



**AGROCALIDAD**  
AGENCIA ECUATORIANA  
DE ASEGURAMIENTO  
DE LA CALIDAD DEL AGRO



Ministerio  
de **Agricultura, Ganadería,  
Acuacultura y Pesca**

# BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS DE PRODUCCIÓN DE LECHE

## DESCRIPCIÓN DEL CURSO

- El curso tiene un enfoque teórico – práctico.
- Se procuran documentos producidos en el país, en la instancia rectora y reguladora del MAGAP, y en la que las técnicas, políticas están debidamente sustentadas en las realidades concretas pecuarias y en las formas de producción, comercialización, ensilaje y transporte.

## OBJETIVO GENERAL

Aplicar técnicas y conocimientos relativos a lograr la calidad e inocuidad de la leche cruda en los predios de producción de leche, centros de acopio, silos de industria láctea y vehículos que transportan leche, en el entorno de las buenas prácticas pecuarias de producción de leche.

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analizar las condiciones de salud y alimentación animal, ordeño y manejo de la leche, identificación y trazabilidad animal atinentes a las buenas prácticas pecuarias en la producción de leche cruda.

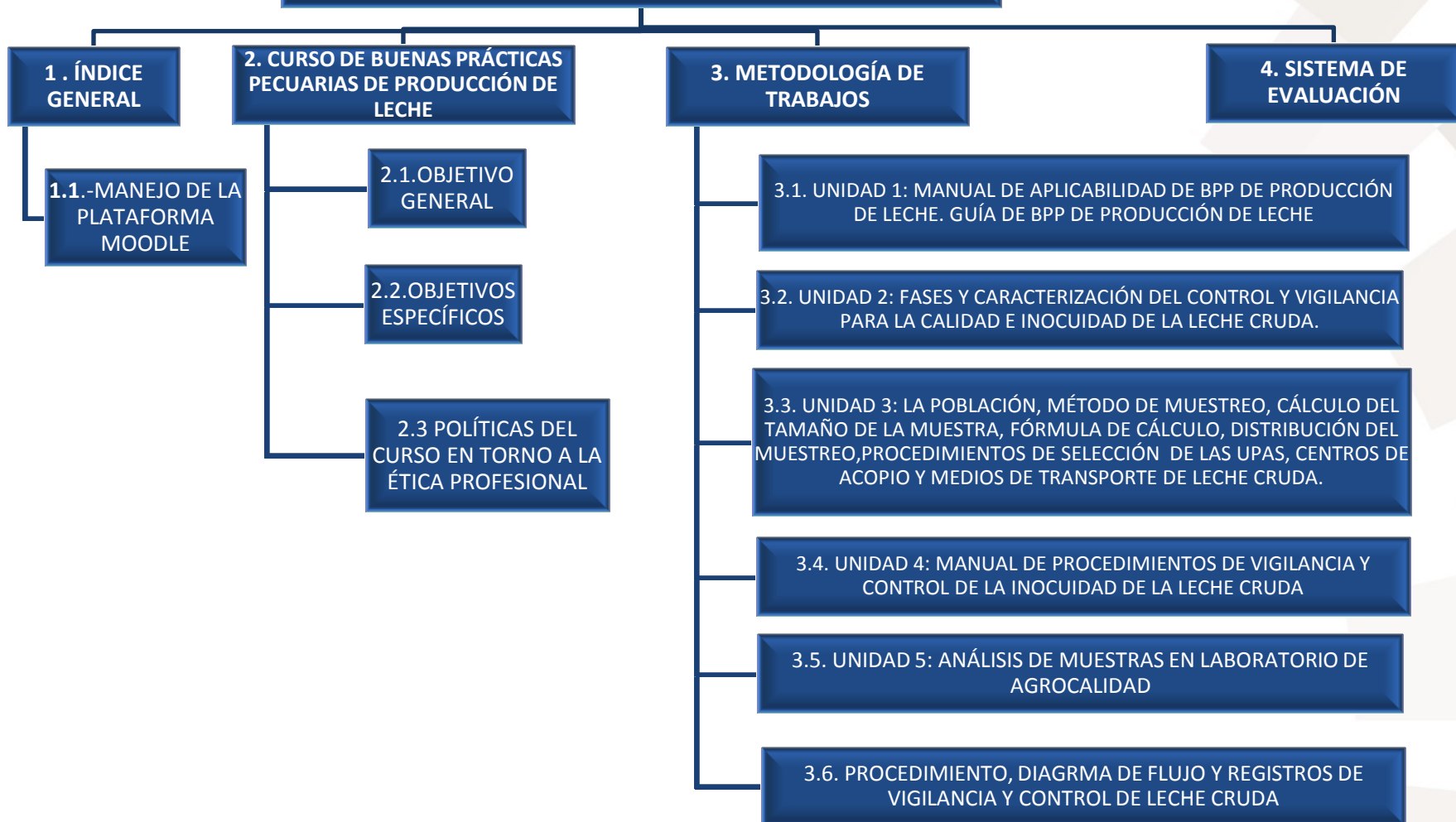
Caracterizar cada una de las fases del control y vigilancia para obtener calidad e inocuidad en la leche cruda.

