



Aseguramiento de la Calidad en Productos Lácteos

Garantizar productos lácteos de excelente calidad es de vital importancia para gozar de alimentos nutritivos y libres de cualquier tipo de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico. La calidad de los alimentos puede considerarse como una característica compleja que determina su valor o aceptabilidad para el consumidor. Además de la inocuidad, las características de calidad incluyen: el valor nutricional, las propiedades organolépticas como el aspecto, el color, la textura y el gusto, y propiedades funcionales.

El curso virtual Aseguramiento de la Calidad en Productos Lácteos se creó por la necesidad de formar trabajadores competentes, que estén en capacidad de responder a las demandas del sector de alimentos del país, con carácter, pertinencia, eficiencia y capacidad de adaptación a los cambios e innovaciones de tipo técnico y tecnológico.

Se ofrecerá formación complementaria en donde se conocerán las bases para el control de calidad, de acuerdo a las últimas tendencias de las industrias agroalimentarias, como por ejemplo el método HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), perteneciente a la industria láctea. Esto determina la calidad de los productos según normatividad vigente, promoviendo un mayor nivel de acercamiento entre la realidad y los procesos simulados o virtuales por medio del aplicativo Virtualplant y los ejercicios realizados por el aprendiz.

Contenido

- Buenas prácticas de laboratorio (BPL) en el análisis de productos lácteos.
- Manejo de equipos y material de laboratorio utilizados en la industria láctea.
- Procedimientos para análisis de laboratorio.
- Conocimiento y aplicación de las normas vigentes en el control de calidad de y análisis de laboratorio en productos lácteos y/o artesanales.
- Aplicación del sistema HACCP en la industria de lácteos.



Habilidades que Desarrolla

- Identificar las condiciones de seguridad e inocuidad en el laboratorio de acuerdo a la normatividad y legislación vigente.
- Conocer las normas vigentes para el control de calidad de un producto.
- Aplicar los procedimientos y normas a seguir para una correcta toma y preparación de la muestra en el laboratorio, sus parámetros y condiciones de almacenamiento.
- Presentar y caracterizar algunos instrumentos de control de calidad en la industria láctea, como también los distintos procedimientos a realizar para garantizar un correcto control de calidad en la elaboración de productos lácteos.
- Aplicar las normas y control de calidad de acuerdo a un producto lácteo.
- Identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos lácteos.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 