

CERTIFICACIÓN EN CALIDAD DE LA INDUSTRIA LÁCTEA



La excelencia en la producción y calidad de productos lácteos juega un papel crucial. La relevancia de la industria alimentaria no solo radica en satisfacer necesidades nutricionales, sino también en ser un ejemplo de innovación en adopción de tecnología, desarrollo de producto, generación de empleo y desarrollo económico.

La **Certificación en Calidad de la Industria Láctea** es una iniciativa de Universidad alpura y Academia Global, con respaldo de la Universidad México Internacional, que tiene el propósito desarrollar las competencias clave para los profesionales de nuestra industria.

La Certificación está integrada por seis cursos a través de los cuales se desarrollarán conocimientos en torno al monitoreo de procesos, gestión de riesgos microbiológicos, bioquímica y microbiología, requerimientos normativos, estándares de calidad y métodos analíticos de los laboratorios de productos lácteos.

El enfoque práctico del programa de estudios facilita la comprensión sencilla de conceptos, procesos y teorías. Al finalizar, los participantes contarán con conocimientos de aplicación inmediata en el mundo laboral actual, y habilidades analíticas, de evaluación, observación, implementación y resolución de problemas, que se traduce en profesionales altamente capacitados y listos para liderar en la industria.

Objetivo General

Equipar a profesionales con competencias especializadas para garantizar los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria en la producción de productos lácteos, contribuyendo así a la integridad y confianza en la industria, fomentando una mentalidad proactiva y adaptativa en un entorno en constante evolución.

Competencias a Desarrollar

- Monitoreo de procesos para garantizar la calidad.
- Gestión de riesgos microbiológicos.
- Conocimientos en bioquímica, microbiología y control de calidad láctea.
- Cumplimiento de normativas y estándares de calidad.
- Dominio de métodos analíticos en laboratorios de productos lácteos.

Estructura de la Certificación

Duración 6 meses	Esfuerzo 5 horas a la semana
Nivel Principiante	Duración 120 horas

Esta Certificación se compone de 5 módulos y un módulo de cierre, con una duración de un mes cada uno:

Curso 1

Historia y desarrollo de la industria láctea

Curso 2

Calidad de los procesos productivos de lácteos

Curso 3

Procesos tecnológicos e incidencia en la calidad de productos

Curso 4

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la industria láctea.

Curso 5

Marco legal de la industria láctea

