

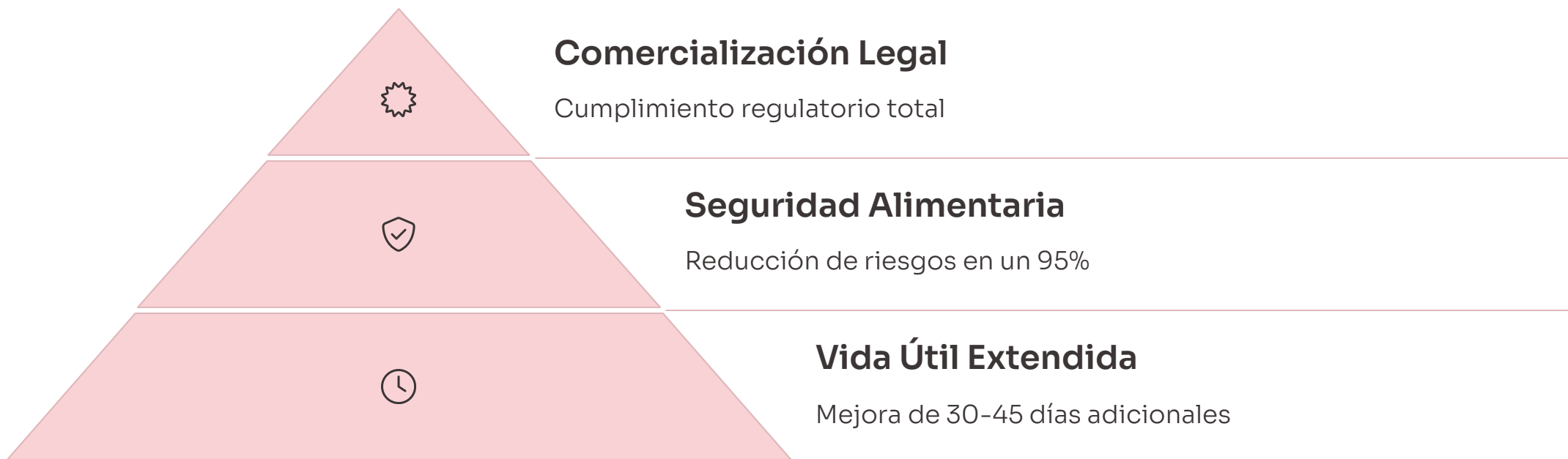
Curso 4: Normativas Sanitarias y Control de Calidad en la Producción de Mantequilla

Bienvenidos a nuestro programa especializado con una duración de 16 horas distribuidas en 4 sesiones de 4 horas cada una. Este curso cuenta con certificado oficial reconocido por SENASICA y cumple con todos los requisitos establecidos en la NOM-251-SSA1-2009 sobre prácticas de higiene en la producción alimentaria.

Cada participante recibirá un completo manual digital de 85 páginas que incluye protocolos detallados, listas de verificación y procedimientos estandarizados para implementar inmediatamente en su producción de mantequilla artesanal. Este programa está diseñado específicamente para productores que buscan formalizar su negocio.



Objetivos y Beneficios del Curso



Al completar este curso, nuestros participantes estarán capacitados para implementar estándares profesionales de inocuidad alimentaria en su producción de mantequilla. Las técnicas y protocolos aprendidos permiten reducir significativamente los riesgos de contaminación, garantizando un producto seguro para el consumidor.

Además, desarrollarán sistemas de trazabilidad efectivos que no solo cumplen con las normativas vigentes, sino que también optimizan los procesos internos, mejorando la eficiencia operativa y extendiendo la vida útil del producto final en hasta 45 días.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Diseño de Instalaciones

Optimización del flujo operativo para prevenir contaminación. Separación adecuada de áreas limpias y sucias. Materiales sanitarios en superficies de contacto.

Control de Procesos

Monitoreo de puntos críticos específicos para mantequilla. Parámetros de temperatura, tiempos de batido y lavado. Validación de métodos.

Sistema PEPS

Gestión de inventario "Primero en Entrar, Primero en Salir". Documentación exhaustiva según normativa. Registros obligatorios para auditorías.

Las Buenas Prácticas de Manufactura constituyen la base fundamental para asegurar la inocuidad de la mantequilla. Aprenderás a diseñar espacios de producción que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, especialmente importante en la gestión de alérgenos lácteos.

Implementaremos sistemas documentales conforme a las exigencias de la NOM, incluyendo registros de temperaturas, limpieza, calibración y mantenimiento preventivo de equipos específicos para la elaboración de mantequilla artesanal.

Manipulación Higiénica y Desinfección

Protocolos de Higiene Personal

Normativas sobre uniformes, lavado de manos y control de acceso.

Restricciones para manipuladores con enfermedades transmisibles.

Procedimientos documentados de higiene previos a la manipulación.

