



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **E-learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **15 horas – 2 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



## Monitoreo ambiental (*Environmental Monitoring*) en la industria alimentaria

### Titulación:

Los participantes en el curso recibirán a la finalización del mismo el certificado del curso Monitoreo ambiental en la industria alimentaria. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.



**El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.**

*Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.*

### Presentación:

El ambiente de las instalaciones en las que se manipulan y elaboran los alimentos puede ser una importante fuente de contaminación. Aunque existen diversos peligros asociados al ambiente, destacan por su repercusión los peligros microbiológicos de origen bacteriano.

En este sentido, las organizaciones deben implantar una serie de medidas de control para evitar o minimizar la entrada y anidamiento de estos patógenos en las instalaciones. Entre estas medidas se incluyen una serie de programas de prerrequisitos, entre los que destacan, el diseño higiénico de instalaciones y equipos, la zonificación higiénica, el plan de limpieza y desinfección, el plan de mantenimiento y las buenas prácticas de higiene del personal.

La implementación de estos programas de prerrequisitos debe ser verificada para poder garantizar que todas estas medidas de control están cumpliendo con el objetivo marcado. Aunque cada programa de prerrequisitos presenta sus propias actividades de verificación, el monitoreo o vigilancia ambiental (*Environmental Monitoring*) se propone como una actividad de verificación que permite obtener una aproximación sobre la realidad higiénico-sanitaria de las instalaciones en su conjunto. El monitoreo o vigilancia ambiental es reconocido como una actividad fundamental para garantizar la salubridad del ambiente de procesamiento, no sólo porque permite la detección de la presencia de agentes patógenos, sino porque facilita el análisis de tendencias, proporcionando información de gran relevancia para la organización.

Tal es su importancia, que estándares de calidad e inocuidad alimentaria como BRCGS Food, IFS Food o FSSC 22000 lo están exigiendo a las empresas que quieran certificarse, así como la Ley FSMA para la exportación de alimentos a EE. UU.

## Destinatarios:

Este curso está dirigido a todos los profesionales del sector agroalimentario que estén interesados en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de diseño e implantación de un programa de monitoreo/vigilancia ambiental, con el objeto de evitar o minimizar el riesgo de presencia y anidamiento de patógenos en el ambiente de sus instalaciones.

En especial, el curso está dirigido a:

- Miembros del equipo de inocuidad: responsables y técnicos de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- Consultores y asesores especializados en seguridad alimentaria.

## Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias necesarias para controlar a los patógenos ambientales en la industria alimentaria mediante la implantación de unos adecuados programas de prerrequisitos y el diseño de un programa de monitoreo ambiental.

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Conocer e identificar a los principales agentes patógenos que pueden estar presente y anidar en las instalaciones de la industria alimentaria.
- Conocer y profundizar en los principales programas de prerrequisitos, incluida la zonificación higiénica, que actúan eficazmente para evitar o minimizar la presencia y anidamiento de los patógenos ambientales.
- Aprender los pasos para el diseño e implantación de un programa de monitoreo/vigilancia ambiental.

## Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera** para alcanzar la excelencia en el desempeño laboral.

Una de las piezas clave para el desarrollo profesional es una formación de calidad. Una capacitación de calidad en el control de patógenos ambientales en la industria alimentaria es fundamental para alcanzar la excelencia en las empresas del sector, proyectando una imagen de compromiso con su principal objetivo: garantizar la inocuidad del producto para proteger la salud de los consumidores.

# PROGRAMA:

Monitoreo ambiental en la industria alimentaria

- **Patógenos asociados al ambiente en la industria alimentaria.** Vías de acceso, características y anidamiento. Alimentos listos para el consumo.
- **Programa de prerequisites para el control de patógenos ambientales.** Diseño higiénico de instalaciones y equipos, mantenimiento, zonificación higiénica, buenas prácticas del personal y programa de limpieza y desinfección.
- **Monitoreo ambiental.** Aproximación al monitoreo ambiental. Identificación de peligros y evaluación del riesgo, plan de muestreo e interpretación de resultados y análisis de tendencias.



E-learning



Consultar web



15 horas – 2 meses



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria

CONSTRUYENDO UN  
MUNDO  
DE CONFIANZA

Bureau Veritas Formación

✉ [formacion@bvbs.es](mailto:formacion@bvbs.es)

☎ 900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad