



## CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

**“Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos” LCyTA – UNMdP**



### Tema 3: Requisitos Implícitos

---

#### Objetivos:

- Realizar una memoria descriptiva. DVO (Descripción de la Verdadera Operación)
- Elaborar el Diagrama de Flujos Correspondiente.
- Determinar según algún criterio los puntos de control críticos.
- Establecer los límites Críticos y sus acciones correctivas
- Establecer el Monitoreo de los Límites Críticos y las consecuentes verificaciones

#### Actividades:

- 1) En clase realizar la memoria descriptiva y el comenzar a detallar el diagrama de flujo correspondiente
- 2) terminar y presentar un informe grupal con todas las consignas solicitadas

Grupo 1: Embutidos envasados y cocidos

Ingredientes: Carne, tocino, agua, fécula, sal azúcar, especies y aditivos

Grupo 2: Leche pasteurizada Envasada

Ingredientes: Leche fluida, crema de leche, agua y leche en polvo

Grupo 3: Elaboración de queso cremoso

Ingredientes: Leche, cuajo, fermentos y sal