

Principios de monitoreo ambiental para plantas de procesamiento de alimentos

Fecha: 11 de junio de 2024

Duración: 4 horas

Horario: 8:00 am a 12:00 md (GTM -6:00) hora Costa Rica

Modalidad: Capacitación corta virtual

Instructora: Licda. Marcy González Vargas

Monto de la inversión: USD \$70

(Incluye material didáctico digital y certificado de asistencia)

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/Xy3Gzz7kT7TARSMa8>

Fecha límite de para realizar la inscripción: 4 de junio de 2024

Objetivo: Conocer los conceptos generales de monitoreo ambiental para una planta de alimentos.

Dirigido a: Gerentes de calidad, supervisores de calidad, encargados de inocuidad, líder de los equipos de inocuidad que quieran diseñar el monitoreo ambiental de la planta de alimentos donde trabajan.

Metodología: Se realizará una sesión sincrónica y participativa para enseñar los fundamentos respectivos, en combinación con prácticas grupales con el fin de desarrollar las destrezas necesarias para aplicar dichos fundamentos y desarrollar criterio alrededor de la temática de estudio. Cada práctica se concluye con una puesta en común que permite la discusión abierta y el intercambio de opiniones en la plataforma del curso.

Temario:

1. La importancia del monitoreo en la Industria de Alimentos
2. Monitoreo de Limpieza y desinfección (microorganismos y alérgenos)
3. Criterios microbiológicos
4. Diseño del Programa
5. Métodos de muestreo
6. Algunos criterios

Perfil de la instructora:

Licda. Marcy González Vargas

La Licda. Marcy González Vargas se ha dedicado por más de 16 años a capacitar y asesorar a empresas de temas de sistemas de gestión de la inocuidad y calidad. Más de 16 años como docentes en la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica en temas como microbiología de alimentos, gestión de calidad e inocuidad.