



Curso: Leche y productos lácteos (NOM-243-SSA1-2010)

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá las disposiciones y especificaciones que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos de acuerdo con la NOM-243-SSA1-2010.

Dirigido a:

Jefes y gerentes de calidad, inocuidad y mantenimiento, personal operativo, auditores internos.

Instructor: Con más de 10 años de experiencia en el cumplimiento sanitario y nutrimental de leche y productos lácteos con base en la NOM-243-SSA1-2010.

16
De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a leche y productos lácteos (NOM-243-SSA1-2010)

- Objetivo
- Campo de aplicación
- Observancia obligatoria
- Referencias
- Concordancia con normas internacionales
- Codex alimentarius
- ISO/TC 34/SC5

2. Definiciones de leche y productos lácteos (NOM-243-SSA1-2010)

- Aditivo alimentario
- Derivados lácteos
- Mezcla de leche con grasa vegetal
- Producto lácteo
- Producto lácteo combinado

3. Especificaciones sanitarias de leche y productos lácteos (NOM-243-SSA1-2010)

- Generales
- Disposiciones para los establecimientos
- Ingredientes
- Productos modificados en su composición
- Productos sometidos a tratamiento térmico
- Leche para consumo humano
- Productos sometidos a deshidratación
- Especificaciones físicas y químicas
- Especificaciones de contaminantes
- Especificaciones microbiológicas
- Aditivos
- Específicas
- Leche, fórmula y producto lácteo combinado
- Cremas
- Leche fermentada o acidificada
- Helados, bases para helado y sorbetes

4. Muestreo y métodos de prueba de leche y productos lácteos (NOM-243-SSA1-2010)

- Procedimiento de muestreo
- Seguridad
- Recolección de la muestra
- Preparación de muestra
- Métodos de prueba
- Pruebas cualitativas
- Pruebas cuantitativas

5. Etiquetado de leche y productos lácteos (NOM-243-SSA1-2010)

- Requisitos
- Declaraciones
- Leyendas precautorias

6. Conclusiones