



Confidence  
Academy



CURSO ONLINE

# PLAN DE MONITOREO AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DURACIÓN: 08 HORAS

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

## INTRODUCCIÓN

El monitoreo ambiental desempeña un papel crucial en la garantía de la inocuidad alimentaria, propiciando la identificación de Riesgos Ambientales propios de la industria, que, al ser gestionados, optimiza la prevención de Contaminación de Alimentos durante los procesos de producción, almacenamiento y distribución. El monitoreo ambiental es un pilar fundamental para la inocuidad alimentaria, al permitir identificar, controlar y mitigar los riesgos ambientales que pueden afectar la seguridad de los alimentos.

## ¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Este curso proporcionará a los participantes los conocimientos y habilidades necesarios para implementar un programa efectivo de monitoreo ambiental que contribuya a garantizar la inocuidad de los alimentos en la industria alimentaria.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El curso de monitoreo ambiental para la industria alimentaria está dirigido a:

- Gerentes de Calidad e Inocuidad Alimentaria: Responsables de implementar y supervisar los sistemas de gestión de la calidad y la inocuidad en las empresas del sector.
- Supervisores de Producción: Encargados de monitorear y controlar los procesos de fabricación, asegurando el cumplimiento de los requisitos ambientales.
- Técnicos de Laboratorio: Personal a cargo de realizar los análisis y pruebas de calidad ambiental en las instalaciones industriales.
- Responsables de Medio Ambiente: Profesionales encargados de la gestión y el control de los aspectos ambientales en las plantas de producción.

Este curso busca capacitar a los diferentes actores clave involucrados en el monitoreo y la gestión ambiental de la industria alimentaria, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos.

## OBJETIVOS DEL CURSO

- Comprender la importancia del monitoreo ambiental en la industria alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Identificar los principales contaminantes y riesgos ambientales que pueden afectar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios.
- Aprender técnicas de muestreo y análisis de calidad ambiental para evaluar el cumplimiento de los estándares y normativas.
- Desarrollar habilidades para la interpretación de resultados de monitoreo y la toma de decisiones informadas.
- Implementar planes de acción y mejora continua para mitigar los riesgos ambientales y garantizar la inocuidad alimentaria.

## MÓDULO I: PRINCIPIOS DEL MONITOREO AMBIENTAL

- Conceptos básicos
- Importancia del monitoreo ambiental
- Requisitos normativos
- Importancia de los alérgenos en el monitoreo ambiental
- Métodos de monitoreo y control para microorganismos y alérgenos

## MÓDULO II: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Principios de microbiología de alimentos
- Microorganismos patógenos
- Microorganismos indicadores
- Microorganismos deterioradores

## MÓDULO III: ALÉRGENOS COMO CONTAMINANTES AMBIENTALES Y DE PROCESOS

- Alérgenos alimentarios y posibles causas de contaminación
- Técnicas de muestreo de alérgenos

## MÓDULO IV: PROGRAMA DE MONITOREO AMBIENTAL

- Diseño del programa
- Evaluaciones de riesgo
- Zonificación de planta de acuerdo con el riesgo y su monitoreo
- Clasificación de puntos de muestreo
- Análisis de resultados y acciones correctivas
- Validación, verificación y mejora continua del programa





Confidence  
Academy

## Contacto Comercial

### **Camila Muñoz F.**

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840  
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

### **Mabel Mora C.**

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875  
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)

