



Curso Online de **Gestión del Monitoreo Ambiental** en la industria de los alimentos

Metodologías y herramientas para monitorear el ambiente integral de las empresas alimenticias con el objetivo de evitar la contaminación cruzada entre el producto final y su entorno, así como mitigar la presencia de patógenos.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Presentación

En el campo de la industria de los alimentos es insoslayable contar con un Programa de Monitoreo Ambiental (PMA) para evitar la contaminación y cuidar la inocuidad alimentaria. Al hablar de monitoreo ambiental, inocuidad y calidad de los alimentos debemos tener en cuenta que existen algunas bases en las que están cimentadas las buenas prácticas de manufactura y los programas de prerequisites: control de plagas, saneamiento, higiene personal, diseño higiénico de la planta y de los equipos, procedimientos operacionales y estándares de zonificación.

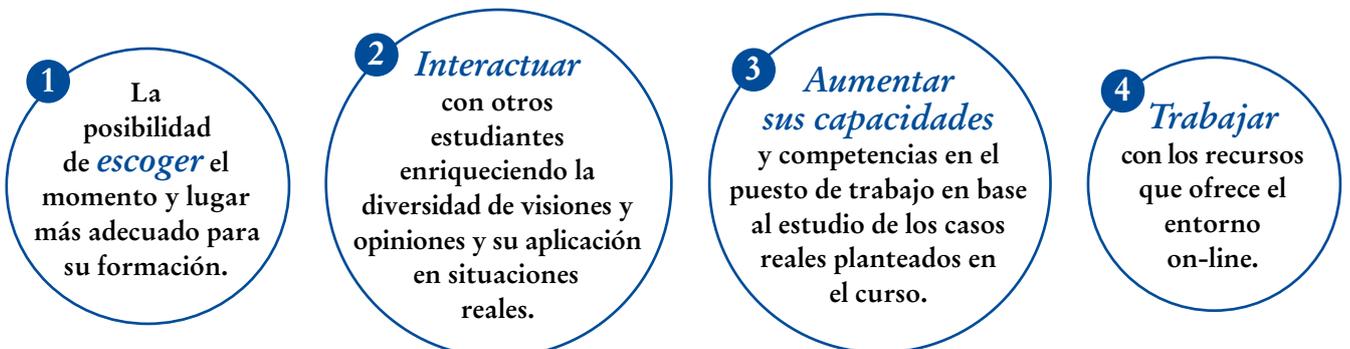
Los programas de seguridad alimentaria dependen de los sistemas HACCP o APPCC para garantizar la calidad de los productos alimenticios. Sin embargo, dichos sistemas son susceptibles de fallas debido a ciertos factores como pueden ser la falta de verificación y validación de los programas de prerequisites.

Entender la gestión integral de un PMA es contar con una herramienta de vanguardia y que se encuentra descrita en la legislación global de la inocuidad de los alimentos.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Gestión del Monitoreo Ambiental en la industria de los alimentos

Objetivos del curso:

- Conocer y controlar los patógenos ambientales en la industria alimentaria mediante la implantación de programas de prerequisites y el diseño de un Programa de Monitoreo Ambiental (PMA).
- Conocer y profundizar en los principales programas de prerequisites, incluida la zonificación higiénica, que actúan de forma eficaz para evitar o minimizar la presencia de patógenos ambientales.
- Conocer los pasos a seguir para el diseño e implantación de un PMA o vigilancia ambiental.
- Transmitir conocimientos necesarios sobre la construcción e implementación de un PMA de superficies y aire en la industria alimentaria.
- Conocer los microorganismos que están presentes en el ambiente.
- Brindar herramientas de control a nivel microbiológico ambiental para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Detectar las fallas en los procesos de limpieza.

“ La realización de un programa de supervisión de control ambiental es la forma más eficiente para evitar problemas de contaminación y deterioro de producto ”

Dirigido a:

Responsables de Calidad y Producción del Sector Alimentario, así como a todas aquellas personas que deban aplicar protocolos y sistemas de control ambiental en instalaciones de fabricación de alimentos.

