MONITOREO AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cod.: CA2025-24

El monitoreo ambiental es una herramienta esencial para fortalecer y mantener un sistema de seguridad alimentaria sólido. El objetivo principal es supervisar el ambiente de una planta de elaboración de alimentos para prevenir la contaminación cruzada del producto terminado con el ambiente.

Por otra parte, estándares de certificación voluntaria, como IFS Food, BRCGS y FSSC 22000 lo incluyen como un requisito.

OBJETIVOS

- Describir el concepto de monitoreo ambiental.
- Conocer los organismos que pueden incluirse en las pruebas ambientales: patógenos, organismos indicadores y organismos deteriorantes.
- Profundizar en los requisitos de monitoreo ambiental de los estándares IFS Food, BRCGS y FSSC 22000.
- Comprender los puntos clave del plan de monitoreo ambiental: alcance y objetivos, identificación de microorganismos diana, elementos del plan de muestreo, establecimiento de la línea base, acciones correctivas y revisión del plan.

PROGRAMA

Módulo 1. Introducción al monitoreo ambiental

1. Fundamentos del monitoreo ambiental en la industria alimentaria
2. Requisitos de monitoreo ambiental en IFS, BRCGS y FSSC 22000

Módulo 2. Plan de monitoreo ambiental en la industria alimentaria

1. Preparación y desarrollo del Programa de monitoreo ambiental
2. Implantación, revisión y mantenimiento del Programa de monitoreo ambiental

MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
20 horas

IMPORTE:
140€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com