

Curso a distancia

# Programas de Control Microbiológico Ambiental

## ¿Por qué hacer este curso?

En las últimas décadas se ha hecho cada vez más evidente la contaminación de los alimentos a partir del entorno en la planta de elaboración. Se han generado importantes brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) donde se ha detectado el ambiente como fuente primaria del patógeno implicado.

Los avances en la implementación de sistemas de gestión de inocuidad, BPM, POES, HACCP, etc., como asimismo la legislación creciente sobre criterios microbiológicos para alimentos, intensificaron la vigilancia del ambiente como fuente de microorganismos de riesgo sanitario.

La legislación internacional, CDC, FMSA, UE, requieren la aplicación de planes y controles preventivos para asegurar la inocuidad, estos planes también colaboran para reducir los riesgos de recall como asimismo extender la vida útil de los productos. A su vez todas las normativas reconocidas por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) incluyen en sus requisitos la necesidad de implementar programas de control ambiental.

Los programas de control ambiental en las plantas procesadoras de alimentos y su entorno se han convertido en un elemento muy importante para el control de patógenos como asimismo alteradores en los alimentos, ya que el ambiente suele ser una fuente importante de dichos microorganismos.

## ¿A quién está dirigido?

- Responsables e integrantes de equipos de inocuidad alimentaria.
- Gerentes, Jefes, Supervisores, Coordinadores y Analistas de Calidad, Diseño y Desarrollo, Proceso y Mantenimiento.
- Microbiólogos de empresas alimenticias.
- Profesionales y asesores de la industria alimentaria.
- Miembros de organismos gubernamentales y entes de control.

## Fecha, horario y duración



10 y 11 de septiembre de 2025



2 encuentros de 3 horas cada uno



De 9 a 12 h (GMT-3)



Modalidad online en vivo



+54 11 22424241 +598 99261101

[www.qcsconsultora.com](http://www.qcsconsultora.com)

## Objetivos del curso

Al finalizar el curso habrás logrado:

- Conocer la prevalencia de microorganismos patógenos en los alimentos como causa de ETA.
- Conocer las características de los patógenos ambientales y las medidas aplicables a su control.
- Evaluar las características de una planta alimenticia que favorecen la colonización de microorganismos ambientales.
- Conocer los principios de la desinfección aplicada al control de microorganismos ambientales.
- Conocer la metodología analítica aplicada para el monitoreo del ambiente y los manipuladores de alimentos.
- Conocer los métodos analíticos disponibles y cómo aplicarlos como parte del programa de control ambiental.
- Contar con las habilidades y los elementos para diseñar un programa de control ambiental o mejorar uno existente.

### Temario / Contenidos principales

- Introducción
- Panorama de las ETA en el mundo
- Patógenos ambientales de importancia en agua y alimentos
  - Listeria monocitogenes, Salmonella spp, Legionella pneumophila, otros
  - Características fisiológicas y ecológicas
  - Formación de biofilm y persistencia
- Programa de control ambiental
  - Diagnostico, métodos analíticos
  - Limpieza y desinfección, validación, métodos aplicados
  - Detección y control de nichos ambientales
  - Zonificación y muestreo ambiental
  - Ejemplos prácticos





## Recursos

Discusión de conceptos teóricos y aplicación práctica a través de casos de estudio y ejercitación.

Material digital enviado previamente.



## Certificación

Se entrega certificado digital de participación emitido por QCS Consultora.



## Instructor / Facilitador

### OSCAR CLEMENTE FLORENTINO LOPEZ

Bioquímico, Msc en Tecnología de Alimentos (MITA).

Consultor Senior en QCS.

Posee más de 30 años de experiencia como asesor y director técnico de diversas industrias del sector alimenticio, tanto Pymes como multinacionales.

Se desempeñó en importante industria láctea como responsable de calidad durante 12 años, fue titular de un laboratorio bromatológico durante 10 años.

Profesor extraordinario consulto, Universidad Nacional de Luján, Departamento de Tecnología. Ex Profesor de Microbiología de los Alimentos, Microbiología Láctea, Microbiología y toxicología alimentaria Universidad Nacional de Luján, Departamento de Tecnología. Ex Profesor, Cátedra Industria Láctica, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Católica Argentina.



## Arancel / inversión

- Argentina: \$145.000 + IVA
  - Resto de países: U\$S 125
- Descuentos especiales para empresas que inscriban a más de un participante.**

## Consultas e inscripción



[capitacion@qcsolutions.com.ar](mailto:capitacion@qcsolutions.com.ar)



+54 11 2242 4241



+54 11 22424241  +598 99261101



[www.qcsconsultora.com](http://www.qcsconsultora.com)



## Testimonios de participantes

“Excelente actividad de capacitación. La experiencia fue realmente enriquecedora y proporcionó valiosas herramientas y conocimientos que son aplicables a nuestro trabajo diario.”

“Fue una gran oportunidad de fortalecer nuestras competencias. El principal valor agregado fue la oportunidad de interactuar y aprender de expertos en la materia, lo que sin duda nos impulsa a seguir creciendo.”