

# GACETA



# OFICIAL

ÓRGANO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECTORA GENERAL DE LA EDITORA DE GOBIERNO  
ELVIRA VALENTINA ARTEAGA VEGA

DIRECTORA DE LA GACETA OFICIAL  
INGRID PATRICIA LÓPEZ DELFÍN

Calle Morelos, No. 43, Col. Centro

Tel. 817-81-54

Xalapa-Equez., Ver.

Tomo CLXXXIV	Xalapa-Enriquez, Ver., lunes 8 de agosto de 2011.	Núm. Ext. 244
--------------	---	---------------

## SUMARIO

### GOBIERNO DEL ESTADO

ORGANISMO ACREDITADOR DE COMPETENCIAS LABORALES  
DEL ESTADO DE VERACRUZ

NORMAS TÉCNICAS DE COMPETENCIA LABORAL DEL ESTADO DE  
VERACRUZ.

folios 1032 al 1036

---

**NÚMERO EXTRAORDINARIO**

## NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL DEL ESTADO DE VERACRUZ

**Código:**  
NVLCH056

**Título:**  
Producción de leche mediante las prácticas de la ordeña, con las medidas de higiene para el consumo

**Descripción de la Norma Técnica de Competencia Laboral del Estado de Veracruz:**

Servir como referente para el desarrollo de la función laboral, la evaluación y certificación de las personas que se dedican a la producción de leche mediante las prácticas de la ordeña, con las medidas de higiene para el consumo; lo que implica aplicar prácticas de higiene personal, de la vaca y de la sala, antes y posterior a la ordeña, y obtener leche mediante la ordeña con las medidas de higiene para el consumo.

Esta norma, puede aplicarse para las personas que desarrollan su actividad en ganaderías, establos e industrias alimentarias relacionadas con la elaboración de leches de consumo, ganaderos de cualquier tamaño y nivel tecnológico.

En el presente se exige un cambio en el sector que ya se está produciendo, transformando la granja tradicional en una empresa alimentaria y el propietario en el operador de la misma, el cual es el máximo responsable de producir un alimento seguro y de calidad, y a la vez obtener los máximos beneficios posibles para mantener la viabilidad de la misma.

También puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCLV.

**Comité de Normalización de Competencia Laboral del Estado de Veracruz que la elaboró:**

Ganadería: Producción de Leche (LCH)

**Fecha de autorización por parte del H. Comité Técnico de ORACVER:**

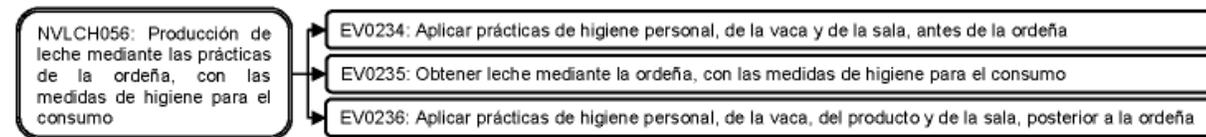
9 de junio del 2011

**Nivel de Competencia Laboral:**

Tres

Competencia en un conjunto de actividades profesionales que requieren el dominio de diversas técnicas para ser ejecutado de forma autónoma, con responsabilidad de coordinación y supervisión de trabajo técnico y especializado. Exige la comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y la evaluación de los factores del proceso y de sus repercusiones económicas.

**Perfil de la NTCLV**



**Referencia ocupacional según el Catálogo Nacional de Ocupaciones (CNO):**

1. Administradores avícolas y ganaderos
2. Criadores de aves y ganado
3. Trabajadores en la cría y cuidado de aves y ganado

**Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):**

Sector 11: Agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza  
 Subsector 112: Cría y explotación de animales  
 Rama 1121: Explotación de bovinos  
 Subrama 11212: Explotación de bovinos para la producción de leche  
 Clase 112120: Explotación de bovinos para la producción de leche

<b>Código:</b> NVLCH056	<b>Unidad de Competencia 1 de 1:</b> Producción de leche mediante las prácticas de la ordeña, con las medidas de higiene para el consumo
----------------------------	--

<b>Código:</b> EV0234	<b>Elemento de Competencia 1 de 3:</b> Aplicar prácticas de higiene personal, de la vaca y de la sala, antes de la ordeña
--------------------------	---

La persona es competente cuando demuestra los siguientes **Criterios de Evaluación:**

**DESEMPEÑOS**

**D1.** Mantiene las condiciones para laborar en su jornada de trabajo:

- ◆ Determinadas en los reglamentos y normas del área de trabajo
- ◆ Evitando llegar en estado de ebriedad, con desvelo, o bajo los efectos de alguna droga
- ◆ Cuidando no presentar enfermedades respiratorias y gastrointestinales
- ◆ Presentándose con ropa limpia y siempre que esté sucia o contaminada, cambiándose al menos una vez al día
- ◆ Cubriendo las heridas con vendajes impermeables de colores llamativos, en su caso
- ◆ Evitando el uso de joyas y relojes durante el desarrollo de su actividad
- ◆ Limpiando y desinfectando los recipientes y las cisternas que se hayan empleado para el transporte de la leche, antes de volver a utilizarse