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 60 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

2 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Principios del sistema y generalidades

30 horas

- 1.1. Consideraciones previas y objetivos del curso.
- 1.2. Programa de Monitoreo Ambiental (PMA): generalidades y glosario de términos.
- 1.3. Microbiología y metabolismo microbiano:
 - 1.3.1. Las bacterias.
 - 1.3.2. Los hongos.
 - 1.3.3. Microbiología y alimentos.
 - 1.3.4. Ecología microbiana.
 - 1.3.5. pH.
 - 1.3.6. Aw (actividad de agua).
 - 1.3.7. T^a (temperatura).
 - 1.3.8. Eh (Potencial Redox).
 - 1.3.9. Sales de curado.
 - 1.3.10. Radiaciones y microorganismos.
 - 1.3.11. Ácidos orgánicos.
 - 1.3.12. Antibióticos y alimentos.
 - 1.3.13. Envases y bacterias.
 - 1.3.14. Atmósfera controlada o modificada.
- 1.4. Deterioro de los alimentos:
 - 1.4.1. Alteraciones en carnes frescas y curadas.
 - 1.4.2. Alteraciones en pescados y mariscos.
 - 1.4.3. Alteraciones en productos lácteos y derivados.
 - 1.4.4. Alteraciones en huevos y ovoproductos.
 - 1.4.5. Alteraciones en vegetales.
 - 1.4.6. Alteraciones en cereales y legumbres.
 - 1.4.7. Alteraciones en alimentos enlatados.
 - 1.4.8. Alteraciones en alimentos congelados.
 - 1.4.9. Alteraciones en alimentos deshidratados.
- 1.5. Criterios y riesgos microbiológicos.
- 1.6. Contaminación microbiana de los alimentos.
- 1.7. Biopelículas o biofilms.
- 1.8. Diseño higiénico sanitario de las plantas de alimentos.

MÓDULO 2. Gestión del monitoreo ambiental en la industria de los alimentos

30 horas

2.1. Limpieza y desinfección de las plantas de alimentos:

- 2.1.1. Desinfección (esterilización comercial).
- 2.1.2. Recomendaciones para desarrollar un programa de saneamiento integrado.

2.2. Zonificación higiénica.

2.3. Salmonella y listeria.

2.4. Control de patógenos y programas de muestreo (métodos y materiales utilizados):

- 2.4.1. Desarrollo de un plan de muestreo.
- 2.4.2. Organismos indicadores y su importancia en el entorno de elaboración de alimentos.
- 2.4.3. Dónde tomar las muestras.
- 2.4.4. Frecuencia de muestreo y cantidad de muestras.
- 2.4.5. Métodos de análisis.
- 2.4.6. Plan de muestreo ambiental.
- 2.4.7. Métodos no microbiológicos: bioluminiscencia, misceláneas y alérgenos.
- 2.4.8. Muestreo de alérgenos.

2.5. Gestión de resultados positivos: mitigación y acciones correctivas.

2.6. PMA del aire: estudios y resultados

- 2.6.1. Desarrollo de un programa de muestreo de microorganismos deteriorantes.
- 2.6.2. Tendencias y análisis de datos de los microorganismos deteriorantes.
- 2.6.3. Determinación de los niveles máximos para los microorganismos deterioradores.
- 2.6.4. Interpretación de resultados y límites críticos.
- 2.6.5. Medidas correctivas basadas en los resultados de los microorganismos deterioradores.

Autor



Santiago Pablo Baggini

Médico Veterinario especializado en temas de Seguridad Alimentaria, Bromatología y Microbiología de los Alimentos. Master en Tecnología de los Alimentos es docente en distintas organizaciones en las áreas de Bromatología, Microbiología, Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Seguridad Alimentaria.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

