



Curso Online de  
**Seguridad Alimentaria en  
Enfermedades transmitidas por  
alimentos contaminados**

*Conocimientos para prevenir los riesgos alimentarios que se puedan producir por alimentos contaminados en su fabricación y manipulación.*



**[e]**  
Iniciativas Empresariales  
*| estrategias de formación*



Tel. 900 670 400 - [attcliente@iniciativasempresariales.com](mailto:attcliente@iniciativasempresariales.com)  
[www.iniciativasempresariales.com](http://www.iniciativasempresariales.com)

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

## Presentación

Todos los alimentos son susceptibles de contaminación. La ingesta de un producto contaminado puede ser la causa de una enfermedad de transmisión alimentaria que no solo afecta a la salud del consumidor, sino que produce también un impacto socio-económico sobre la población de pertenencia que es importante controlar para poder identificar y reducir todos los riesgos.

Este curso aborda el tratamiento de un tema sensible y de notable actualidad como es el de la seguridad alimentaria frente a las enfermedades transmitidas por los alimentos o ETA. Se analizarán las principales enfermedades transmitidas por alimentos contaminados en función de su importancia como problema de salud pública a nivel mundial y, además, se entregarán herramientas para que los alumnos puedan contribuir a disminuir o eliminar los riesgos microbiológicos de los alimentos enfatizando el rol que les cabe a los organismos internacionales (FAO y OMS) y a los de cada país o región en el control de las enfermedades asociadas al consumo de alimentos contaminados.

Se conocerán las etapas en las que se pueden prevenir y reducir los riesgos de contaminación a lo largo de la cadena agroalimentaria, relacionando la higiene personal con la transmisión de enfermedades en el proceso tecnológico de la obtención higiénica de los alimentos e interpretando la legislación alimentaria vigente para aplicarla en el desempeño profesional.

## 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.

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

## 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 **120 horas** distribuidas en 5 módulos de formación práctica.

El material didáctico consta de:

### Manual de Estudio

Los 5 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.

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

## Este curso le permitirá saber y conocer:

---

- Qué factores inciden en el deterioro de los alimentos.
- Cómo aplicar medidas a lo largo de toda la cadena alimentaria orientadas a prevenir o reducir los peligros que un alimento pueda producir en el consumidor.
- Cuáles son las principales ETA(s) bacterianas. Sus causas y cómo se desarrollan en el ser humano.
- Qué alimentos son más susceptibles de contaminarse.
- Cómo identificar los parásitos patógenos capaces de transmitirse al hombre por los alimentos. Cómo controlar su presencia en la cadena alimentaria.
- Cómo reducir el riesgo de infecciones parasitarias.
- Cuáles son los principales virus que pueden contaminar alimentos.
- Cómo prevenir enfermedades virales transmitidas por los alimentos.
- Qué sustancias químicas pueden llegar al ser humano a través de los alimentos y originar ETA(s).
- Qué factores pueden afectar a la seguridad de los alimentos.

“ 420.000 personas mueren cada día en el mundo por alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos, toxinas o productos químicos representando además un coste de 95.000 millones anuales para los países con ingresos medios y bajos según datos de la Organización de las Naciones Unidas (ONU)”

## Dirigido a:

---

Profesionales y técnicos de empresas elaboradoras de productos alimenticios, Responsables de Calidad y, en general, para todos aquellos responsables que intervienen en la cadena de producción de alimentos.

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

## Contenido del Curso

### MÓDULO 1. Introducción a las ETA(s). Deterioro de alimentos y metabolismo microbiano

30 horas

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se producen por consumo de alimentos que contienen organismos patógenos o sustancias nocivas en cantidades suficientes que afectan la salud del consumidor. Actualmente, es uno de los problemas de salud más extendidos en el mundo y una causa importante en la reducción de la productividad económica.

- 1.1. Consideraciones previas y objetivos del curso.
- 1.2. Un poco de historia.
- 1.3. Introducción a las ETA.
- 1.4. Deterioro de los alimentos:
  - 1.4.1. Alteraciones en carnes frescas y curadas.
  - 1.4.2. Alteraciones en productos lácteos y derivados.
  - 1.4.3. Alteraciones en huevos y ovoproductos.
  - 1.4.4. Alteraciones en vegetales.
  - 1.4.5. Alteraciones en cereales y legumbres.
  - 1.4.6. Alteraciones en alimentos enlatados.
  - 1.4.7. Alteraciones en alimentos congelados.
  - 1.4.8. Alteraciones en alimentos deshidratados.
- 1.5. Metabolismo microbiano:
  - 1.5.1. Temperatura.
  - 1.5.2. pH.
  - 1.5.3. Actividad del agua (AW).
  - 1.5.4. Potencial de óxido reducción o potencial Redox (POR).
  - 1.5.5. Sales de curado y análogos.
  - 1.5.6. Radiaciones ionizantes.
  - 1.5.7. Ácidos orgánicos.
  - 1.5.8. Antibióticos.

