

# PROGRAMA FORMATIVO

## Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias - versión online

Código: 20758

Modalidad: ON LINE

Duración: 15 horas

### 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:

#### Enfermedades de transmisión alimentarias

- Definición. Tipos y elementos propios:
  - Tipos y elementos en las enfermedades de transmisión alimentarias.
- Enfermedades alimentarias: listeriosis y salmonelosis.
  - Listeriosis (*Listeria monocytogenes*).
  - Salmonelosis (*Salmonella* spp).
- Enfermedades alimentarias: botulismo y E. coli
  - Botulismo (*Clostridium botulinum*).
  - E. coli (*Escherichia coli*)
- Otras enfermedades de transmisión alimentarias.
  - *Staphylococcus Aureus*.
  - *Campylobacter*.
  - Anisakiasis.
  - Triquinosis.

#### Cómo evitar enfermedades de transmisión alimentarias

- 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.
- Cómo evitar otras enfermedades de transmisión alimentarias.

#### Otras medidas para evitar enfermedades de transmisión alimentarias

- Higiene personal
  - Asepsia: manos, boca y nariz
  - Indumentaria de trabajo
- La salud, 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

### **Autocontrol en la empresa alimentaria**

- 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
  - Circulo 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

### **Legislación. Obligaciones, sanciones...**

- Legislación aplicable
  - Principales disposiciones
- Obligaciones y responsabilidades
  - Reglamento (CE) nº 852/2004
  - Reglamento (CE) nº 178/2002
- Infracciones y sanciones
  - Real Decreto 1945/1983