

CONTROL MICROBIOLÓGICO AMBIENTAL

DE AIRE Y SUPERFICIES

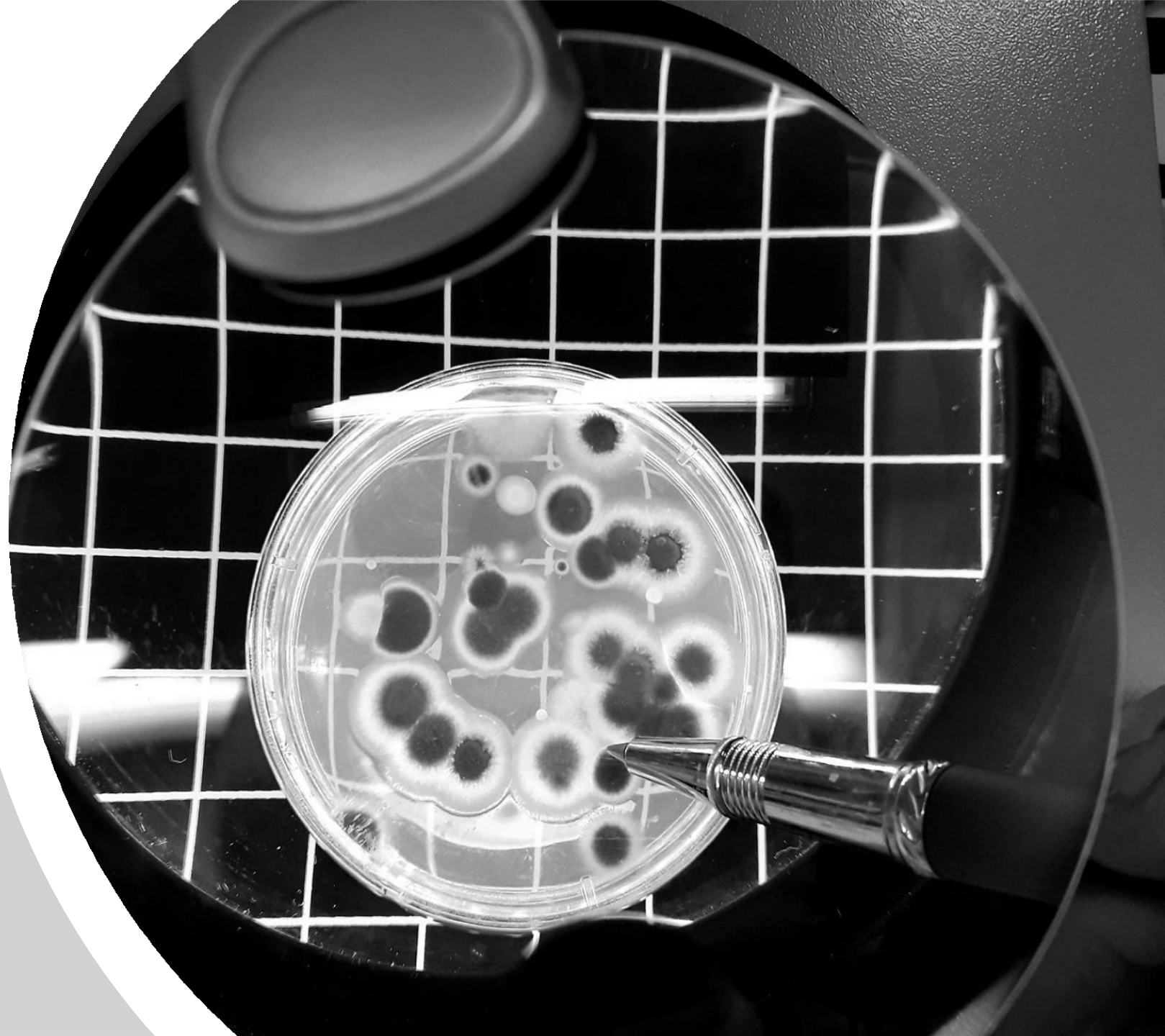
EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS

Para la mayoría de las industrias productoras de alimentos es de gran importancia diseñar y ejecutar un Plan de Monitoreo Microbiológico Ambiental que permita controlar la calidad del aire y superficies durante todo el proceso de elaboración hasta el fraccionado, a fin de garantizar la calidad e inocuidad de sus productos.

Destinatarios:

Estudiantes, Biólogos, Microbiólogos, Ingenieros en Alimentos, Bromatólogos, Bioquímicos, Ingenieros Químicos, Técnicos que se desempeñe en Laboratorios de Control de Calidad, Supervisores de Producción.

Duración: 6 horas divididas en 2 módulos (3 h c/u).
en Modalidad Virtual o E-learning.



