

LISTERIOSIS Y OTRAS ENFERMEDADES DE TRANSMISION ALIMENTARIAS



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Teleformación

Duración: 15 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a los integrantes del sector alimentario, tanto industrial como hostelero, que necesiten adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, evitando la contaminación y previniendo posibles alteraciones alimentarias.

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre las principales enfermedades de transmisión alimentaria, su evaluación, tratamiento, necesidades de autocontrol y legislación aplicable.

Conocer las enfermedades de transmisión alimentarias.

Aplicar las técnicas y procedimientos necesarios para evitar enfermedades de transmisión alimentarias.

Saber cuáles son las medidas que deben aplicarse en torno a la actuación del manipulador, así como en función de la organización y distribución de los locales e instalaciones.

Conocer los fundamentos y requerimientos de implantación y seguimiento del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Estar al tanto de la legislación desarrollada sobre el control de las enfermedades de transmisión alimentarias.

CONTENIDOS

1. Enfermedades de transmisión alimentarias

1.1 Definición. Tipos y elementos propios:

Tipos y elementos en las enfermedades de transmisión alimentarias.

1.2 Enfermedades alimentarias: listeriosis y salmonelosis.

Listeriosis (*Listeria monocytogenes*).

Salmonelosis (*Salmonella* spp).

1.3 Enfermedades alimentarias: botulismo y *E. coli*

Botulismo (*Clostridium botulinum*).

E. coli (*Escherichia coli*)

1.4 Otras enfermedades de transmisión alimentarias.

Staphylococcus Aureus.

Campylobacter.

Anisakiasis.

Triquinosis.

2. Cómo evitar enfermedades de transmisión alimentarias

2.1 Cómo evitar la listeriosis, la salmonela, el botulismo y la E. coli.

Cómo evitar la listeriosis.

Cómo evitar la salmonela.

Cómo evitar el botulismo.

Cómo evitar la E. coli.

2.2 Cómo evitar otras enfermedades de transmisión alimentarias.

3. Otras medidas para evitar enfermedades de transmisión alimentarias

3.1 Higiene personal

Asepsia: manos, boca y nariz

Indumentaria de trabajo

3.2 La salud, actitudes y hábitos del manipulador

Fumar, comer y mascar chicle

Salud del manipulador

3.3 Locales e instalaciones

Distribución de las instalaciones, iluminación y ventilación

Maquinaria, herramientas y utillaje. Limpieza y desinfección

Eliminación de basuras y residuos

4. Autocontrol en la empresa alimentaria

4.1 Introducción al APPCC

Prerrequisitos

4.2 Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos:

Los riesgos de la contaminación cruzada

Control de temperaturas

Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías

Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas

Trazabilidad

4.3 Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje

El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP

Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico

Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección

4.4 Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD)

Medidas preventivas

Planes de control integrado de plagas

4.5 Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos de la empresa (guía de prácticas correctas de higiene en la empresa)

Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores

Fase de conservación y almacenamiento

Fase de preparación, elaboración y cocinado

Fase de regeneración y utilización de productos cocinados

5. Legislación. Obligaciones, sanciones...

5.1 Legislación aplicable

Principales disposiciones

5.2 Obligaciones y responsabilidades

Reglamento (CE) nº 852/2004

Reglamento (CE) nº 178/2002

5.3 Infracciones y sanciones

Real Decreto 1945/1983

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)

2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.

3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.