

PRENEDORS DE MOSTRES EN EXPLOTACIÓ (HIGIENE I LLETRA Q)

OBJECTIUS I METODOLOGIA.

Ofertar la formació necessària per tal de poder obtenir la certificació de la formació obligatòria validada per l'autoritat competent, com a personal prenedor de mostres de llet a l'explotació, d'acord amb el RD 989/2022, pel qual s'estableix el temari específic i mínim obligatori dels referits cursos.

CONTINGUTS (5 h).

1. Composició i característiques de la llet crua.
2. Conceptes de qualitat de la llet crua.
 - a. Físics-químics
 - b. Higiènics- sanitaris
3. Verificacions obligatòries a realitzar a l'explotació.
 - a. Inspecció organolèptica.
 - b. Control de temperatura en el tanc de fred.
 - c. Prova prèvia a la càrrega: Detecció de residus d'inhibidors del creixement bacterià.
4. Material de mostreig.
 - a. Envasos: tipus de materials i composició.
 - b. Conservants.
 - c. Conservació dels materials.
 - d. Materials per a la presa de mostres.
5. Procediment de la presa de mostres. Requisits:
 - a. Procediment de mostreig.
 - i. Mescla de la mostra
 - ii. Mostreig manual en els diferents tipus de recipients.
 - iii. Mostreig automàtic i semiautomàtic.
 - iv. Identificació de la mostra
6. Transport de les mostres:
 - a. El transportista com a manipuladors d'aliments.
 - b. Formes de contaminació de la llet crua.
 - c. Conservació i emmagatzematge de les mostres.
7. Cisternes i equips de recollida.
 - a. Neteja, manteniment i conservació.
 - b. Revisions i controls.
8. "Base de dades LETRA Q".

9. Altre contingut de higiene de la producció primària.
 - a. El paquet de higiene i la traçabilitat.
 - b. Obligacions de l'operador responsable.
 - c. La importància dels registres i els Registres que s'han de mantenir a l'explotació.
 - d. Ús dels medicaments veterinaris.

DESCRIPCIÓ DELS BENEFICIARIS.

El curs va dirigit a:

- Als responsables de la realització dels controls a les explotacions o **prenedors de mostres** (art. 11 RD 989/2022). Aquesta obligació s'extendrà a:
 - o Aquells operadors de llet crua que **compren directament als productors** (*normalment els xofers que recullen la llet per a un centre lacti*)
 - o Aquells productors que **transformen dins de l' explotació** tota la seva producció, mostreig que realitzaran directament o a través de mitjans externs. (*per exemple els productors de formatges dins la seva explotació*)

PROFESSORAT

Carolina Simonet Albendea. Tècnica veterinària del servei de Producció Ramadera. Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural.

LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ

MENORCA:

26 d'abril de 2024 de 10 a 15 hores.

Lloc: Centre BIT Menorca.

Polígon Industrial La Trotxa. Av. des Camp Verd. Núm. 4. Alaior

ENLLAÇ PER A LES INSCRIPCIONS:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdRGgSCYPVQbFmLEBTCHRcdE-jwJy10-zghzxDRIiWccFjQ/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0>