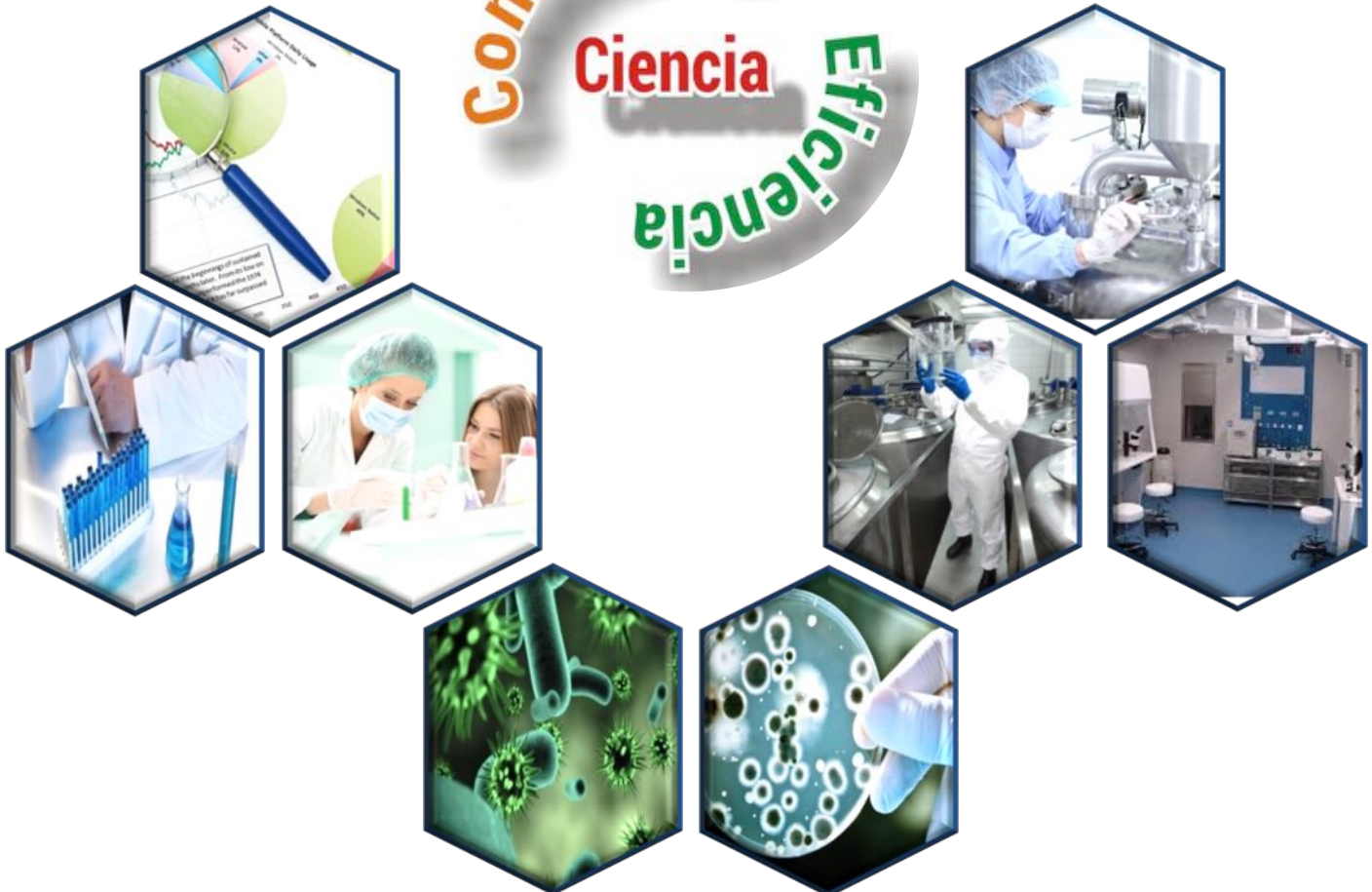




PROPOSTA PARA CAPACITACIÓN
ASEGURAMIENTO
MICROBIOLÓGICO EN
PLANTAS DE ALIMENTOS

Conciencia
Ciencia
Eficiencia



I. DESCRIPCIÓN

Las plantas de producción utilizan día a día herramientas como el control microbiológico, que al final no le permiten determinar la causa raíz de las no conformidades que se presentan en sus plantas y se traduce en un centro de costos sin retorno.

El aseguramiento microbiológico le permitirá a cualquier industria poder detectar fallas, antes de que los productos puedan salir de la planta, su mecanismo de funcionamiento permitirá monitorear, verificar y validar los procesos, y entornos de la producción, que redundaran en un ahorro en los costos dentro y fuera de las instalaciones.

En los días de capacitación los participantes obtendrán herramientas para desarrollar un plan de aseguramiento microbiológico adecuado para los propósitos de la instalación y apegado al nivel de riesgo del producto, comprenderán la importancia de diferenciar los tipos de microorganismos que están presentes en un ambiente de manejo de alimentos e iniciarán la formalización de un programa de aseguramiento microbiológico capaz de demostrar que es suficientemente maduro para las necesidades de la empresa.



II. OBJETIVOS

- Aprenderá a conocer sus procesos y sus productos desde el aseguramiento microbiológico.
- Conocerá y aprenderá desde esa óptica a controlar los microorganismos que pueden afectar el proceso y producto en su planta.
- Conocerá herramientas para evaluar su medidas de control microbiológicas.
- Aprenderá herramientas para elaborar un plan de muestreo aplicado a su planta.



III. CONTENIDO

1. Introducción
2. Integridad de Producto y Aseguramiento microbiológico
3. Microorganismos pertinentes
4. Desarrollo del sistema de Aseguramiento Microbiológico
5. Validación y Monitoreo de las medidas de control microbiológicas
6. Verificación de las medidas de control microbiológicas (Planes de muestreo)
7. Revalidación del sistema de Aseguramiento Microbiológico

