

Ficha técnica:**CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA
LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO****Nombre del Curso:**

Control de los Peligros asociados a la Listeria en alimentos listos para el consumo.

Formas de contacto:

Email: info@asonaman.es

Tlf: 900 696 550 llamada gratuita desde España.

WhatsApp: 900 696 550

Coste:

7 € (Este curso está incluido en el Pack 7 PDF)

Desde el panel de gestión de grupos puede obtener un descuento de hasta el 43%.

Para los alumnos que tengan activado el Pack previamente, ya sea por que se lo ha pagado un gestor de grupos o se lo han pagado ellos mismos, el coste de los certificados en formato digital PDF será de 0€.

Objetivos de la acción formativa:

- ✓ Conocer las características de la bacteria *Listeria monocytogenes*.
- ✓ Conocer los grupos de población con más riesgo de contraer una infección por *Listeria monocytogenes*.
- ✓ Conocer los factores que afectan al crecimiento de la bacteria y saber cómo controlarlos para evitar la proliferación bacteriana.
- ✓ Crear protocolos para asignar correctamente la vida útil de los alimentos que facilitan el crecimiento de *Listeria* en ellos.
- ✓ Reconocer los alimentos de mayor riesgo de crecimiento de *Listeria monocytogenes*, y los peligros concretos para cada tipo.
- ✓ Reconocer las principales fuentes de contaminación por *Listeria monocytogenes* en las industrias alimentarias.

- ✓ Establecer los Puntos críticos de control relacionados con la presencia de Listeria y seleccionar los límites críticos para cada PCC.
- ✓ Diseñar sistemas de trabajo que prevengan la aparición de Listeria monocytogenes.
- ✓ Conocer el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos en los alimentos y más concretamente, aquellos apartados relacionados con la proliferación de Listeria monocytogenes.
- ✓ Realizar una correcta caracterización de los productos alimenticios para determinar si en ellos puede proliferar la Listeria monocytogenes o no.
- ✓ Realizar un Plan de Muestreo correcto y acorde a la legislación, según el tipo de producto que elabore la empresa.
- ✓ Realizar un análisis de tendencias y aplicar medidas correctoras en caso necesario para reconducir al proceso hasta que esté de nuevo bajo control.
- ✓ Desarrollar y aplicar los protocolos de actuación ante una crisis alimentaria por Listeria monocytogenes.

Índice del curso:

Tema 1: Introducción

1.1 Características de la listeria monocytogenes

1.2 Listeriosis. Grupos de riesgo

1.3 Brotes de enfermedades alimentarias asociados a la listeria.

Caso práctico Tema 1

Tema 2: Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la listeria monocytogenes.

2.1 Temperatura

2.2 pH

2.3 Actividad de agua (a_w)

2.4 Otros factores

2.5 Teoría de los obstáculos

2.6 Control de los parámetros del proceso

2.7 Asignación de la vida útil del producto

Caso práctico Tema 2

Tema 3: Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de listeria monocytogenes

