



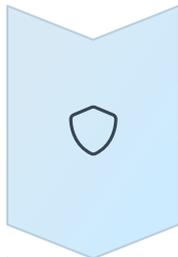
Curso 4: Inocuidad y Normativas para Lácteos

Bienvenidos a nuestro programa especializado para productores de queso, diseñado con un enfoque integral en la producción segura y legal de productos lácteos de alta calidad. Este curso intensivo combina teoría y práctica a lo largo de 20 horas de formación.

Certificado oficialmente por nuestra empresa, este programa proporciona las herramientas necesarias para implementar sistemas de inocuidad alimentaria efectivos, cumpliendo con todas las normativas vigentes en la industria quesera.



Objetivos del Curso



Implementar sistema de inocuidad

Desarrollar e implementar un sistema completo de inocuidad alimentaria adaptado a la producción quesera artesanal.



Cumplir normativas vigentes

Asegurar el cumplimiento total de las normativas nacionales para la producción y comercialización de quesos.



Reducir riesgos de contaminación

Implementar controles que permitan reducir los riesgos de contaminación en un 85%, garantizando la seguridad alimentaria.



Aumentar vida útil

Aplicar técnicas que permitan aumentar la vida útil de los productos lácteos en un 30%, mejorando su conservación.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Control de Temperaturas Críticas

Monitoreo y registro sistemático de temperaturas en el rango crítico de 5°C a 63°C, fundamental para prevenir el crecimiento de patógenos durante todas las etapas de producción.

Prevención de Contaminación Cruzada

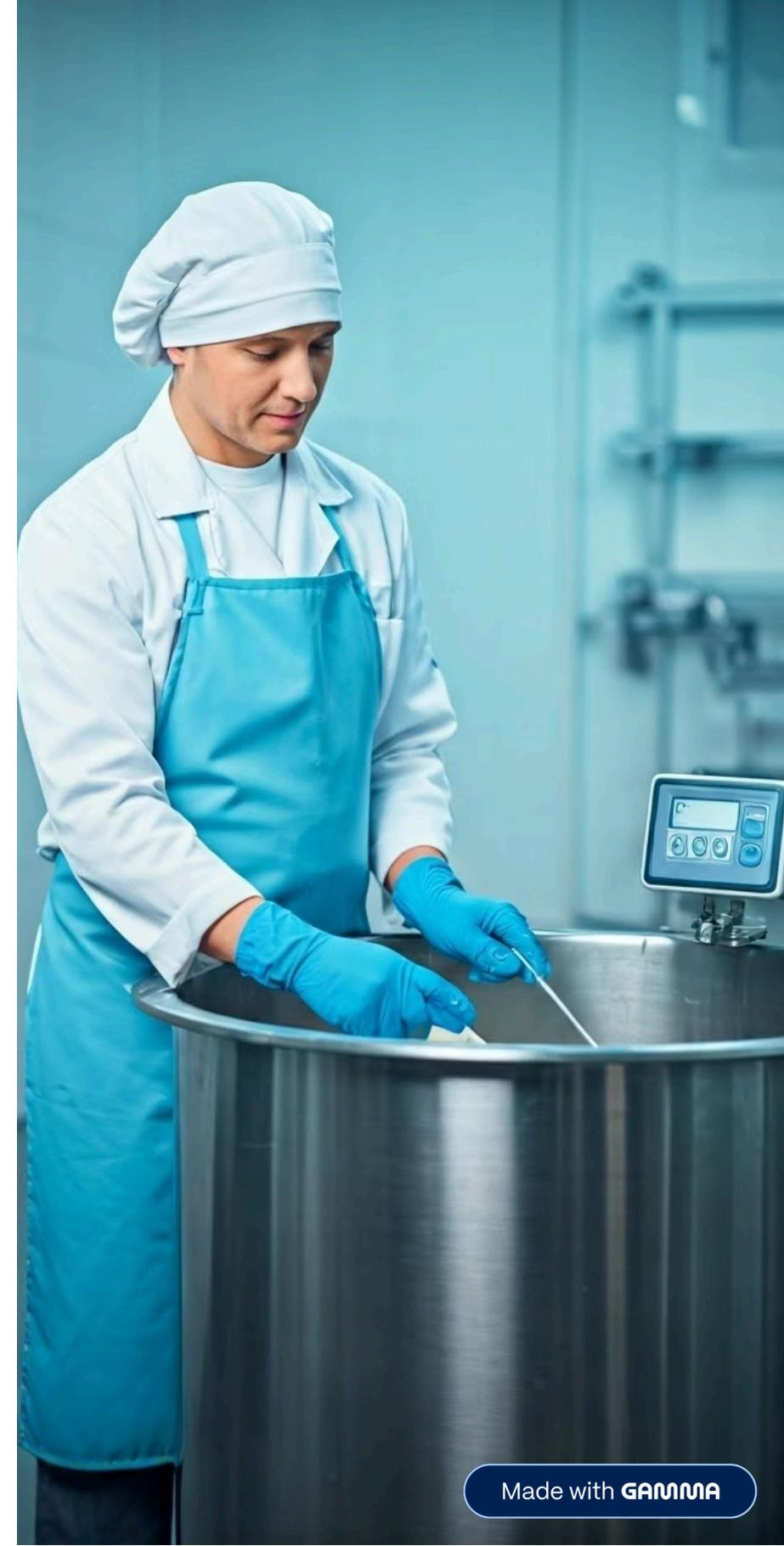
Implementación de barreras físicas, codificación por colores y flujos de trabajo unidireccionales para evitar el contacto entre productos crudos y procesados.