**D2.** Aplica las técnicas de higiene y sanidad en su área de trabajo:

- ◆ En el momento en que lo requiere el proceso
- ◆ Manteniendo limpio el lavamanos con agua caliente, dosificador de jabón y papel de un solo uso, para el lavado de manos y brazos
- ◆ De acuerdo a los reglamentos y normas establecidas

**D3.** Ubica físicamente a las vacas que estén en la sala de ordeña:

- ◆ Observando a todas y cada una de ellas para identificar las que estén sanas, enfermas, recién paridas, lesionadas
- ◆ Tocando a cada una de forma suave y que estén tranquilas

## NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL DEL ESTADO DE VERACRUZ

### D4. Aplica las técnicas de higiene y sanidad en las vacas:

- ◆ Lavando cada una de las ubres de acuerdo con las especificaciones
- ◆ Desinfectando y secando cada una de las ubres
- ◆ Despuntando los pezones de las vacas conforme a las especificaciones
- ◆ Estimulando las ubres de las vacas para la bajada de la leche en los rangos de tiempo establecidos

### PRODUCTOS

#### P1. Los equipos de ordeño, útiles y locales preparados, en los que la leche se almacena y enfría:

- ◆ Están situados sin que exista riesgo de contaminación físico, químico o biológico de la leche en el trayecto de la ubre al tanque de refrigeración
- ◆ Los locales están protegidos contra insectos y/o roedores
- ◆ Existe una separación clara y evidente entre el local destinado al almacenamiento de la leche y el espacio donde están estabulados los animales
- ◆ El equipo de refrigeración mantiene la leche a la temperatura determinada
- ◆ Contienen en buen estado las superficies de utensilios, recipientes y cisternas que entran en contacto con la leche, y son fáciles de limpiar y desinfectar al menos una vez al día
- ◆ Utiliza materiales lisos, lavables, anticorrosivos, inalterables, no tóxicos

### CONOCIMIENTOS

#### C1. Características fisiológicas básicas de la vaca

#### C2. Reglamentos y normas de higiene, sanidad y seguridad correspondientes a su actividad

#### C3. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba

### ACTITUDES

#### A1. Responsabilidad:

- ◆ Cuando lava, limpia, desinfecta y seca las ubres, despunta los pezones de las vacas, estimula las ubres, y aplica técnicas de higiene y sanidad, antes de la ordeña

#### A2. Limpieza:

- ◆ Cuando se presenta con aseo personal y de la indumentaria de acuerdo a los reglamentos y normas determinadas

<b>Código:</b>	<b>Elemento de Competencia 2 de 3:</b> Obtener leche mediante la ordeña, con las medidas de higiene para el consumo
<b>EV0235</b>	

La persona es competente cuando demuestra los siguientes **Criterios de Evaluación:**

### DESEMPEÑOS

#### D1. Coloca la máquina de ordeña en la ubre de la vaca:

- ◆ Ajustándola en la ubre sin lastimarla
- ◆ Verificando que se mantenga en la ubre de la vaca durante toda la ordeña
- ◆ Manejando la llave de vacío para abrir y cerrar de acuerdo a especificaciones técnicas
- ◆ Retirando la máquina de ordeña de acuerdo a especificaciones técnicas

#### D2. Detecta la marca de enfermedad, lesión, tratamiento médico o parto reciente en las vacas:

- ◆ Verificando condiciones generales físicas y de comportamiento de acuerdo a especificaciones
- ◆ En el contacto físico con la vaca, verifica calor corporal, así como textura y apariencia de la ubre
- ◆ Separando a la vaca y a la leche que presenta anomalías de acuerdo a instrucciones de seguridad e higiene

#### D3. Ordeña a la vaca:

- ◆ Comprobando que los pezones, la ubre y las partes contiguas estén limpias para reducir la carga microbiana
- ◆ Detectando la leche que presente anomalías organolépticas o fisicoquímicas para no destinarla al consumo humano
- ◆ Separando la leche de vacas con signos clínicos de enfermedad en la ubre (inflamación, calor, dolor y cambio de textura de la piel)
- ◆ Mojando o rociando los pezones (pre-dipping) de los animales sometidos a un tratamiento médico veterinario, con productos autorizados de manera que no transmitan niveles inaceptables de residuos de medicamentos a la leche
- ◆ Conservando la leche en un lugar limpio, concebido y equipado para evitar cualquier contaminación química, física y/o biológica
- ◆ Enfriando la leche de inmediato dentro de los rangos de temperatura establecidos para el caso de recogida diaria y cuando no es diaria
- ◆ Evitando ordeñar vacas con síntomas clínicos de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche, con inflamaciones o heridas en la ubre, que se les hayan administrado sustancias o productos no autorizados

