



Curso Online de Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria

Métodos y herramientas para prevenir y controlar la listeria en la producción de alimentos.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria

Presentación

Los alimentos listos para el consumo pueden contaminarse durante su proceso de producción por subtipos de *Listeria monocytogenes* que perduran en las plantas procesadoras de alimentos. A diferencia de muchas otras bacterias presentes en los alimentos, la listeria tiene características únicas y específicas como su tolerancia a ambientes salinos y a bajas temperaturas. Estas características le permiten mantener la viabilidad en los alimentos que se conservan a bajas temperaturas y hace que sea un problema importante en la producción de alimentos.

La ingesta de este microorganismo puede llevar a síntomas leves como pueden ser náuseas, vómitos y diarrea, hasta infecciones más graves como la meningitis y otras complicaciones potencialmente mortales. Esto, sumado a la resistencia al ambiente que presenta, hace el manejo de alimentos seguros de suma importancia para garantizar la salud pública.

En este curso conocerá detalles del microorganismo, los alimentos a los que está vinculado así como los pasos que deben seguir las plantas procesadoras de alimentos a fin de reducir el riesgo de listeriosis.

La Educación On-line

Con más de 25 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

1 La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado.

2 *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

3 *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

4 *Trabajar* con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.

Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria

Método de Enseñanza

El curso se realiza online a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo su contenido (manual de estudio, material complementario, ejercicios de aprendizaje, bibliografía...) pudiendo descargárselo para que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta. En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible. Ponemos además a su disposición un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

Podrá también descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

El curso incluye:



Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de **30 horas** distribuidas en 3 módulos de formación práctica.

El material didáctico consta de:

Manual de Estudio

Los 3 módulos contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

Cada uno de los módulos contiene material complementario que ayudará al alumno en la comprensión de los temas tratados. Encontrará también ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Limpeza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria

Este curso le permitirá saber y conocer:

- Cómo identificar microbiológicamente, las características, resistencia y patogenicidad de la *Listeria monocytogenes*.
- Cómo detectar su presencia en las instalaciones y equipos de las industrias alimentarias a fin de evitar la formación de biofilms.
- Cómo establecer procedimientos de limpieza y desinfección para garantizar una correcta higienización de áreas y equipos.
- Cómo manejar la posible tolerancia y resistencia a los desinfectantes.
- Cómo realizar un diseño higiénico de instalaciones y equipos a fin de facilitar procesos de limpieza y desinfección.
- Qué principios básicos debemos considerar para el diseño o la adquisición de equipos que entren en contacto directo con los alimentos.
- Cómo identificar posibles fuentes de contaminación por *L. monocytogenes* en plantas de alimentos.
- Cómo realizar una revisión de procesos a fin de evitar la transmisión de listeria desde las instalaciones al producto o desde el producto al consumidor.

“ Para conocer todos los aspectos relacionados con esta bacteria, los criterios microbiológicos y de prevalencia, productos de limpieza y desinfección, así como las consecuencias en poblaciones de riesgo ”

Dirigido a:

Responsables de Calidad, Producción y Limpieza del sector alimentario así como a todas aquellas personas que apliquen protocolos y sistemas de limpieza contra la listeria en instalaciones alimentarias.

Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Listeria Monocytogenes

10 horas

La listeria es uno de los patógenos alimentarios que causan una mayor preocupación en la industria debido a su alto índice de mortalidad, a su capacidad para sobrevivir en condiciones adversas para otros microorganismos y para formar biofilms y desarrollar tolerancia a los desinfectantes empleados.

1.1. *Listeria monocytogenes*.

1.2. Anatomía de listeria:

- 1.2.1. Características.
- 1.2.2. Patogenia.
- 1.2.3. Identificación microbiológica:
 - 1.2.3.1. Análisis de alimentos.
 - 1.2.3.2. Control de la limpieza/higiene.
- 1.2.4. Listeriosis:
 - 1.2.4.1. Síntomas.
 - 1.2.4.2. Incubación de la enfermedad.
 - 1.2.4.3. Dosis infectiva.
 - 1.2.4.4. Transmisión.
 - 1.2.4.5. Diagnóstico y tratamiento.
 - 1.2.4.6. Prevención.

1.3. Presencia de *Listeria monocytogenes* en las instalaciones y equipos de las industrias alimentarias.

1.4. Resistencia a las condiciones ambientales.

1.5. Formación de biofilms:

- 1.5.1. Etapa inicial.
- 1.5.2. Segunda fase.
- 1.5.3. Fase estacionaria.
- 1.5.4. Fase de muerte.
- 1.5.5. Control y remoción de las biopelículas.

Limpeza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria

MÓDULO 2. Limpieza y desinfección de áreas y equipos

10 horas

En cada país existen reglamentos y normas que establecen la obligatoriedad de las empresas alimentarias de garantizar la higiene de sus alimentos. La calidad de los productos depende de la limpieza que presenten los equipos, utensilios e instalaciones, por lo que las tareas de limpieza y desinfección constituyen una operación más dentro de las etapas del procesamiento de alimentos.

- 2.1. Limpieza y desinfección. Definiciones.
- 2.2. Cepas persistentes y resistentes.
- 2.3. Aspectos relevantes de la limpieza:
 - 2.3.1. Energía mecánica.
 - 2.3.2. Temperatura.
 - 2.3.3. Efecto químico.
 - 2.3.4. Tiempo.
- 2.4. Aspectos relevantes de la desinfección:
 - 2.4.1. Tolerancia y resistencia a los desinfectantes.
- 2.5. Procedimientos de limpieza y desinfección.

MÓDULO 3. Programa de prevención de la contaminación por listeria

10 horas

- 3.1. Diseño higiénico de instalaciones y equipos.
- 3.2. Revisión de procesos.
- 3.3. Transmisión de listeria desde las instalaciones al producto:
 - 3.3.1. Muestreo de superficies:
 - 3.3.1.1. Elección de lugares de muestreo.
 - 3.3.1.2. Equipo de muestreo.
- 3.4. Transmisión de listeria desde el producto al consumidor.

Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria

Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:



Alexandra Reyes

Ingeniera en Biotecnología. Máster en Nutrición y Biotecnología Alimentaria. Máster en Innovación y Biotecnología Alimentaria con amplia experiencia en seguridad alimentaria, aseguramiento de la calidad, seguridad industrial y nutrición. ISAK nivel 1. Auditor Interno ISO 9001-2015. Auditor Interno HACCP.

La autora y el equipo de tutores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

Titulación

Una vez finalizado el curso de forma satisfactoria, el alumno recibirá un diploma acreditando la realización del curso **LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA LISTERIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**.