Manejo Higiénico de Materias Primas

Procedimientos estandarizados para la recepción, almacenamiento y manipulación de leche y demás ingredientes, asegurando su calidad e inocuidad desde el origen.

Documentación y Registros

Sistema integral de documentación que incluye procedimientos operativos, instructivos de trabajo, y registros de monitoreo para validar el cumplimiento continuo de las BPM.



Limpieza y Sanitización de Equipos

Protocolos POES

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento específicamente adaptados para queserías artesanales, con énfasis en puntos críticos de control.

Productos Permitidos

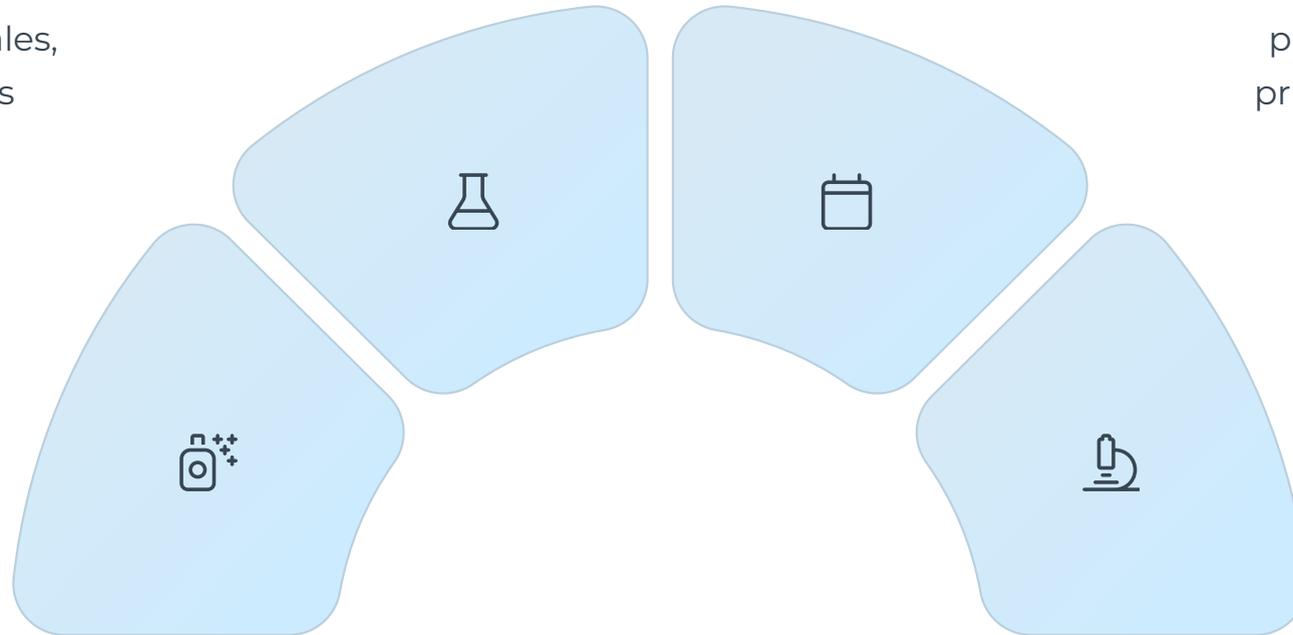
Selección y uso correcto de agentes limpiadores y sanitizantes aprobados por la normativa vigente, considerando su efectividad y seguridad.

