

Acción formativa

HG01

Prácticas correctas de higiene en ganado lechero

Área: Ganadería.

Modalidad: Presencial.

Duración: 20 horas

Plazas: 25

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos.	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA.....	4
4. PROGRAMA.....	4
4.1. Teoría.	4
4.2. Práctica.....	5
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA.....	5
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador.....	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	6
7.1. Manual.....	6
7.2. Material necesario para la teoría.....	6
7.3. Material necesario para la práctica.....	6
8. REQUISITO DE LAS AULAS.....	6
8.1. Aula de teoría.....	6

8.2. Aula de prácticas o campo de prácticas.....	7
9. EVALUACIÓN.	7
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.....	7
9.2. Evaluación.	7
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	7
10. CUALIFICACIÓN	7
11. CONVALIDACIONES	7
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.	7



1. DESTINATARIOS

Ganaderos y trabajadores de explotaciones de ganado bovino y ovino/caprino lechero, o relacionados con los sectores agrario, alimentario o forestal.

Interesados en general.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Ganaderos y trabajadores de explotaciones ganaderas de bovino, ovino y caprino de leche: 5 puntos.
- Resto: 0 puntos

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

2. 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 personal que participe en la cadena de producción de alimentos (Reglamentos de Higiene 852, 853 y 854/2004).

Cumplir con los requerimientos en materia de formación establecidos por las disposiciones normativas en materia de higiene de la producción primaria.

Ofrecer formación que pueda mejorar las condiciones de acceso al mercado laboral de los trabajadores.

Reforzar y ampliar los conocimientos y el buen hacer del trabajo diario en este tipo de producción ganadera.

Concienciar al alumno sobre la importancia que su trabajo tiene en la obtención de productos/alimentos seguros y de calidad.

3. NORMATIVA

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.

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).

4. PROGRAMA.

4.1. Teoría.

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, zoonosológicos 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)

4.2. Práctica

No se realiza práctica.

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	horas
Horas totales	20
Horas teóricas	20
Horas presenciales	20
Horas no presenciales	
Horas prácticas	0
Horas evaluación	0

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

RC.1 Tiene una experiencia de al menos 2 años en la coordinación de actividades formativas habiendo coordinado al menos 10 acciones formativas.

RC.2 Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

RP.1 Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa "FD01 Formación didáctica" impartida por la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

RP.2 Para temas ganaderos: Lcdo en Veterinaria, Ingeniero Técnico Agrícola, Ingeniero Agrónomo. Técnicos Cifeas.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, además cumplirá los siguientes requisitos:

RP.3 Tienen una experiencia en la impartición de al menos 10 acciones formativas.

RP.4 Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

7. MATERIAL NECESARIO.

7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente. El mismo será realizado por parte de la entidad organizadora de la acción formativa.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

7.3. Material necesario para la práctica.

7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

No procede.

7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

No procede.

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

No procede.

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría



El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

RAT.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAT.2 Aseos en el mismo edificio.

RAT.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

RAT.4 Pizarra.

RAT.5 Ordenador.

RAT.6 Proyector y pantalla de proyección.

8.2. Aula de prácticas o campo de prácticas.

No procede.

9. EVALUACIÓN.

9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa.

9.2. Evaluación.

La evaluación del alumno se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continua en la que se tiene en cuenta varios parámetros:

La participación en la fase práctica

La Asistencia.- No se permitirá la ausencia, incluso por motivos justificados a más del 10 % de las horas totales del curso.

9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

Para la superación de la acción formativa es necesario que el alumno haya asistido al 90 % del total de la duración de la acción.

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

Esta acción formativa es válida para la acreditar la capacitación y competencia profesional adecuada exigida en la ayuda destinada a los jóvenes agricultores.

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

No procede.