Objetivos:

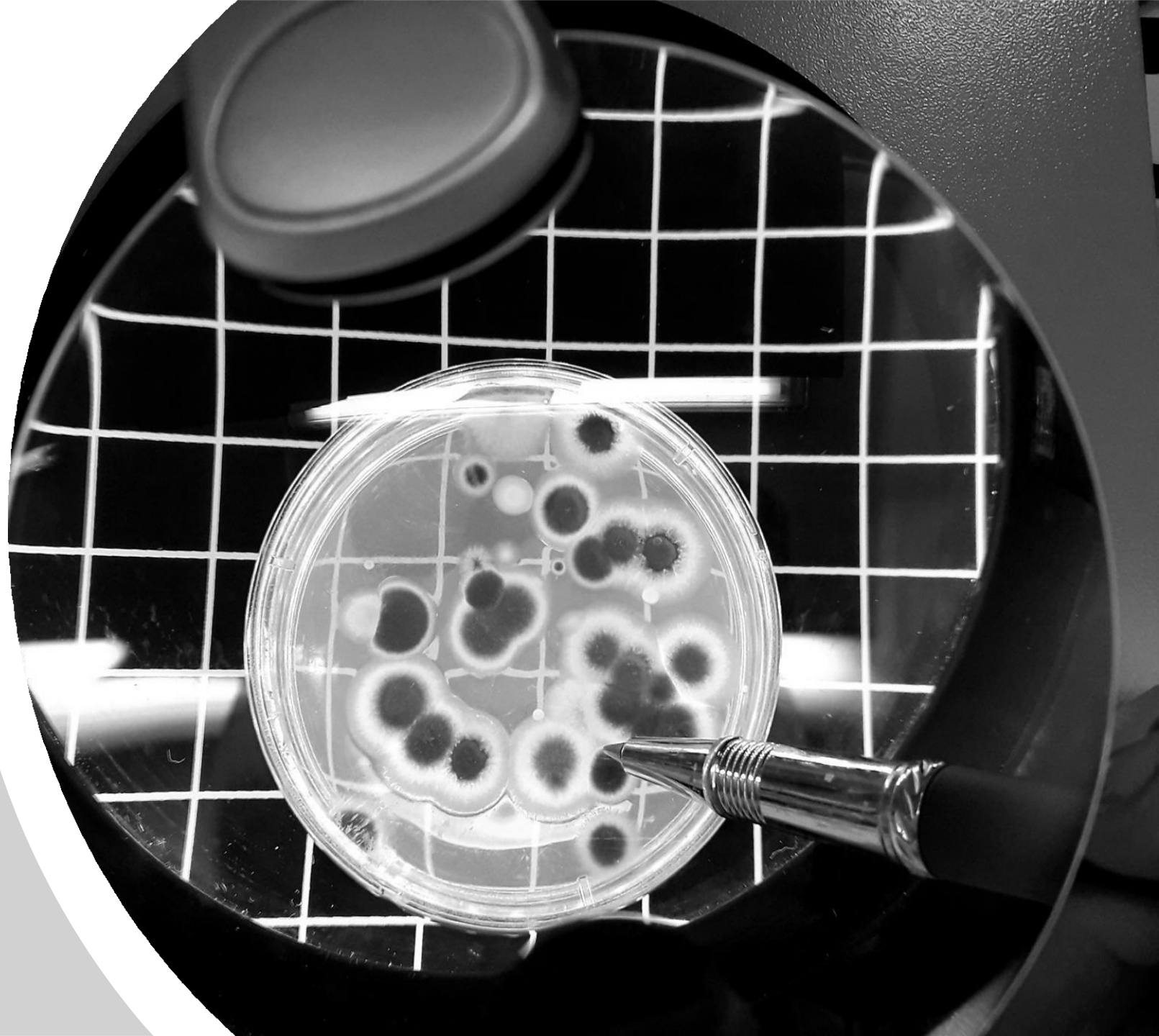
Generales

Transmitir los conceptos teóricos y experiencias prácticas sobre la construcción e implementación de un Plan de Monitoreo Ambiental de superficies y aire en una industria de alimentos.

Brindar herramientas de control a nivel microbiológico ambiental para garantizar la inocuidad del alimento

Específicos:

- Obtener información de las condiciones higiénico/sanitarias del proceso de elaboración del alimento.
- Detectar las fallas en los procesos de limpieza.
- Conocer los microorganismos presentes en el ambiente.
- Aplicar medidas correctivas ante Desvíos.
- Reducir la probabilidad de reclamos y Recall.
- Asegurar la inocuidad del alimento.
- Crear en los diferentes niveles operacionales una Cultura de la Inocuidad.