Describir los procedimientos de las pruebas diagnósticas (estabilidad proteica, densidad, acidez, peróxidos, antibióticos, etc.) que se realizan a la leche cruda usando el procedimiento de ensayo para pruebas de análisis rápido que garanticen la calidad e inocuidad de la misma.

Determinar el procedimiento de muestreo para leche cruda de vaca, en lugares como predios, centros de acopio, transporte y silos recolectores de las plantas procesadoras, que garanticen las condiciones de la toma de; y, que no alteren la calidad de la misma.

Llenar la matriz del proyecto de implementación de buenas prácticas de producción de leche para una finca de la región sierra.

## DOCUMENTO 1: PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN A TÉCNICOS





Ministerio  
de **Agricultura, Ganadería,  
Acuicultura y Pesca**

## Documento 2: Documentos del curso

## UNIDAD 1

2.1 MANUAL DE  
APLICABILIDAD  
DE BUENAS  
PRÁCTICAS  
PECUARIAS DE  
PRODUCCIÓN  
DE LECHE  
(MABPPPL).

2.2 GUÍA DE  
BUENAS  
PRÁCTICAS  
PECUARIAS DE  
PRODUCCIÓN DE  
LECHE (GBPPPL)

2.3 CONTROL DE  
CALIDAD DE LA  
LECHE

2.4 DOS  
ESTUDIOS DE  
CASO

2.5 FORO PARA EL  
PROCESAMIENTO  
Y  
CONSOLIDACIÓN  
DE LA PRIMERA Y  
SEGUNDA  
SEMANA.

## UNIDAD 2

**2.6** Guía de Buenas Prácticas Pecuarias de Producción de Leche (GBPPPL)

**2.7** Manual de Procedimientos de Vigilancia y Control de la Inocuidad de la Leche Cruda (MPCVLC)

**2.8** Registros: Único operativo, de orden de trabajo.

**2.9** Powerpoint preparado sobre el Manual de Procedimientos de Vigilancia y Control de la Leche Cruda (MPCVLC) relacionado con los objetivos y temas preestablecidos.

**2.10** Link: Factores que influyen en la calidad de la leche.

**2.11** Estudio de caso y preguntas.



## UNIDAD 3

**2.12** MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LA LECHE CRUDA: NUMERALES 5.1.3.2. A 5.2.2

**2.13** PROCEDIMIENTOS: PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE MEDIOS DE TRANSPORTE.

**2.14** REGISTROS: CHECK LIST DEL TRANSPORTE DE LECHE CRUDA, SOLICITUD DE REGISTRO Y REQUISITOS PARA REGISTRAR MEDIOS DE TRANSPORTE DE LECHE CRUDA.

**2.15** ESTUDIO DE CASO SOBRE LOS TEMAS RELEVANTES DE LA UNIDAD

FORO PARA EL PROCESAMIENTO Y CONSOLIDACIÓN DEL ESTUDIO DE CASOS

## UNIDAD 4

**2.16** Manual de Procedimientos de Vigilancia y Control de la Inocuidad de la Leche Cruda: Desde los numerales 5.3 hasta 5.5.8



**2.17** Procedimientos: Para tomas de muestras, para determinar análisis físico-químico, para prueba de densidad, para estabilidad proteica, para determinar el PH, para determinar antibióticos, para determinar aflatoxinas M1, para determinar neutralizantes, para determinar peróxidos.



