



TOMADOR MUESTRAS DE LECHE.

Formación oficial autorizada por el Servicio de Seguridad Agroalimentaria de la Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria

DIRIGIDO A:

Según el *Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre* el responsable de los controles higiénico-sanitario en la explotación, deberá recibir una formación adecuada, válida en todo el territorio nacional, que se acreditará tras haber superado el curso, validado por la autoridad competente.

Formación obligatoria para los transportistas encargados de la toma de muestras en la explotación y para los encargados de la toma de muestras en los centros lácteos.

OBJETIVOS

- Conocer y poner en práctica las verificaciones y controles obligatorios durante el almacenamiento, carga, transporte y recepción de leche.
- Capacitar a los tomadores de muestras para la correcta recogida y toma de muestras de leche en las explotaciones y el transporte adecuado de ésta hasta los centros de recogida, transformación y laboratorios.

PROGRAMA *Según marca el ANEXO IV del Real Decreto 989/2022*

1. Composición y características de la leche cruda.
2. Conceptos de calidad de la leche cruda:
 - a) Físico-química.
 - b) Higiénico-sanitaria.
3. Verificaciones obligatorias a realizar en la explotación:
 - c) Inspección organoléptica.
 - d) Control de temperatura en el tanque de frío.
 - e) Prueba previa a la carga: Detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano.
4. Material de muestreo:
 - a) Envases: Tipos de materiales, composición.
 - b) Conservantes.
 - c) Conservación de los materiales.
 - d) Material para la toma de muestra.
5. Procedimiento de toma de muestra.
6. Transporte de las muestras:
 - a) El transportista como manipulador de alimentos.
 - b) Formas de contaminación de la leche cruda.
 - c) Conservación y almacenamiento de las muestras.
7. Cisternas y equipos de recogida:
 - d) Limpieza, mantenimiento y conservación.
 - e) Revisiones y controles.
8. «Base de datos Letra Q».



MODALIDAD 100% online

Todo el proceso formativo es online, lo que permite al alumno ampliar y actualizar su formación con total flexibilidad horaria. Acceso al curso 24h/día desde la fecha de inicio hasta la fecha de fin.

DURACIÓN:

10 horas

IMPORTE:

125€/persona

Bonificable para trabajadores en régimen general

MODALIDAD presencial

DURACIÓN:

5 horas

IMPORTE:

Consultar

Bonificable para trabajadores en régimen general

VALIDEZ DEL CURSO:

Los cursos realizados en virtud de la normativa vigente mantendrán su validez, no siendo necesaria la renovación del citado curso.

Valida en todo el territorio nacional según el RD 989/2022, de 29 de noviembre

TITULACIÓN:

Una vez finalizado y superado el curso, se emitirá un certificado que acreditará los conocimientos para la realización de los controles obligatorios establecidos en el Real Decreto 989/2022

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com