



Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias.

Sku: 20759IN

Horas: 15

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

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, 55, equipos y utillaje: El plan de higiene y saneamiento según instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o 55. 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.