

CURSO DE ORDEÑO Y CALIDAD HIGIÉNICA DE LA LECHE EN GRANJA

Competencia general:

Producción de leche en las especies bovina, ovina y caprina, destinada a la elaboración de productos lácteos para consumo humano y/o animal, combinando la rentabilidad con la protección de la salud humana, la salud animal, y el respeto al bienestar animal y al medio ambiente

Unidades de competencia:

- 1) Realizar, controlar y registrar las operaciones relativas a la producción de leche en un rebaño.
- 2) Seguimiento, control de la calidad e higiene en la producción láctea de un rebaño.
- 3) Control de calidad
- 4) Transporte y conservación de productos lácteos.

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en una explotación ganadera, departamento de producción láctea, o departamento de control y recepción de leche. Su actividad está directamente relacionada con una central lechera, o de producción y elaboración de quesos, de tamaño mediano, grande o microempresas, por cuenta propia o ajena.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector producciones ganaderas, en el subsector relativo a la producción de leche.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Trabajadores del tratamiento de leche.
- Operadores de control para el tratamiento de la leche.
- Procesadores de leche.
- Trabajadores explotaciones ganaderas.

Módulos Formativos:

- 1) La Leche y el sector lechero.
- 2) Instalaciones de ordeño y personal.
- 3) Ordeño mecánico.
- 4) Sanidad de la ubre y otras alteraciones.
- 5) Higiene de la leche.
- 6) Análisis de la leche.
- 7) Calidad sanitaria de la leche.
- 8) Manual de buenas prácticas en la explotación lechera.
- 9) Formación específica de tomador de muestras
- 10) Prácticas y Visitas a granja.

CURSO DE ORDEÑO Y CALIDAD HIGIÉNICA DE LA LECHE EN GRANJA

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 1: Leche y sector lechero.

- ✓ Definición, composición, valor nutritivo y propiedades industriales.
- ✓ Diferencias interespecíficas.
- ✓ Factores de variación.
- ✓ Genética de la leche.
- ✓ Especies y razas lecheras.
- ✓ Estadísticas de producción y consumo de leche.
- ✓ Leche y productos derivados para alimentación humana y otros usos.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 2: Instalaciones de ordeño.

- ✓ Tipos de sala de ordeño.
- ✓ Equipos de ordeño, circuitos y conservación de la leche.
- ✓ Mantenimiento básico de equipos.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 3: Ordeño mecánico.

- ✓ Anatomía y fisiología de la ubre.
- ✓ Fisiología láctea.
- ✓ Manejo de la sala de espera.
- ✓ Manejo en salas de ordeño.
- ✓ Rutinas de ordeño, salud de ubre y calidad de leche.
- ✓ Herramientas de control de la calidad de la leche en granja.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 4: Sanidad y otras alteraciones de la ubre.

- ✓ Enfermedades de la mama.
- ✓ Células somáticas y calidad de la leche.
- ✓ Test california.
- ✓ Tratamientos preventivos y curativos: secado.
- ✓ Uso racional de antibióticos en explotaciones lecheras.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 5: Higiene de la leche.

- ✓ Protocolos de limpieza y desinfección de equipos y circuitos.
- ✓ El agua en la granja.
- ✓ Biofilms.
- ✓ Predipping y postdipping: productos químicos, Prevención de Riesgos laborales.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 6: Análisis de la leche.

- ✓ Pagos Lilcyl.
- ✓ Análisis cualitativo (grasa, proteína, sólidos totales, etc.).
- ✓ pH, acidez y punto crioscópico de la leche.
- ✓ Adulteraciones.
- ✓ Inhibidores.
- ✓ Parámetros a medir en origen.

CURSO DE ORDEÑO Y CALIDAD HIGIÉNICA DE LA LECHE EN GRANJA

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 7: Calidad sanitaria de leche.

- ✓ Principales gérmenes patógenos.
- ✓ Zoonosis y riesgos sanitarios.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 8: Manual de buenas prácticas.

- ✓ Guía de buenas prácticas en la explotación lechera.

❖ UNIDAD DE COMPETENCIA 9: Formación específica de tomador de muestras de leche.

- ✓ Composición y características de la leche cruda.
- ✓ Conceptos de calidad de la leche cruda.
- ✓ Controles obligatorios a realizar en la explotación.
- ✓ Material de muestreo.
- ✓ Procedimiento de toma de muestra.
- ✓ Transporte de las muestras hasta el centro lácteo.
- ✓ Cisternas y equipos de recogida.
- ✓ Base de datos Letra Q módulo de Calidad y Trazabilidad.

❖ PRÁCTICAS Y VISITAS A GRANJAS.

- ✓ Máquina de ordeño: despiece y funcionamiento
- ✓ Prácticas de laboratorio: pH, acidez, punto crioscópico, test inhibidores
- ✓ Visita a granjas: ordeño mecánico
- ✓ Prácticas en granja.