

29. CURS DE PRENEDORS DE MOSTRES DEL SECTOR LACTI (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 d'acord amb el RD 989/2022, pel qual s'estableix el temari específic i mínim obligatori del curs.

CONTINGUTS (5 h)

- Composició i característiques de la llet.
- Conceptes de qualitat de la llet.
- Verificacions obligatòries que s'han de realitzar a l'explotació. a) Inspecció organolèptica.
 - b) Control de temperatura, tanc de fred.
 - c) Proves: determinació de l'acidesa i de l'estabilitat a l'alcohol i proves «in situ» de detecció de residus d'antibiòtics.
 - d) Fraus: repercussions sanitàries i econòmiques.
- Material de mostreig.
 - a) Envasos: tipus de materials; composició.
 - b) Conservants.
 - c) Conservació dels materials.
 - d) Material per a la presa de mostra.
- Procediment de presa de mostra.
 - a) La figura del transportista i del prenedor de mostres
 - i) Responsabilitat del transportista
 - ii) Actitud del transportista
 - iii) Presència del ramader
 - b) Tècniques de mostreig.
 - i) Mescla de la mostra
 - ii) Mostreig manual en els diferents tipus de recipient
 - iii) Mostreig automàtic i semiautomàtic
 - iv) Identificació de la mostra.

- Transport de les mostres fins al centre lacti/laboratori
 - a) El transportista com a manipulador d'aliments.
 - b) Formes de contaminació de la llet.
 - c) Conservació i emmagatzematge de les mostres.
- Cisternes i equips de recollida
 - a) Neteja, manteniment i conservació.
 - b) Revisions i controls.
- «Base de dades Lletra Q».

DESCRIPCIÓ DEL BENEFICIARI:

Responsables de la presa de mostres de llet crua de l'explotació segons l'article 11 del RD 989/2022. Aquesta obligació s'estendrà a:

- Aquells d' operadors de llet crua que compren directament als productors (normalment els xofers que recullen la llet per a un centre lacti).
- Aquells productors que transformen dins de l' explotació tota la seva producció, mostreig que realitzaran directament o a través de mitjans externs.

PROFESSORAT:

Carolina Simonet Albendea, Llicenciada en Veterinària. Tècnica Veterinària del Servei de Producció Ramadera de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural.

LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ:

Menorca:

22 d'abril de 2026 de 10:30 a 15:30 hores

Lloc: Centre BIT Menorca.

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

ENLLAÇ PER INSCRIPCIONS:

<https://www.irfap.org/cursos-irfap/>