ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLITICA 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 MOLINA DE SEGURA
Avda. Gutiérrez Mellado, 17
Telf.: 968643399
cifeamolinadesegura@carm.es
www.murciaeduca.es/ccamolinadesegura/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 JUMILLA
Ingeniero La Cierva, s/n
Telf.: 968780912
cifeajumilla@carm.es
www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/
www.sftt.es

HOMOLOGADO POR: SFTT Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica de la Región de Murcia

COORDINACIÓN: Molina de Segura CIFEA Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

FINANCIADO POR: Región de Murcia · Gobierno de España, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación · 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 **HG03**

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.
- Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen las 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

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)
Tema 8. Base de datos letra Q

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)