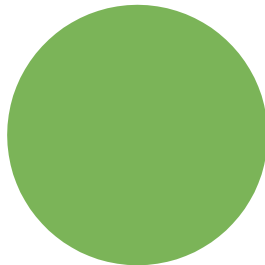


Contenidos Parte I

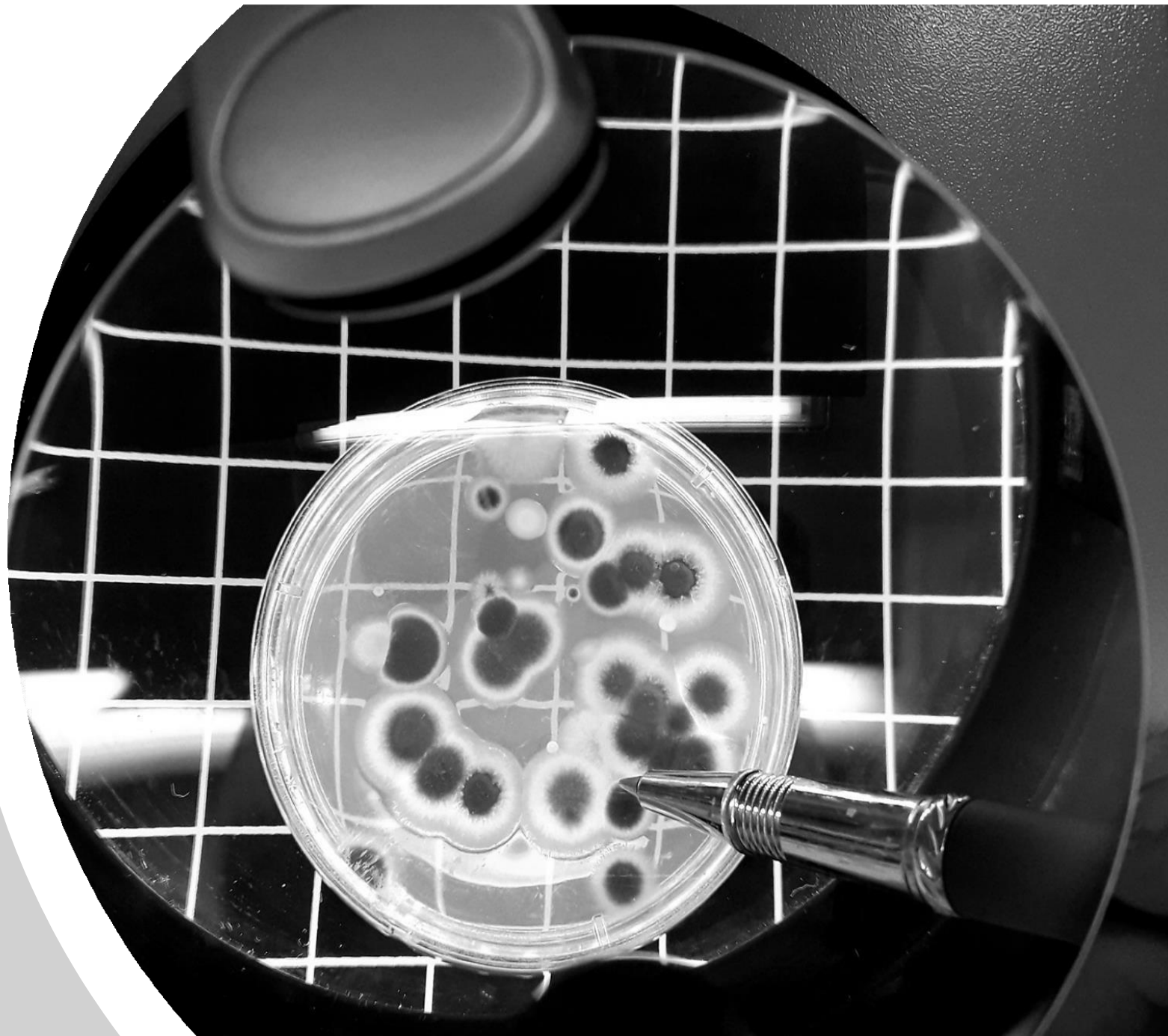
1. Componentes y objetivos del Monitoreo Ambiental. HACCP/FSMA/ Otras Normas Internacionales
2. Microorganismos Indicadores/ Patógenos y de Deterioro.
3. ETA- Concepto. Tipos de ciclos.
4. Concepto de zonificación en una industria de alimentos.
5. Métodos de muestreo microbiológico en superficies vivas e inertes, regulares e irregulares.
6. Dispositivos para realizar muestreos en superficies, procedimientos.
7. Expresión de los resultados en muestreo en superficies.
8. Análisis de Tendencias

Contenidos Parte II

9. Microorganismos de Deterioro (H/L-BAL)
10. Muestreo del aire por método pasivo y volumétrico (impactación, centrífugo, filtración)
11. Tipos de Muestreadores y protocolo para muestreo del aire.
12. Factores que influyen en los desvíos.
13. Parámetros microbiológicos y expresión de los resultados para muestreo de aire
14. Análisis Causa- Raíz (5 porqué / Ishikawa)
15. Medidas Correctiva para Aire
16. Registros/ Capacitación



el



Asistencia y aprobación:

Al finalizar el curso los estudiantes deberán completar un cuestionario de afianzamiento de conceptos.

