

WEBINAR



Nombre	CÓMO ORGANIZAR UN PROGRAMA DE MONITOREO AMBIENTAL
Descripción	<p>La entrada en vigencia de las nuevas regulaciones internacionales, en materia de procesamiento de alimentos, plantean exigencias entorno a la mitigación del riesgo de contaminación en ambientes de proceso de alimentos. El diseño de un Programa de Monitoreo Ambiental (PMA) que tenga como propósito prevenir y controlar el riesgo de presencia de patógenos que pudieran presentarse en los procesos de fabricación, almacenamiento o transporte de alimentos implica identificar los pasos y conocer las herramientas necesarias para desarrollar e implementar dicho programa.</p> <p>Durante esta sesión de 90 minutos, se resumirán los planes de monitoreo ambiental, con énfasis en los componentes claves de un monitoreo para el control de los patógenos identificados a través del análisis de peligros. El webinar incluirá un sumario de las herramientas disponibles para evaluar la eficacia de los programas de limpieza y desinfección, interpretación de los resultados microbiológicos y como implementar acciones correctivas.</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">ü Reconocer la importancia de los planes de monitoreo ambiental en las plantas de procesamiento de alimentos.ü Identificar los componentes claves para el Monitoreo de Patógenos Ambientales para instalaciones de alimentos a través del análisis de peligros.ü Conocer algunas herramientas disponibles para evaluar gestionar información para la toma de decisiones basada en el análisis de los resultados de monitoreo ambiental.
Contenido	<ul style="list-style-type: none">ü Planes de monitoreo ambientalü Componentes claves del monitoreo para el control de los patógenos.ü Herramientas disponibles para evaluar la eficacia de los programas de limpieza y desinfección.
Fecha	Febrero 25 de 2019 9 a 10:30 am (hora Colombia GMT-5)
Dirigido a	Gerentes, profesionales y personal vinculados a la gestión de sistemas de inocuidad y a laboratorios de análisis microbiológico y control de calidad. Consultores y asesores interesados en el tema, así como docentes y estudiantes vinculados con universidades y centros de investigación relacionados con medicina veterinaria y zootecnia, ingeniería, tecnología y microbiología de alimentos y proveedores de insumos. Expertos en regulación de alimentos; consultores y auditores de sistemas de gestión, entre otros.
Incluye	<ul style="list-style-type: none">ü Chat para interactuar con el conferencistaü Conexión con los otros participantes virtualesü Envío de preguntas previas a la sesiónü Material y video disponibles en línea después del evento
Conferencista	Omar Oyarzabal, PhD. Profesor Asociado en inocuidad de alimentos en la Universidad de Vermont, en EEUU y Profesor Asociado Afiliado en el Instituto de Microbiología de la Universidad Austral en Valdivia, Chile. Instructor líder y PCQI de la Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos, FSPCA y de la Alianza Sprout Safety. También es auditor certificado de HACCP (Sociedad Americana para la Calidad). Se especializa en la

WEBINAR



identificación, tipificación y control de patógenos transmitidos por los alimentos, con énfasis en *Campylobacter* spp. Es también miembro del Comité Nacional Consultivo en Microbiología de Alimentos y fundador y Editor a Cargo de la revista científica Análisis de Riesgos Microbiológicos (Microbial Risk Analysis) publicada por Elsevier.