

ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n

Telf.: 968578200

cifeatorrepacheco@carm.es

www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/

www.sftt.es

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

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

cifealorca@carm.es

www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

cifeamolinassegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

cifeajumilla@carm.es

www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/

www.sftt.es

HOMOLOGADO POR:



COORDINACIÓN:



FINANCIADO POR:



Cofinanciado por la Unión Europea



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



Tomador de muestras de leche

8 HORAS

HG02

OBJETIVOS

Dar a conocer y entender las características de la leche cruda y sus componentes.

Definir y exponer los diferentes factores y circunstancias que influyen en la calidad de la leche, tanto en el momento de su obtención como en su posterior almacenamiento y transporte.

Explicar el protocolo o rutina de ordeño y su relación con la calidad y seguridad de la leche.

Exponer y detallar las diferentes etapas que sigue la leche cruda desde su obtención, almacenamiento, recogida, transporte y recepción en planta.

Mostrar las verificaciones y controles a los que obligatoriamente se debe someter la leche cruda así como el modo y manera correctos de obtener, mantener y transportar las muestras, en su caso, para tal cometido.

Relacionar los diferentes actores que intervienen en el proceso, y su tarea o responsabilidad

DESTINATARIOS

Destinado a ganaderos, trabajadores de explotaciones ganaderas, transportistas y recogedores de leche, agentes del sector lácteo e interesados en general relacionados con el sector agrario, agroalimentario o forestal.

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 CE 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.
- Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra

PROGRAMACIÓN

Teoría:

Tema 1. Composición y características de la leche cruda. (0,5 horas)

Tema 2. Conceptos de calidad de la leche cruda: Físico-química; Higiénico-sanitaria (0,5h)

Tema 3. Controles obligatorios a realizar en la explotación: Inspección organoléptica; Control de temperatura, tanque de frío; Pruebas previas a la carga (acidez, estabilidad al alcohol y detección de residuos de antibióticos); Fraudes (repercusiones sanitarias y económicas) (1,5h)

Tema 4. Material de muestreo: Envases (tipos de materiales; composición); Conservantes; Conservación de los materiales; Material para la toma de muestra (0,5h)

Tema 5. Procedimiento de toma de muestra en la explotación y en el centro lechero : La figura del transportista y del tomador de muestras (Responsabilidad y actitud del transportista; Presencia del ganadero); Técnicas de muestreo (Mezcla de la muestra; Muestreo manual en los distintos tipos de recipiente; Muestreo automático y semiautomático; Identificación de la muestra) (1,5h)

Tema 6. Transporte de las muestras hasta el centro lácteo: El transportista como manipulador de alimentos; Formas de contaminación de la leche cruda; Conservación y almacenamiento de las muestras (1h)

Tema 7. Cisternas y equipos de recogida: Limpieza, mantenimiento y conservación; Revisiones y controles (0,5h)



Prácticas:

Tema 8. Práctica 1: Observación/inspección visual de la leche en el tanque y contrastación organoléptica de la misma. Detección de sustancias (antibióticos e inhibidores). Prueba del alcohol (estabilidad de la leche). Determinación de la acidez (1h)

Tema 9. Práctica 2: Equipo, material y procedimiento para toma de muestras de leche en el tanque, su conservación y transporte. (1h)
