione 5 del **27/03/2026** c/o Sede Terr.le Izsler di Modena

Edizione 6 del **01/04/2026** c/o Sede Terr.le Izsler di Sondrio

PROGRAMMA		
Orario	Argomento	Relatore Izsler
14.00 – 14.15	Introduzione alla giornata	
14.15 – 14.45	Composizione e caratteristiche chimico-fisiche del latte	Paolo Daminelli
14.45 – 15.15	Prelievo del campione di latte di massa: manuale e automatico	Paolo Daminelli
15.15 – 15.30	Conservazione e trasporto del campione	Paolo Daminelli
15.30 – 16.00	Documentazione di accompagnamento ed identificazione del campione	Paolo Daminelli (Bs) Irene Bertoletti (So) Federica Bergamini (Mo) Alessandro Bianchi (So) Matteo Cornaggia (Lo) Chiara Garbarino (Pc) Chiara Magistrati (Lo)

		Carlo Rosignoli (Mn)
16.00 – 16.30	Discussione	Tutti i relatori
16.30 – 17.00	Compilazione del questionario e chiusura della giornata	

Modalità di iscrizione:

Per procedere all'iscrizione agli eventi, è necessario effettuare la registrazione al Portale della Formazione <http://formazione.izsler.it> (la registrazione non sarà necessaria qualora già effettuata).

L'iscrizione dovrà essere effettuata entro le seguenti date:

Edizione 1 del 27/02/2026 c/o Sede Izsler di Brescia	iscrizione entro 20/02/2026
Edizione 2 del 06/03/2026 c/o Sede Terr.le Izsler di Lodi	iscrizione entro 27/02/2026
Edizione 3 del 13/03/2026 c/o Sede Terr.le Izsler di Piacenza	iscrizione entro 06/03/2026
Edizione 4 del 20/03/2026 c/o Sede Terr.le Izsler di Mantova	iscrizione entro 13/03/2026
Edizione 5 del 27/03/2026 c/o Sede Terr.le Izsler di Modena	iscrizione entro 20/03/2026
Edizione 6 del 01/04/2026 c/o Sede Terr.le Izsler di Sondrio	iscrizione entro 25/03/2026

Attenzione: il corso si terrà al raggiungimento di un *quorum* di partecipanti; in caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti per l'edizione alla quale si è iscritti, la Formazione IZSLER contatterà con congruo anticipo gli iscritti mezzo mail, per sondare la possibilità di partecipazione in una data in una sede alternativa.

A corso ultimato verrà rilasciato a ciascun partecipante un attestato di abilitazione al prelievo del latte solo previa compilazione di un test di gradimento e il superamento di una verifica di apprendimento online.

Ai fini del rilascio degli attestati di partecipazione è necessaria:

- la presenza all'evento al 90%
- la compilazione del questionario soddisfazione discenti
- il superamento della prova di apprendimento

Il questionario di soddisfazione discenti e il questionario di apprendimento (disponibili dal giorno dopo l'evento, attendere email di attivazione) e la documentazione relativa agli eventi, sono disponibili solo per i presenti all'evento sul portale della Formazione all'indirizzo <http://formazione.izsler.it>, dopo aver inserito le proprie credenziali.