

## FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

Código acción formativa: HG01

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Para más información los interesados pueden dirigirse a:

#### C.I.F.E.A. DE LORCA

Centro Integrado de Formación y  
Experiencias Agrarias de Lorca  
Ctra. Águilas km 2,5 30800 Lorca  
Tlf. 968 46 85 50

[cifealorca@carm.es](mailto:cifealorca@carm.es)  
[www.cifealorca.es](http://www.cifealorca.es)

HOMOLOGADO POR:



FINANCIADO POR [www.sftt.es](http://www.sftt.es)



IMPARTIDO EN:



ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DE LA MEDIDA 1 DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL 2014-2020 DE LA REGIÓN DE MURCIA



[www.cifealorca.es](http://www.cifealorca.es)

## ACCIÓN FORMATIVA

HG01

Financiada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Región de Murcia



## Prácticas correctas de higiene en ganado lechero

LUGAR:  
CIFEALORCA

PRESENCIAL: 29, 30, 31 enero, 5 y 6 febrero 2024.  
De 17:00 a 21:00 horas



20 HORAS



## OBJETIVOS

- Ofrecer al alumno una actualización en el manejo de las especies ganaderas de producción láctea.
- Facilitar el cumplimiento legislativo sobre la necesidad de formación en materia de higiene alimentaria para cualquier profesional que participe en la cadena de producción de alimentos.
- Ofrecer formación que pueda mejorar las condiciones de acceso al mercado laboral de los trabajadores.



## DESTINATARIOS

Ganaderos y trabajadores de explotaciones de ganado bovino y Ovino/caprino lechero e interesados en general.



## NORMATIVA

- Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).
- Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento CE 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican otras disposiciones normativas.
- Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga.



## PROGRAMACIÓN

### TEORIA

- Tema 1: Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria. Normativa de higiene alimentaria. (2 horas)
- Tema 2: Manejo general del ganado y de la explotación ganadera. Capacitación y manejo del ganado e higiene del ordeño. Obtención de la leche de calidad. (3 horas)
- Tema 3: Medidas sanitarias y de bienestar animal en la explotación. (3 horas)
- Tema 4: Pautas de actuación del personal que maneja y ordeña animales. Rutina y hábito de higiene y aseo del personal de ordeño. (4 horas)
- Tema 5 Equipo de ordeño. Buenas prácticas de ordeño. Buenas prácticas en almacenamiento y recogida de leche. Registros y trazabilidad de la leche. (3 horas)
- Tema 6: Medidas de control de la contaminación. Medicamentos, biocidas, zoonos, zoonos sanitarios y fitosanitarios. Subproductos; gestión y eliminación. (3 horas)
- Tema 7: Registros de control. Trazabilidad de la leche. Mejora de la calidad de la leche. (2 horas)