

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

## 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...  
[www.criteria.es](http://www.criteria.es) | [info@criteria.es](mailto:info@criteria.es) | MAD: 91 571 21 39 | BCN: 93 265 26 77  
Legislación aplicable Principales disposiciones Obligaciones y responsabilidades Reglament

