

22 y 23 de agosto de 2022

## Curso Abierto

### OBJETIVO GENERAL /

- Adquirir una visión integral de los microorganismos y su impacto en la inocuidad y calidad alimentaria.
- Diseñar un programa de monitoreo microbiológico del ambiente, planes de muestreo, frecuencia y métodos aplicables para cumplir exigencias de Normas GFSI.

### DIRIGIDO A /

- Gerencia, Jefaturas, Supervisores, Monitores, Auditores y Consultores.

### CONTENIDOS /

#### 1. INTRODUCCIÓN:

- Introducción a la microbiología de alimentos
- Microorganismos de importancia en alimentos
- Inocuidad y calidad alimentaria
- Los programas de prerrequisitos
- Importancia de un programa de monitoreo microbiológico ambiental

#### 2.. MICROORGANISMOS INDICADORES Y PATÓGENOS

- Utilidad de los microorganismos indicadores
- Microorganismos indicadores vs. Patógenos
- Métodos microbiológicos más utilizados

#### 3 DISEÑO DE UN PROGRAMA DE MONITOREO MICROBIOLÓGICO DEL AMBIENTE

- Beneficios de un programa de monitoreo microbiológico del ambiente
- El programa de monitoreo microbiológico del ambiente como “traje a la medida”
- Metodologías de muestreo

- Tipos de alimentos y sus características fisicoquímicas. - pH, aw, composición, etc.
- Clasificación de las zonas en la planta de alimentos (zonificación higiénica)
- Características de zonas de riesgo
- Desarrollo de un plan de muestreo
- Estableciendo la frecuencia base y las acciones correctivas
- Mapeo de los puntos de muestreo
- Validación de la frecuencia de la limpieza y sanitización.

#### 4. MARCO REGULATORIO Y NORMATIVO

- Normativa Chilena (Minsal, SAG, Sernapesca)
- Normas GFSI
- Ley FSMA

# PROGRAMA MONITOREO AMBIENTAL EN PLANTAS DE ALIMENTOS SEGÚN REQUISITOS GFSI

22 y 23 de agosto de 2022

## Curso Abierto

### INFORMACION ADICIONAL /

TIEMPO	8 horas 22 y 23 de agosto de 2022 14:00 a 18:00 hrs. / 2 jornadas de 4 horas
PLATAFORMA	Zoom - Aula Virtual 360 GMS
MATERIALES INCLUIDOS	Presentación digital del curso, material digital para realización de talleres, diploma digital de participación y certificado de aprobación.
VALOR POR PARTICIPANTE	\$145.000.-
FORMA DE PAGO	OTEC: 360 GMS Capacitación SpA Banco Chile RUT: 76.004.256-0 Cta. Cte.: N°08820556410
CÓDIGO SENCE	Información para comunicar ante sence: Código sence 1238005665 Nombre ante sence: Aplicación De Técnicas De Inocuidad Alimentaria

Es responsabilidad de la empresa participante o de la OTIC, realizar el trámite de inscripción ante SENCE 2 días hábiles antes de su inicio. "360GMS se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el quórum mínimo"

Daniela López Ardiles  
Encargada Marketing & Comunicaciones  
[daniela.lopez@360gms.cl](mailto:daniela.lopez@360gms.cl)  
+56 9 32937684