



Rv4/21.07.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

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



MICROBIOLOGÍA Y MONITOREO AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Adquirirás las competencias sobre microbiología de los alimentos, para que desarrolles e implementes un programa de monitoreo ambiental en la industria alimentaria. Cómo evaluar riesgos, validar, verificar y aplicar herramientas, técnicas y métodos de muestreo para asegurar la eficacia y mejora continua del programa de monitoreo ambiental.



OBJETIVOS

- Principios del monitoreo ambiental.
- Qué es el monitoreo ambiental.
- Métodos de control de microorganismos de alérgenos alimentarios.
- Microbiología alimentaria.
- Alérgenos como contaminantes ambientales.
- Programa de monitoreo ambiental: Implementación, validación y seguimiento.
- Desarrollo del plan de muestreo microbiológico y de alérgenos.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

- Profesionales y colaboradores o responsable de implementar un SGIA.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la calidad alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Personal de investigación y desarrollo en alimentos.
- Profesionales y estudiantes relacionados con la producción de alimentos.
- Profesionales en laboratorios para análisis de alimentos.
- Profesionales de servicios de catering.





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.





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).
- 22 Materiales descargables y recursos de información complementaria.



INSTRUCTORAS

Sergio Carmona
Gabriela Lozano



DURACIÓN

- 15 horas*
- 1 año 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

