

FORMACIÓN ESPECÍFICA

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

Código acción formativa: HG02

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 | www.cifealorca.es

📍 [centrointegradorlorca/](https://www.facebook.com/centrointegradorlorca/)

HOMOLOGADO POR:



IMPARTIDO EN:



FINANCIADO POR:



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

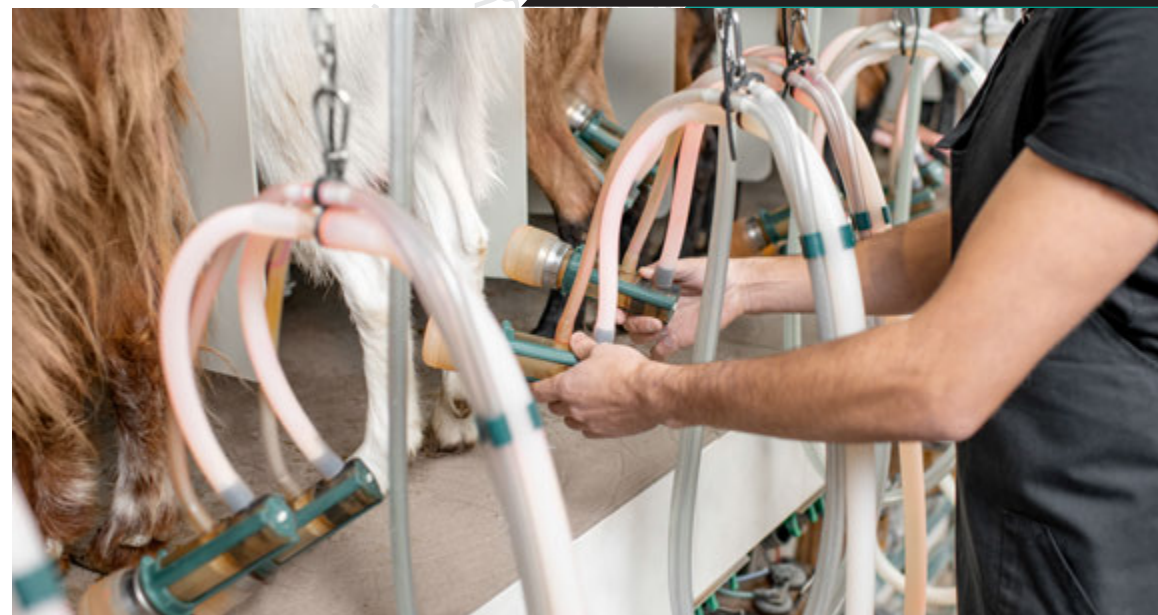


www.cifealorca.es

ACCIÓN FORMATIVA

HG02

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



Tomador de muestras de leche

LUGAR:
CIFEALORCA

PRESENCIAL, ONLINE (SALA DE VIDEOCONFERENCIAS)

🕒 8 HORAS



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.



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

TEORIA

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

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

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). (1,5 horas)

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

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). (1,5 horas)

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. (1 horas)

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

PRÁCTICA

Tema 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. (1 horas)

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