**2.18** Registros: Registro único operativo, solicitud de registro de centros de acopio lechero, requisitos para registrar centros de acopio de leche cruda.



**2.19** Preguntas para la quinta semana y el check list de los procedimientos para la pruebas de análisis.



**2.20** Foro para el procesamiento de los problemas y soluciones para realizar las tres muestras.

**UNIDAD 5**

**2.21** Manual de Procedimientos de Vigilancia y Control de la Inocuidad de la Leche Cruda: Desde los numerales 5.7 hasta 7.2.3

**2.22** Procedimientos: Tomas de muestras, para determinación de acidez.

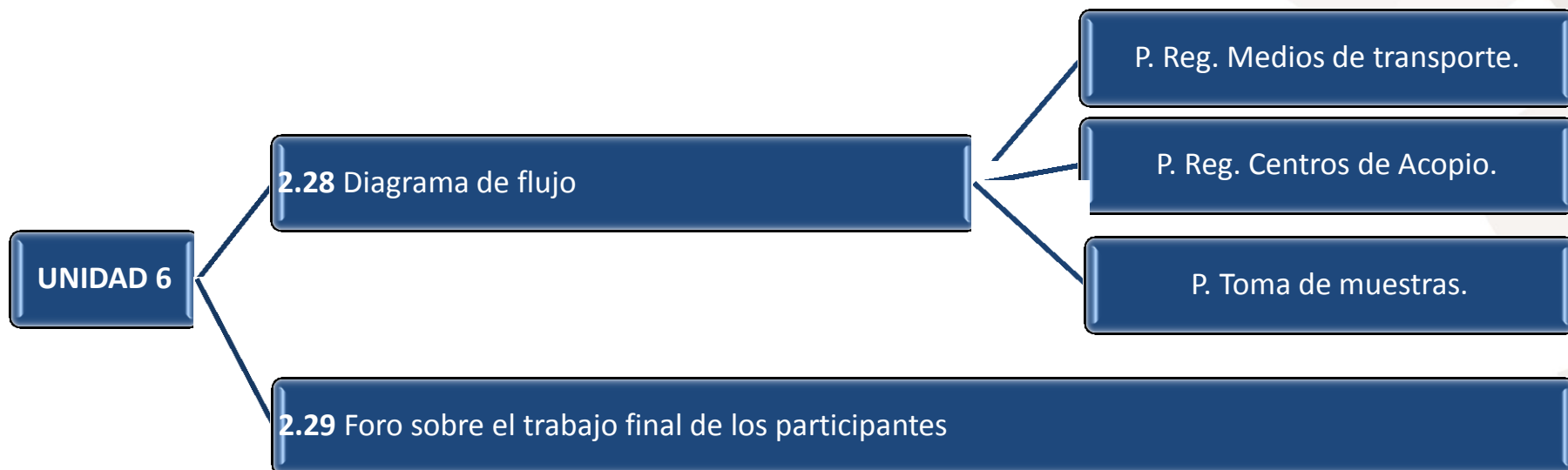
**2.23** Registros: Acta de decomiso de la leche cruda.

**2.24** Preguntas para la sexta semana.

**2.25** Estudio de casos sobre los temas relevantes de la unidad.

**2.26** Foro para el procesamiento y consolidación del estudio de casos

**2.27** Foro para el procesamiento y consolidación de los proyectos presentados por los participantes



## EVALUACIÓN DEL CURSO EN LÍNEA

### CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE

Unidad a evaluar	cuestionario	Estudio de caso	Participación en foro	Mapas conceptuales	Tarea	%
Unidad 1		3	2			10
		3	2			
Unidad 2		6	4			10
Unidad 3		6	4			10
Unidad 4		6	4			10
Unidad 5		6	4			10
EVALUACION FINAL	10					10
Trabajo final			10		30	40
Total						100



# REQUISITOS

## Matriculación

- Consulte con su Director Provincial del MAGAP para inscribirse en este curso.

## Herramientas mínimas necesarias

- Credenciales de acceso.
- Computadora con acceso a internet.
- Navegador web.
- Microsoft Office, o la version *open source*.
- Flash Player instalado y actualizado.
- Java instalado y actualizado.
- Acceso liberado a Youtube, Google Drive, Calameo y Wiziq.
- Micrófono y parlantes o auriculares.



**GRACIAS**