### PRODUCTOS

#### P1. El reporte de anomalías de la leche o de la vaca realizado:

- ◆ Contiene la fecha y los datos personales de quien detectó la anomalía
- ◆ Está de acuerdo al procedimiento establecido en el área de trabajo
- ◆ Indica el detalle de cada una de las anomalías presentadas

#### P2. La leche para el consumo humano obtenida:

- ◆ No presenta materias extrañas, conservadores ni sustancias neutralizantes
- ◆ Indica los resultados de los tratamientos térmicos de ebullición, pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o deshidratación, de acuerdo al uso destinado de la leche

### CONOCIMIENTOS

## NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL DEL ESTADO DE VERACRUZ

### C1. Componentes principales de la máquina de ordeña:

- ◆ Básica
- ◆ Semiautomática

### C2. Características fisiológicas básicas de la vaca

### C3. Reglamentos y normas de higiene, sanidad y seguridad correspondientes a su actividad

### C4. Signos básicos de las enfermedades más comunes de las vacas

### C5. Enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche:

- ◆ Brucelosis y tuberculosis
- ◆ Mamitis por *Staphylococcus aureus*
- ◆ Animales con diarrea por *Salmonelosis* o *Escherichia Col*
- ◆ Enfermedades del aparato genital: metritis clínica o subclínica, enteritis con diarrea acompañada de fiebre

### ACTITUDES

#### A1. Responsabilidad:

- ◆ Cuando identifica anomalías en la leche, separando a la vaca y a la leche para su análisis

#### A2. Limpieza:

- ◆ Cuando mantiene el aseo personal, la indumentaria y las condiciones personales de acuerdo a los reglamentos y normas determinadas

#### A3. Orden:

- ◆ Cuando presenta completos los reportes de anomalías en la leche

<b>Código:</b>	<b>Elemento de Competencia 3 de 3:</b> Aplicar prácticas de higiene personal, de la vaca, del producto y de la sala, posterior a la ordeña
EV0236	

La persona es competente cuando demuestra los siguientes **Criterios de Evaluación:**

### DESEMPEÑOS

#### D1. Mantiene las instalaciones y equipo en condiciones de funcionamiento:

- ◆ Verificando su funcionamiento básico, en el plazo determinado y de acuerdo a las especificaciones técnicas del fabricante
- ◆ Corrigiendo las fallas menores detectadas en el equipo e instalaciones, de acuerdo a instrucciones y especificaciones técnicas del fabricante
- ◆ Lubricando y limpiando el equipo de acuerdo a las especificaciones técnicas del fabricante

#### D2. Sella los pezones al término de la ordeña:

- ◆ De acuerdo a las especificaciones técnicas del área de trabajo

#### D3. Limpia y desinfecta la máquina de ordeña:

- ◆ Al término de cada ordeña

### PRODUCTOS

#### P1. El reporte de fallas elaborado:

- ◆ Indica la descripción de cada una de ellas, detectadas en la verificación del equipo y las instalaciones
- ◆ Contiene el registro de acuerdo a los procedimientos establecidos

### CONOCIMIENTOS

#### C1. Componentes principales del equipo y las instalaciones correspondientes a su actividad

#### C2. Aspectos generales de los manuales de operación del equipo correspondiente a su área de trabajo

#### C3. Actividades de seguridad e higiene personal, de la vaca, del producto y de la sala, posterior a la ordeña

#### C4. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

### ACTITUDES

#### A1. Orden:

- ◆ Cuando verifica el equipo y las instalaciones, para corregir fallas menores y registrarlas en el reporte

#### A2. Iniciativa:

- ◆ Cuando lubrica y limpia el equipo

#### A3. Responsabilidad:

- ◆ Cuando cumple con las normas de seguridad e higiene durante el desempeño

### Glosario

1. Fecha de caducidad: Fecha límite en que se considera que un producto preenvasado, almacenado en las condiciones establecidas por el fabricante, mantiene las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse
2. Fórmula láctea: Producto elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, lactosueros y agua para

**NORMA TÉCNICA DE COMPETENCIA LABORAL  
DEL ESTADO DE VERACRUZ**

- consumo humano. En cantidades de conformidad con lo que establece la norma de denominación comercial correspondiente
3. Leche: Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro
4. Leche acidificada: Se obtiene por la acidificación de la leche entera, parcialmente descremada o descremada, pasteurizada, con agentes acidulantes
5. Método de prueba: Procedimiento analítico utilizado para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma
6. Muestra: Total de unidades de producto provenientes de un lote y que representan las características y condiciones del mismo
7. Pasteurización: Tratamiento térmico al que se someten los productos, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de organismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas de los alimentos.

DRA. CLARA CELINA MEDINA SAGAHÓN  
SECRETARIA TÉCNICA DEL ORACVER  
RÚBRICA.