

Análisis de calidad de la leche cruda:

- Evaluación de parámetros fisicoquímicos de la leche (pH, densidad, acidez, contenido de grasa, etc.) para garantizar el cumplimiento de estándares de calidad.
- Implementación de técnicas de análisis rápido para la detección de residuos antibióticos y otros contaminantes.

Apoyo en procesos de producción:

- Participación en el diseño de procesos fermentativos para la elaboración de yogurt, crema de leche, queso, mantequilla y otros productos.
- Supervisión y control de variables críticas durante la pasteurización y esterilización de la leche para garantizar la estabilidad y seguridad del producto.
- Colaboración en la formulación y desarrollo de yogurt griego.
- Implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM) y aseguramiento de la calidad en las distintas etapas del proceso productivo.
- Colaboración en la elaboración de etiquetas conforme a la normativa INEN, asegurando la correcta declaración de ingredientes, valores nutricionales, alérgenos y fechas de caducidad.