Frecuencias de Verificación

Establecimiento de calendarios de limpieza con frecuencias adecuadas según el tipo de equipo, volumen de producción y riesgo asociado.

Validación Microbiológica

Métodos de verificación de la eficacia de los procedimientos mediante pruebas microbiológicas de superficies y equipos.



Registro Sanitario y Rotulación

Obtención del Registro Sanitario

Guía completa sobre el proceso de solicitud y obtención del Registro Sanitario de Alimentos (RSA), incluyendo documentación requerida, análisis de laboratorio necesarios y tiempos de tramitación.

Diseño de Etiquetado Normativo

Implementación de elementos obligatorios en el etiquetado según la NOM-051, incluyendo tabla nutricional, denominación del producto, contenido neto y datos del fabricante.

Declaración de Ingredientes y Alérgenos

Técnicas correctas para la declaración completa de ingredientes en orden decreciente y destacado especial de alérgenos potenciales presentes en el producto.

Indicaciones de Conservación

Determinación científica y comunicación clara de las condiciones óptimas de conservación y vida útil del producto, basadas en estudios de estabilidad.

PROFESIONAL CORESECEEE

Γραφείο

Παράρτημα Αθήνας
Ελευσίου 10, Αθήνα 11527, Τηλ: 210 7723456, Fax: 210 7723457, Email: info@prosece.gr

Αριθμός Μητρώου: 123456789, Αριθμός Φορολογικού Μητρώου: 987654321

Ποσοστά Συμμετοχής

Κατηγορία	Ποσοστό	Ποσοστό	Ποσοστό
Επιχειρηματική	20%	30%	50%
Ταμειακή	10%	20%	30%
Συνεργαζόμενοι	15%	25%	35%
Παροχολογία	10%	15%	20%

Κοινωνικά Δεδομένα

Αριθμός Εργαζομένων: 50, Αριθμός Μητρώου: 123456789

Επιχειρηματική Δραστηριότητα

Παραγωγή Προϊόντων, Αριθμός Μητρώου: 123456789

Επιχειρηματική Δραστηριότητα, Αριθμός Μητρώου: 123456789

Trazabilidad en Producción Quesera



Recepción de Materia Prima

Registro detallado de proveedores, lotes, análisis iniciales y condiciones de recepción de la leche cruda y demás insumos.



Proceso de Elaboración

Documentación de parámetros de proceso, incluyendo temperaturas, tiempos, pH, adición de cultivos y cuajo con codificación única por lote.



Maduración y Almacenamiento

Seguimiento de condiciones ambientales, movimientos internos y pruebas de calidad durante el periodo de maduración de cada lote.



Distribución y Venta

Control de transporte, puntos de venta y condiciones de exhibición, manteniendo la cadena de información hasta el consumidor final.

El sistema "de la leche al consumidor" permite rastrear cualquier producto en caso de alertas sanitarias, facilitando retiros específicos del mercado y análisis de causas raíz.

Pruebas Sensoriales y Control de Calidad



Análisis Organoléptico Estructurado

Metodología sistematizada para la evaluación sensorial de quesos que incluye apariencia, textura, aroma, sabor y post-gusto, utilizando descriptores estandarizados y escalas de intensidad.



Detección de Defectos Comunes

Identificación temprana de problemas como hinchazón, amargor excesivo, acidez incorrecta o texturas anómalas, relacionándolos con sus causas microbiológicas o de proceso.



Panel de Evaluación Interno

Formación y calibración de un equipo interno de evaluadores capaces de realizar análisis sensoriales consistentes, utilizando vocabulario técnico apropiado.



Correlación con Pruebas Fisicoquímicas

Integración de resultados sensoriales con mediciones objetivas de pH, actividad de agua, contenido graso y proteico para un control de calidad completo.





Información Práctica

20

Horas de formación

Combinando teoría y práctica en nuestras instalaciones especializadas

\$450

Inversión total

Incluye todos los materiales, manuales y acceso a plataforma online

15-18

Junio 2025

Cuatro días intensivos con horarios flexibles

Este curso otorga una certificación reconocida por las principales autoridades sanitarias, proporcionando un valor agregado a su negocio. Las plazas son limitadas para garantizar atención personalizada a cada participante.

Para inscripciones y más información, visite nuestra página web: www.empresaqueesos.com/cursos o contáctenos directamente por teléfono al número que aparece en pantalla.