



## **Implementación de un programa de inocuidad en una empresa de derivados lácteos en la zona centro del país**

Elba Orozco Estrada<sup>1</sup>, María de los Ángeles Paz Tamayo<sup>1</sup>, María Concepción Méndez Gómez Humarán<sup>1</sup>, Gabriela Aguilar Tipacamu<sup>1</sup>, Beatriz Liliana Alvarez Mayorga<sup>1</sup>, Juana Elizabeth Elton Puente<sup>1</sup> y Roxana Preciado Cortes <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Autónoma de Querétaro. [elba.orozco@uaq.edu.mx](mailto:elba.orozco@uaq.edu.mx)

La incidencia y causas de enfermedades originadas por la ingestión de alimentos representan un riesgo de salud pública a nivel mundial. Los alimentos están expuestos a contaminación física, química o biológica, su incidencia sobre la población no ha recibido suficiente atención dentro del contexto social y económico del país y como consecuencia del manejo inadecuado de toda la cadena de producción de alimentos, pasa desapercibido el verdadero origen de múltiples patologías entéricas e intoxicaciones alimentarias. La industria láctea juega un papel muy importante en la producción de alimentos siendo el queso el principal representante de la misma, pudiendo ser causante de enfermedades como consecuencia de la falta de inocuidad en los procesos de elaboración.

Por lo anterior, se implementó un programa de inocuidad con base en el acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para el proceso de alimentos, con la realización de manuales y programas de capacitación de personal, cotejado con análisis microbiológicos de los alimentos y superficies, con esto fue posible confirmar que la implementación de medidas correctivas disminuye la aparición de peligros en el proceso logrando un producto final con mejores características para el consumo, así como beneficios para el productor.