

Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias.

Código del curso: 20759IN

Horas: 15

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 20759IN

UNIDAD 1: Enfermedades de transmisión alimentarias

-Introducción.

-Definición. Tipos y elementos propios:

Tipos y elementos en las enfermedades de transmisión alimentarias.

-Listeriosis (*Listeria monocytogenes*):

Alimentos propicios a este tipo de contaminación.

Dosis contaminante.

Síntomas asociados a la listeriosis.

-Salmonelosis (*Salmonella* spp):

Alimentos propicios a este tipo de contaminación.

Dosis contaminante.

Síntomas asociados a la salmonelosis.

-Botulismo (*Clostridium botulinum*):

Alimentos propicios a este tipo de contaminación.

Dosis contaminante.

Síntomas asociados a la toxina botulínica.

-E. coli (*Escherichia coli*):

Alimentos propicios a este tipo de contaminación.

Dosis contaminante.

Síntomas asociados al E. coli.

-Otras enfermedades de transmisión alimentarias.

-Resumen.

UNIDAD 2: Cómo evitar las enfermedades de transmisión alimentarias

-Introducción.

-Cómo evitar la listeriosis.

-Cómo evitar la salmonela.

-Cómo evitar el botulismo.

-Cómo evitar la E. coli.

-Cómo evitar otras enfermedades de transmisión alimentarias.

-Resumen.

UNIDAD 3: Otras medidas para evitar enfermedades de transmisión alimentarias

-Introducción.

-Higiene personal:

Asepsia: manos, boca y nariz.

Indumentaria de trabajo.

Actitudes y hábitos del manipulador. Fumar, comer y mascar chicle.

Salud del manipulador.

-Locales e instalaciones:

Distribución de las instalaciones, iluminación y ventilación.

Maquinaria, herramientas y utillaje. Limpieza y desinfección.

Eliminación de basuras y residuos.

-Resumen.

UNIDAD 4: Autocontrol en la empresa alimentaria (APPCC)

-Introducción.

-Introducción al APPCC.

-Prerrequisitos.

-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.

-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.

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

Medidas preventivas.

Planes de control integrado de plagas.

-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.

-Resumen.

UNIDAD 5: Legislación. Obligaciones, sanciones...

-Introducción.

-Legislación aplicable:

Principales disposiciones.

-Obligaciones y responsabilidades:

Reglamento (CE) n.º 852/2004.

Reglamento (CE) n.º 178/2002.

-Infracciones y sanciones:

Real Decreto 1945/1983.

-Resumen.

¿Qué aprenderás?

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.