El módulo de manipulación higiénica proporciona técnicas avanzadas para garantizar la seguridad microbiológica durante todo el proceso productivo. Aprenderás procedimientos especializados para la limpieza de equipos lácteos que evitan la formación de biopelículas y otros riesgos específicos.

Desarrollaremos en conjunto un plan HACCP personalizado para tu producción, identificando los puntos críticos de control y estableciendo sistemas de monitoreo que cumplan con la normativa y garanticen un producto final con menos de 10 UFC/g de coliformes.

Limpieza Especializada

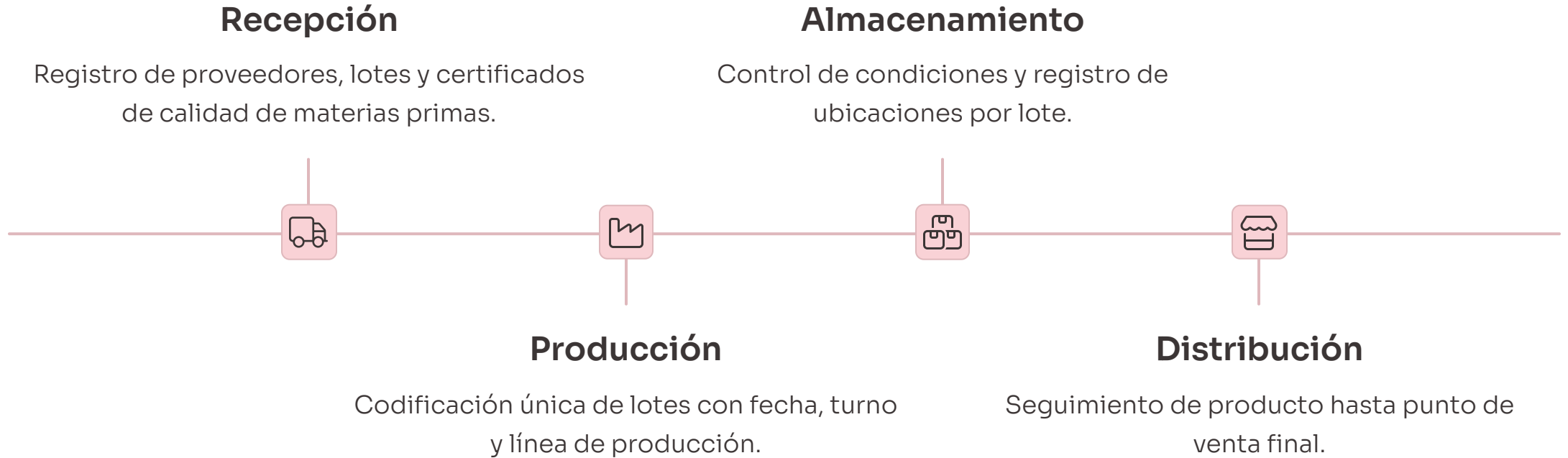
Técnicas específicas para equipos lácteos, incluyendo materiales compatibles con grado alimenticio. Frecuencias de desinfección según análisis de riesgo. Verificación de residuos químicos.

Sistema HACCP

Implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos para mantequilla.

Validación de procesos de pasteurización (72°C por 15 segundos).
Monitoreo microbiológico con límites establecidos.

Sistemas de Trazabilidad



Un sistema de trazabilidad robusto permite rastrear el producto desde su origen hasta el consumidor final. Durante el curso, implementaremos métodos de codificación de lotes que integran toda la información relevante del proceso productivo, facilitando la identificación rápida en caso de incidencias.

Realizaremos ejercicios prácticos de rastreo, simulando situaciones de retiro de producto del mercado. Conocerás también las herramientas digitales especializadas que simplifican la gestión documental y el etiquetado conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluyendo la declaración obligatoria de alérgenos y valores nutricionales.

Regulaciones Locales para Productos Lácteos



Registro Sanitario

Requisitos COFEPRIS específicos para productos lácteos. Documentación técnica requerida. Plazos y costos actualizados.



Licencias Municipales

Proceso de obtención paso a paso. Requerimientos locales para queserías y mantequilleras. Inspecciones periódicas.



