

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias

Duración: 15 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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. Introducción.

1.2. Definición. Tipos y elementos propios:

- 1.2.1. Tipos y elementos en las enfermedades de transmisión alimentarias.

1.3. Listeriosis (*Listeria monocytogenes*):

- 1.3.1. Alimentos propicios a este tipo de contaminación.
- 1.3.2. Dosis contaminante.
- 1.3.3. Síntomas asociados a la listeriosis.

1.4. Salmonelosis (*Salmonella spp*):

- 1.4.1. Alimentos propicios a este tipo de contaminación.
- 1.4.2. Dosis contaminante.
- 1.4.3. Síntomas asociados a la salmonelosis.

1.5. Botulismo (*Clostridium botulinum*):

- 1.5.1. Alimentos propicios a este tipo de contaminación.
- 1.5.2. Dosis contaminante.
- 1.5.3. Síntomas asociados a la toxina botulínica.

1.6. *E. coli* (*Escherichia coli*):

- 1.6.1. Alimentos propicios a este tipo de contaminación.
- 1.6.2. Dosis contaminante.
- 1.6.3. Síntomas asociados al *E. coli*.

1.7. Otras enfermedades de transmisión alimentarias.

1.8. Resumen.

2. Cómo evitar las enfermedades de transmisión alimentarias

2.1. Introducción.

2.2. Cómo evitar la listeriosis.

2.3. Cómo evitar la salmonela.

2.4. Cómo evitar el botulismo.

2.5. Cómo evitar la *E. coli*.

2.6. Cómo evitar otras enfermedades de transmisión alimentarias.

2.7. Resumen.

3. Otras medidas para evitar enfermedades de transmisión alimentarias

3.1. Introducción.

3.2. Higiene personal:

- 3.2.1. Asepsia: manos, boca y nariz.
- 3.2.2. Indumentaria de trabajo.
- 3.2.3. Actitudes y hábitos del manipulador. Fumar, comer y mascar chicle.
- 3.2.4. Salud del manipulador.

3.3. Locales e instalaciones:

- 3.3.1. Distribución de las instalaciones, iluminación y ventilación.
- 3.3.2. Maquinaria, herramientas y utillaje. Limpieza y desinfección.
- 3.3.3. Eliminación de basuras y residuos.

3.4. Resumen.

4. Autocontrol en la empresa alimentaria (APPCC)

4.1. Introducción.

4.2. Introducción al APPCC.

4.3. Prerrequisitos.

4.4. Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos:

- 4.4.1. Los riesgos de la contaminación cruzada.
- 4.4.2. Control de temperaturas.
- 4.4.3. Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías.
- 4.4.4. Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- 4.4.5. Trazabilidad.

4.5. Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje:

- 4.5.1. El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP.
- 4.5.2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico.
- 4.5.3. Procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección.

4.6. Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD):

- 4.6.1. Medidas preventivas.
- 4.6.2. Planes de control integrado de plagas.

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

- 4.7.1. Fase de recepción de materias primas. Control de proveedores.
- 4.7.2. Fase de conservación y almacenamiento.
- 4.7.3. Fase de preparación, elaboración y cocinado.
- 4.7.4. Fase de regeneración y utilización de productos cocinados.

4.8. Resumen.

5. Legislación. Obligaciones, sanciones...

5.1. Introducción.

5.2. Legislación aplicable:

5.2.1. Principales disposiciones.

5.3. Obligaciones y responsabilidades:

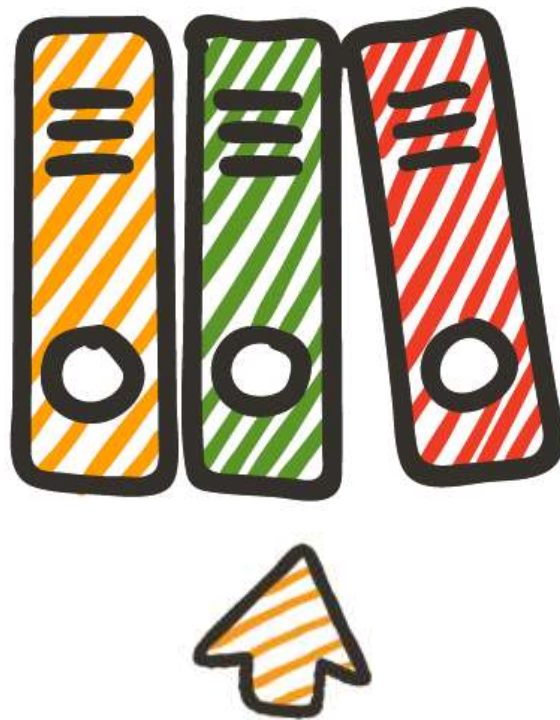
5.3.1. Reglamento (CE) n.º 852/2004.

5.3.2. Reglamento (CE) n.º 178/2002.

5.4. Infracciones y sanciones:

5.4.1. Real Decreto 1945/1983.

5.5. Resumen.



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com