



RQ

 **CURSO ONLINE *24/7***

**MICROBIOLOGÍA Y MONITOREO AMBIENTAL
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

RQ

MICROBIOLOGÍA Y MONITOREO AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Comprende los principios básicos de la microbiología de alimentos



OBJETIVOS

Comprende los principios básicos de la microbiología de alimentos; los componentes, métodos, herramientas y requerimientos legales que te permitan desarrollar e implementar un programa de monitoreo ambiental en la industria alimentaria:

- Comprende una metodología de evaluación de riesgos.
- Reconoce los límites críticos; los puntos y periodicidad de muestreo, las técnicas y métodos de muestreo; y los peligros de interés a ser monitoreados.
- Comprende los elementos y métodos para la validación, verificación y mejora continua del programa.
- Identifica las herramientas para una implementación eficaz del programa.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a los profesionales y colaboradores vinculados en administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, de productos, procesos y servicios dentro de la industria de los alimentos:

- Miembros del equipo HACCP y responsables de los programas prerrequisitos.
 - Auditores internos.
 - Personal de investigación y desarrollo en alimentos.
 - Profesionales en alimentos, en biotecnología, microbiología o en carreras afines.
 - Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas a la producción de alimentos.
 - Profesionales en laboratorios para análisis de alimentos.
- Profesionales de servicios de catering.

Prerrequisitos de competencia: Ninguno



RQ



CONTENIDO

1 | Principios del monitoreo ambiental

- 1.1 | Qué es el monitoreo ambiental
- 1.2 | Beneficios de un programa de monitoreo ambiental
- 1.3 | Importancia de los microorganismos en alimentos
- 1.4 | Importancia de los alérgenos en el monitoreo ambiental
- 1.5 | Métodos de control de microorganismos y de alérgenos alimentarios

2 | Microbiología alimentaria

- 2.1 | Qué es la microbiología alimentaria
- 2.2 | Clasificación de microorganismos
- 2.3 | Microorganismos indicadores
- 2.4 | Microorganismos patógenos

3 | Alérgenos como contaminantes ambientales

- 3.1 | Qué son los alérgenos alimentarios
- 3.2 | Técnicas de muestreo para alérgenos

4 | Programa de monitoreo ambiental

- 4.1 | Generalidades
- 4.2 | Determinación de riesgos asociados al alimento
- 4.3 | Zonificación de la planta
- 4.4 | Clasificación de los puntos de muestreo
- 4.5 | Desarrollo del plan de muestreo microbiológico y de alérgenos
- 4.6 | Acciones correctivas

5 | Buenas prácticas de laboratorio y técnicas de cultivo

- 5.1 | Buenas prácticas de laboratorio y técnicas de cultivo

6 | Validación y seguimiento a la implementación del programa

- 6.1 | Información documentada
- 6.2 | Validación, verificación y mejora continua del programa
- 6.3 | Marco regulatorio
- 6.4 | Toma de conciencia



AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.



RQ

 CURSO ONLINE 24/7



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 3 Horas de videos de contenidos.
- 17 Ejercicios y actividades.
- 5 Listas de verificación de cumplimiento e implementación del programa de monitoreo ambiental.
- 5 Listas de tips para la implementación adecuada del programa de monitoreo ambiental.
- 5 Listas de desviaciones y errores comunes al implementar un programa de monitoreo ambiental.
- 5 Listas de información documentada recomendada para el cumplimiento del programa.
- 1 Herramienta a implementar en el programa (monitoreo de calidad y evaluación de riesgos).
- 21 Materiales descargables y recursos de información complementaria.



INSTRUCTORAS

Sergio Carmona
Gabriela Lozano



DURACIÓN

- 15 horas*
- 45 días para completar**

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

-  **GUADALAJARA**
-  **CDMX**
-  **MONTERREY**
-  **COLOMBIA**
-  **USA**
-  **ESPAÑA**

online.globalstd.com

