

FOOD SAFETY TRAINING CURSOS INOCUIDAD Y CALIDAD

Los sistemas de inocuidad de los alimentos, son esenciales para proteger la salud de los consumidores y la salud pública. Cada uno de los involucrados en la cadena de suministro, debe estar comprometido con la inocuidad alimentaria sustentada bajo un enfoque de cultura de inocuidad.

En NSF, la amplia gama de cursos de inocuidad y calidad de los alimentos ha sido diseñada para formar las competencias de los profesionales en los temas relacionados con las buenas prácticas de manufactura y las regulaciones locales, así como también en el cumplimiento de los requisitos de las normas adoptadas.



CURSO: GESTIÓN DEL PROGRAMA DE MONITOREO MICROBIOLÓGICO DEL AMBIENTE DE PROCESO

DURACIÓN: 8 horas, 1 día

Prevenir la contaminación de los alimentos a causa del ambiente, es el objetivo principal del Programa de Prerrequisitos de Saneamiento. Sabemos que la limpieza es la responsable de remover dichos contaminantes de las superficies de la planta y la sanitización, específicamente de reducir a niveles aceptables aquellos de tipo biológico. Medir la efectividad de dichos procesos y detectar a tiempo la potencial contaminación por patógenos, es el objetivo del plan de monitoreo ambiental.

DIRIGIDO A: Profesionales relacionados con la implementación, evaluación y seguimiento de programas de Inocuidad. Profesionales de laboratorios de análisis para el control de calidad.

AL FINAL DEL PROGRAMA EL PARTICIPANTE PODRÁ: implementar un programa de monitoreo ambiental y gestionar la información para la toma de decisiones basada en los resultados de dicho programa.

CONTENIDO DEL CURSO:

UNIDAD1: EL PROGRAMA DE SANEAMIENTO

- Efecto de detergentes y sanitizantes sobre los contaminantes biológicos
- Implementación del Programa de Saneamiento
- Indicadores y patógenos de interés

UNIDAD 2: ELEMENTOS DEL PROGRAMA DE MONITOREO

- Estrategia por tipo de producto y proceso
- Análisis de flujograma y medidas de prevención
- Tipo de muestras de superficies
- El riesgo asociado a las superficies
- Monitoreo ambiental y verificación de producto final

- Selección del análisis
- Lugar de muestreo, el número de muestras y frecuencia del muestreo

UNIDAD 3: CRITERIOS PARA LA TOMA DE DECISIONES

- Interpretación de resultados:
- Recursos Tecnológicos para el Manejo de datos
- Análisis de la información: recursos estadísticos
- Acciones en caso de resultados positivos
- EXAMEN

Consulte el listado completo y actualizado de todos los cursos disponibles en línea: [Página WEB NSF](#) o contáctenos enviando un correo a training-centroamericaycaribe@nsf.org

NSF INTERNATIONAL

Ofi plaza del Este San Pedro, Montes de Oca San Jose, Costa Rica | Edificio D, Oficina 6 | training-centroamericaycaribe@nsf.org | +506 2253 0102 | www.nsf.org