### MÓDULO 2. Principales ETA(s) bacterianas

20 horas

- 2.1. Aeromoniasis.
- 2.2. Botulismo.

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

- 2.3. Escherichia coli y Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).
- 2.4. Campilobacteriosis.
- 2.5. Carbunco.
- 2.6. Cólera.
- 2.7. Clostridium perfringens.
- 2.8. Vibrio parahaemolyticus.
- 2.9. Vibrio vulnificus.
- 2.10. Staphylococcus aureus (Estafilococosis).
- 2.11. Bacillus cereus.
- 2.12. Salmonelosis.
- 2.13. Listeriosis.
- 2.14. Shigelosis.
- 2.15. Yersiniosis.

## MÓDULO 3. Principales ETA(s) parasitarias

30 horas

Los parásitos afectan a la salud de millones de personas cada año. A pesar del enorme coste social y su impacto a nivel mundial existe falta de información sobre de dónde proceden estos parásitos, cómo viven en el cuerpo y, lo más importante, la forma en que nos hacen enfermar.

En un primer paso para superar este obstáculo la FAO y la OMS se han centrado inicialmente en los diez parásitos transmitidos por los alimentos con mayor impacto mundial.

- 3.1. Generalidades del mundo parasitario.
- 3.2. Generalidades del reino protista:
  - 3.2.1. Amebiasis.
  - 3.2.2. Criptosporidiosis.
  - 3.2.3. Cyclosporiasis.
  - 3.2.4. Giardiasis.
  - 3.2.5. Toxoplasmosis.
- 3.3. Generalidades de los helmintos:
  - 3.3.1. Anisakis.
  - 3.3.2. Ascariidiasis.
  - 3.3.3. Difilobotriasis.

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

- 3.3.4. Fasciolosis o Distomatosis.
- 3.3.5. Hidatidosis o Equinococosis.
- 3.3.6. Himenolepiasis.
- 3.3.7. Teniasis por *Taenia saginata*.
- 3.3.8. Teniasis por *Taenia solium*.
- 3.3.9. Trichuriasis.
- 3.3.10. Toxocariosis.
- 3.3.11. Triquinosis.

## MÓDULO 4. Principales ETA(s) víricas, fúngicas y tóxicas

20 horas

- 4.1. El ABC de los virus.
- 4.2. El ABC de la flora micótica total (mohos y levaduras):
  - 4.2.1. Micotoxinas.
  - 4.2.2. Ciguatera.
  - 4.2.3. Intoxicación por mariscos.
  - 4.2.4. Dinoflagelados.
  - 4.2.5. Escombrotóxicas.
  - 4.2.6. Fitohemaglutininas.
  - 4.2.7. Grayanotoxinas.
  - 4.2.8. Tetrodotóxicas.

## MÓDULO 5. Principales ETA(s) químicas

20 horas

En todos los lugares donde se preparan alimentos se manejan diferentes sustancias químicas peligrosas que si no son debidamente etiquetadas, transportadas, almacenadas y utilizadas, pueden dar lugar a la contaminación de los alimentos y a la aparición de brotes de enfermedades ocurridos casi siempre por equivocaciones o confusiones en su uso.

- 5.1. Generalidades de las intoxicaciones alimentarias por químicos:
  - 5.1.1. Acrilamidas.
  - 5.1.2. Medicamentos en alimentos.
  - 5.1.3. Bisfenol A (BPA).
  - 5.1.4. Bromato de potasio.
  - 5.1.5. Dioxinas.

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

5.1.6. Ftalatos.

5.1.7. Furanos.

## **5.2. Generalidades de los metales pesados:**

5.2.1. Estaño.

5.2.2. Arsénico.

5.2.3. Cadmio.

5.2.4. Cobre.

5.2.5. Mercurio.

5.2.6. Plomo.

## **5.3. Generalidades de los pesticidas:**

5.3.1. Organoclorados.

5.3.2. Organofosforados.

5.3.3. Carbamatos.

5.3.4. Nitratos y nitritos.

# Seguridad Alimentaria en Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

## Autor

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



### Santiago Pablo Baggini

Médico Veterinario especializado en temas de Seguridad Alimentaria, Bromatología y Microbiología de los Alimentos. Master en Tecnología de los Alimentos es docente en distintas organizaciones en las áreas de Bromatología, Microbiología, Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Seguridad Alimentaria.

El autor 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 **SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS**.

