

CARACTERIZACIÓN DE PROCESO DE PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

OBJETIVO		ALCANCE		
producir una variedad de productos lácteos de alta calidad cumpliendo con las normativas vigentes y satisfaciendo las expectativas de los clientes.		El alcance del proceso incluye todas las actividades desde la recepción de la leche cruda en la planta, pasando por los diferentes procesos de producción (pasteurización, fermentación, maduración, etc.), hasta el empaquetado y almacenamiento de los productos finales listos para su distribución.		
LIDER DEL PROCESO		PARTICIPANTES		
		(OPCIONAL)		
PROVEEDOR		ACTIVIDADES Y SEGUIMIENTO AL PROCESO Y AL PRODUCTO Determine las actividades necesarias para lograr los resultados previstos del proceso Planificar (P) Análisis de Requerimientos. Diseño del Proceso: Desarrollar procedimientos detallados para la recepción, pasteurización, fermentación, maduración, empaquetado y almacenamiento. Programación de Producción: Planificar la producción en función de la demanda y capacidad de la planta. Capacitación: Preparar programas de formación para el personal sobre prácticas de higiene, seguridad y operación de equipos. Hacer (H) Recepción y Almacenamiento: Recibir la leche cruda, realizar controles de calidad iniciales y almacenar adecuadamente. Procesamiento: Llevar a cabo la pasteurización, fermentación, y otros procesos técnicos conforme a los procedimientos establecidos. Empaquetado y Almacenamiento: Empacar los productos terminados y almacenarlos bajo condiciones adecuadas para mantener su calidad.	CLIENTE	
RECOLECCION DE LECHE PLANEACION ESTRATEGICA			VENTAS GESTION FINANCIERA	
ENTRADAS			SALIDAS	
LECHE CRUDA: Producida por los ganaderos locales. INFORMACIÓN LOGÍSTICA: Rutas de recolección, horarios, volúmenes esperados. DATOS DE CALIDAD: Resultados de pruebas de calidad iniciales realizadas por los productores			Productos lácteos:quesos, yogures, mantequilla, crema. Subproductos: Suero de leche, que puede ser reutilizado o vendido. Desechos: Residuos sólidos y líquidos que deben ser tratados adecuadamente.	

CARACTERIZACIÓN DE PROCESO DE PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

	Control de Calidad: Realizar pruebas microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas en cada lote de productos. Verificar (V) Monitoreo Continuo: Supervisar cada etapa del proceso productivo para detectar desviaciones. Auditorías Internas: Realizar auditorías periódicas para evaluar el cumplimiento de los procedimientos y normativas. Análisis de Datos: Revisar los datos de producción y control de calidad para identificar tendencias y áreas de mejora. Actuar (A) Mejora Continua: Desarrollar e implementar iniciativas de mejora continúa basadas en los resultados de las verificaciones y auditorías. Revisión de Objetivos: Reevaluar los objetivos de calidad y los parámetros de control para asegurar que se alineen con las necesidades del mercado y las normativas vigentes.	
REQUISITOS LEGALES, NORMATIVOS Y RELAMENTARIOS	RECURSOS	
Resolución 2310 de 1986 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Decreto 616 de 2006 Resolución 000012 de 2012	Leche fresca Cultivos lácticos (producción de yogur) Cuajo Sal Ingredientes adicionales Según la receta y presentación del producto, como frutas, sabores, y otros aditivos. Tanques de almacenamiento Pasteurizadores Tanques de fermentación Cortadoras de cuajada Prensas de queso Refrigeradores y cámaras de enfriamiento Moldes Personal de producción Envases y empaques Productos de limpieza y desinfección Herramientas y utensilios	
INFORMACIÓN DOCUMENTADA	RIESGOS	

CARACTERIZACIÓN DE PROCESO DE PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

• Manuales de procedimientos • Reportes de producción: Cantidades producidas, tiempos de procesamiento, eficiencia de producción. • Registros de trazabilidad: Documentación que permite rastrear cada lote de productos desde su origen hasta su destino final.	Contaminación de la leche Fallas en la cadena de frío Retrasos logísticos Variabilidad en la calidad de la leche Problemas mecánicos Riesgos laborales
--	---

Revisó	Aprobó