

**7 de julio de 2022**



On-line en directo.



Documentación diseñada directamente por BRCGS



9:00 a 18:00 (Hora Madrid)



Diego Conesa Zamora. Auditor de certificación BRCGS Food. ATP BRCGS. 15 años de experiencia.



Título oficial BRCGS.



Más información en [info@conesazamora.com](mailto:info@conesazamora.com)



**Aforo máximo 9 personas. Por orden de inscripción**

Te permite participar más, preguntar más, entender mejor.

#### CONTENIDOS:

- Descripción del Monitoreo Ambiental
- Diseño del programa
- Implementación del programa
- Mejora del programa y el sistema de gestión de inocuidad de los alimentos
- Realización de un caso práctico (fuera del horario del curso) para su posterior corrección.

#### OBJETIVOS:

- Comprender los requisitos del BRCGS Food y los componentes clave de un programa de monitoreo ambiental, incluyendo evaluación de riesgos, ubicación de muestreo, organismos objetivo, métodos de prueba, frecuencia de muestreo, establecimiento de límites de control, acción correctiva apropiada, validación/verificación del programa.
- Saber describir los microorganismos objetivo apropiados e identificar lugares de muestreo adecuados.
- Explicar los diferentes métodos de muestreo.
- Explicar la acción correctiva apropiada frente a fallos en el monitoreo ambiental.
- Desarrollar un programa de monitoreo ambiental basado en los requisitos de BRCGS Food y la industria mejores prácticas

**DIRIGIDO A:** Empresas donde el alimento esté expuesto al entorno de trabajo (certificadas o no en IFS Food, BRCGS Food, FSSC 22000, ISO 22000). Auditores/consultores, responsables y técnicos de calidad. Otros profesionales relacionados con la Seguridad Alimentaria.

Bonificable *parcialmente* por FUNDAE. Para más información sobre las condiciones escribir a [info@conesazamora.com](mailto:info@conesazamora.com); [eva.sg@conesazamora.com](mailto:eva.sg@conesazamora.com)

## QUÉ VOY A CONSEGUIR:

Acceso a información de primera mano de los propietarios de la norma.

Contenido actualizado, explicado por un profesional que trabaja la norma todos los días y en diferentes tipos de empresas y sectores.

Certificado de asistencia oficial, emitido por BRCGS.

## METODOLOGÍA

Una de las piezas clave en la calidad de un curso, y más si es en virtual, es el número de alumnos por profesor. Por ese motivo, las plazas están limitadas. Eso te permite interactuar más conmigo y con el resto de los compañeros, un entorno más amigable y para mí, como profesor, responder mejor a tus dudas y expectativas. Para la obtención del certificado de aprovechamiento deberás entregar un trabajo que corregiré personalmente. Consiste en diseñar un plan de monitoreo ambiental. Además, te prometo que será ameno.

## REQUISITOS PARA SU REALIZACIÓN:

- Asistir a la totalidad del curso, participar en el mismo y superar las pruebas de seguimiento y conocimientos que se realicen (las cuales no son complicadas si se atiende).
- Disponer de conexión a internet estable y suficiente para el visionado de vídeo y audio en streaming (banda ancha con cable o inalámbrica (3G o 4G/LTE))
- Estar dispuesto a realizar una prueba de conectividad con carácter previo al inicio del curso (se acordará previamente).
- Estar familiarizado con la informática e internet.
- Disponer de ordenador o Tablet individual (no es posible compartir equipo entre alumnos ni utilizar móvil) con webcam y micrófono. Se recomienda disponer de auriculares.
- Estar en un lugar tranquilo y confortable. Te recomiendo que no asistas desde tu puesto de trabajo si este está en un ambiente de oficina abierta (puede ser ruidoso o distractor).
- Si se usa portátil, asegurarse de tenerlo conectado a la red eléctrica (no depender de su batería).
- Mantener encendida la cámara durante el curso (salvo en las pausas establecidas).

Registrar interés



**CONESA  
ZAMORA**  
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Formador oficial de BRCGS

**BRCGS**

**Approved Training Partner**