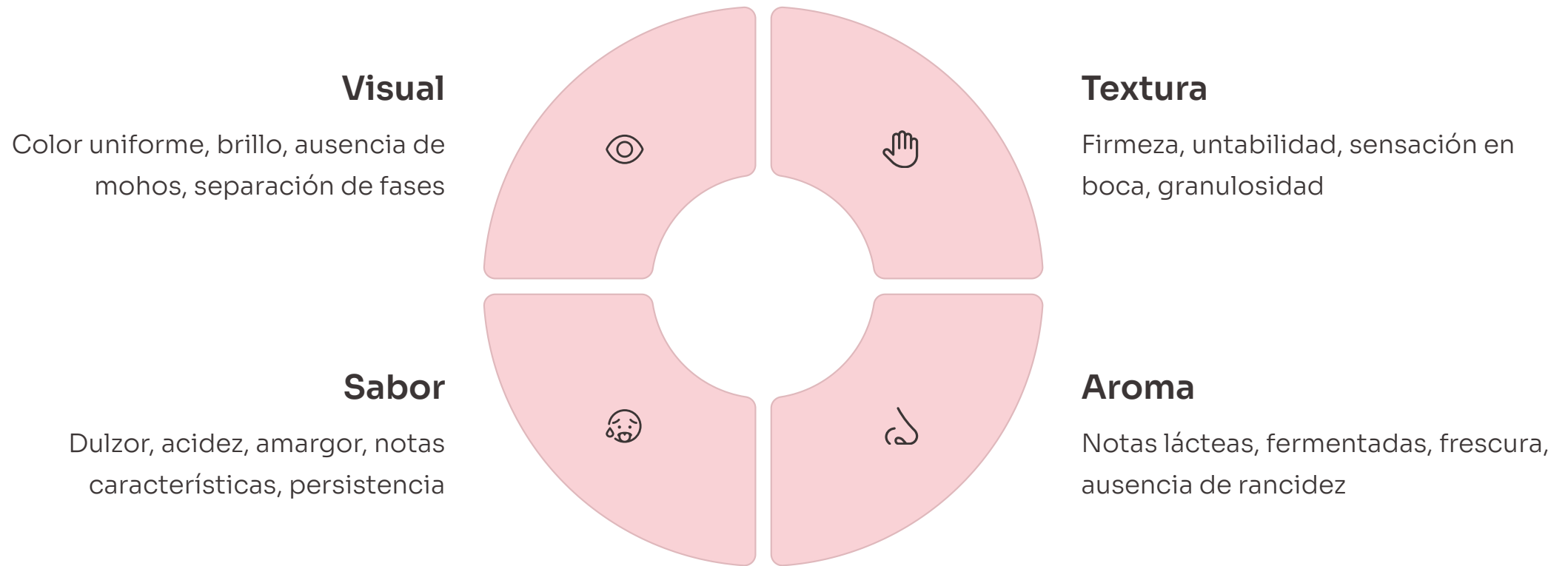
Certificaciones

Sistemas voluntarios como FSSC 22000 y SQF. Ventajas competitivas. Preparación para auditorías.

Navegar por el complejo sistema regulatorio es fundamental para comercializar legalmente productos lácteos en México. Durante este módulo, analizaremos detalladamente la normativa específica para mantequilla (NMX-F-586-SCFI-2015), que establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales que debe cumplir el producto.

Abordaremos las actualizaciones más recientes introducidas en 2024 a la legislación alimentaria, explicando su impacto práctico en tu operación diaria. Recibirás una guía paso a paso para obtener todos los permisos necesarios, minimizando tiempos y costos administrativos.

Análisis Sensorial y de Estabilidad



El análisis sensorial profesional es indispensable para garantizar la consistencia y calidad de tu mantequilla. Aprenderás técnicas de evaluación organoléptica utilizadas por expertos en la industria láctea, desarrollando la capacidad de identificar defectos comunes como oxidación, rancidez o contaminación por sabores extraños.

Implementaremos pruebas fisicoquímicas básicas que pueden realizarse con equipamiento accesible, como medición de pH, acidez y humedad. Estudiaremos los factores que afectan la estabilidad del producto y desarrollaremos protocolos de estudios de vida útil que te permitirán establecer fechas de caducidad precisas para diferentes formulaciones y condiciones de almacenamiento.

Próximos Pasos y Recursos Adicionales



Red de Productores Certificados

Acceso a comunidad exclusiva con más de 180 miembros activos. Intercambio de experiencias y mejores prácticas. Oportunidades de colaboración comercial.



Certificación Avanzada

Programa de especialización con enfoque en mercados de exportación. Módulos adicionales sobre innovación en productos lácteos fermentados.



Plataforma Digital

Contenido exclusivo con actualizaciones regulatorias. Webinars mensuales con expertos del sector. Descarga de formatos y plantillas auditables.

Al finalizar el curso, cada participante tendrá derecho a 4 horas de asesoría personalizada para implementar lo aprendido en su contexto específico. Nuestros consultores visitarán tu instalación para adaptaciones prácticas de los protocolos y resolución de dudas particulares.

Facilitaremos contactos institucionales clave para agilizar trámites regulatorios, incluyendo representantes de COFEPRIS, SENASICA y dependencias municipales. Además, te incorporaremos a nuestra base de datos de productores certificados, lo que puede abrir oportunidades comerciales con distribuidores y cadenas que requieren proveedores formalmente capacitados.