3.1 Alimento listo para el consumo

3.2 Industrias hortofrutícolas

3.3 Industrias lácteas

3.3.1 Leche fresca

3.3.2 Elaboración de quesos

3.3.3 Postres lácteos

3.4 Industrias de transformación de pescados y mariscos listos para el consumo (cocidos, ahumados en frío y marinados)

3.4.1 Mariscos cocidos

3.4.2 Pescados ahumados en frío y marinados

3.5 Industrias cárnicas que fabriquen, envasen o re-ensaven productos listos para el consumo.

3.6 Platos precocinados listos para comer

3.7 Otros: preparados para lactantes y usos médicos especiales.

Caso práctico Tema 3

Tema 4: Control de la listeria en la industria alimentaria

4.1 Fuentes de contaminación.

4.2 Puntos críticos en la industria alimentaria

4.3 Prevención de la aparición de la listeria monocytogenes

4.3.1 Limpieza y desinfección

4.3.2 Manipuladores de alimentos

4.3.3 Control de las temperaturas

4.3.4 Contaminaciones cruzadas

4.3.5 Mantenimiento de las instalaciones

4.3.6 Información al consumidor

Caso práctico Tema 4

Tema 5: Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

5.1 Reglamento (ce) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los alimentos.

5.2 Caracterización del producto.

5.3 Plan de muestreo

5.4 Análisis de tendencias

5.5 Aplicación de medidas correctoras

5.6 Gestión de crisis alimentarias y sistemas de retirada de producto

Caso práctico Tema 5

Bibliografía

Legislación

Guías y documentos consultados

Libros consultados

Tipo de formación:

Teleformación a través del sitio web www.asonaman.es

Demanda del mercado:

Según el Reglamento CE 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, en su ANEXO II, Capítulo XII indica:

"Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral. "

Por este motivo, es obligatoria por normativa la formación o instrucción en Higiene Alimentaria para los Manipuladores de Alimentos adecuada a su actividad laboral.

El curso de Control de los Peligros asociados a la Listeria en alimentos listos para el consumo de ASONAMAN es recomendable para todas las actividades laborales de manipulación de alimentos en la industria agroalimentaria europea, especialmente para aquellas en las que se manipulen alimentos listos para el consumo que no van a sufrir ninguna transformación por calor.

Debido a la grave crisis de seguridad alimentaria ocurrida en España en 2019 relacionada con la presencia de Listeria monocytogenes en derivados cárnicos listos para el consumo, las autoridades sanitarias están prestando especial atención a la formación de los trabajadores de las empresas alimentarias que elaboran este tipo de alimentos listos para el consumo.

La Junta de Andalucía elaboró un Plan Extraordinario para el Control de estas empresas, en cuyo Anexo B se establecen diferentes requisitos que deben valorar los inspectores de sanidad, entre los que se encuentran la formación de los manipuladores y la aplicación de las buenas prácticas de manipulación.

Este curso permitirá a los responsables de las empresas y a los manipuladores de alimentos saber cómo cumplir con los requisitos específicos que evaluará la Inspección Sanitaria en cuanto al control de la Listeria en las industrias alimentarias.

Esta acción formativa se basa en los requerimientos de la norma UNE 66181/2012 referente a la Gestión de la Calidad de la Formación Virtual, estando ASONAMAN certificada en dicha norma de calidad.

Por este motivo, nuestros certificados de formación pueden ser utilizados por las organizaciones que tienen implantada la Norma UNE-EN ISO 9001 sobre los sistemas de la Gestión de la Calidad, para dar cumplimiento al apartado 6.2 (Recursos Humanos) al “proporcionar la formación necesaria a sus empleados y garantizar su competencia”.

Formación necesaria para acceder con éxito al curso:

Formación Obligatoria: No se precisa ninguna formación específica para acceder al curso.

Formación Recomendada: Para asimilar los conocimientos del curso de manera más efectiva se recomienda poseer formación en Higiene Alimentaria para Manipulador de Alimentos.

Se requiere una edad mínima de 14 años para el uso legal de la plataforma on-line de www.asonaman.es

Dedicación necesaria por parte del alumno:

El tiempo estimado para la correcta realización de la acción formativa es de 10 horas.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

El alumno dispone de total libertad para acceder a los contenidos del curso, tanto para ampliar como para renovar sus conocimientos cuando quiera.

Hardware necesario:

Cualquier dispositivo que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web www.asonaman.es

Software necesario:

Cualquier navegador Web que permita el acceso y la correcta navegación a través del sitio web www.asonaman.es

Visor de archivos PDF, como por ejemplo acrobat reader.

Reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

Los alumnos que realicen esta formación de ASONAMAN en Control de los Peligros asociados a la Listeria en alimentos listos para el consumo, ampliarán su capacidad para integrarse en el mercado laboral, ya que dispondrán de formación adecuada en lo tocante a la higiene y manipulación de alimentos, como se indica en el Reglamento CE 852/2004, especialmente para aquellos alimentos que se pueden consumir sin necesidad de aplicarles

un tratamiento térmico, los cuales son más propensos al desarrollo de *Listeria monocytogenes*.

Nivel de reconocimiento de la formación para la empleabilidad:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor reconocimiento de la formación para la empleabilidad de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Se otorga un certificado de formación a aquellos alumnos que superan la prueba de evaluación final sobre los conocimientos adquiridos.

El certificado de formación que se recibe con esta acción formativa en www.asonaman.es no tiene caducidad, ya que una vez que se ha obtenido, el alumno puede volver a realizar el curso tantas veces como quiera, y tras superar de nuevo con éxito la prueba de evaluación final, conseguirá un nuevo certificado en formato PDF con fecha actualizada, a coste 0 €.

El alumno puede solicitar recibir el certificado de formación en el formato que más le convenga:

FORMATO DIGITAL

- Certificado en formato PDF tamaño DIN A4

Es obligatorio porque lleva la firma digital de la FNMT Fábrica Nacional de Moneda y Timbre que acredita que es original.

Se recibe por email, por WhatsApp, o por descarga directa desde el panel del alumno en la web.

FORMATOS FÍSICOS

- Certificado en formato Tarjeta de plástico tamaño CR80 (tipo DNI)
- Certificado en formato Diploma impreso tamaño DIN A5

No son obligatorios, son opcionales y se reciben por correo postal en la dirección indicada por el alumno con un coste adicional de 10€/unidad y formato.

No es obligatoria ni necesaria la solicitud de todos los formatos del certificado de formación por parte del alumnado.

Metodología de aprendizaje:

Diseño didáctico instruccional:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor diseño didáctico instruccional de esta actividad formativa es de 3 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La metodología de enseñanza/aprendizaje de este curso se basa en una combinación del aprendizaje tradicional y el basado en casos.

Las actividades de aprendizaje asociadas a esta acción formativa son:

- ✓ Lectura o visualización de los temas teóricos desarrollados por un experto en la materia.
- ✓ Lectura o visualización de los casos prácticos que representan situaciones concretas relacionadas con la aplicación real de los conocimientos adquiridos en esta acción formativa.
- ✓ Realización de test de repaso de cada tema en los que se divide la acción formativa.
- ✓ Realización de la prueba de evaluación final de la acción formativa.

El estudio del curso para el aprendizaje es lineal, ya que no se permite el acceso al tema siguiente si no se ha realizado el test de repaso del tema anterior.

La prueba de evaluación final se compone de 20 preguntas seleccionadas de forma aleatoria entre un conjunto de aproximadamente 100 preguntas, representativas de todos los temas que conforman la acción formativa.

Los formatos del conjunto total de preguntas son: indicar verdadero / falso, ordenar las casillas y marcar las opciones correctas de una serie.

Para superar con éxito la prueba de evaluación final, el alumno debe contestar correctamente por lo menos el 50% de las preguntas.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas, junto a una argumentación que acompaña a cada pregunta donde se explica la respuesta correcta o se amplía información sobre la pregunta.

Si el alumno no aprueba la prueba de evaluación final, tiene la opción de repetirla tantas veces como sea necesario.

Siempre que se repitan los test de repaso de cada tema o la prueba de evaluación final, las preguntas serán una nueva selección aleatoria.

Recursos formativos y actividades de aprendizaje:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor recursos formativos y actividades de aprendizaje de esta actividad formativa es de 4 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Los recursos formativos de la actividad de aprendizaje son:

- ✓ Manual teórico y material audiovisual con la información necesaria elaborado por expertos en la materia.
- ✓ Caso práctico de cada tema en los que se divide la acción formativa.
- ✓ Test de repaso de cada tema en los que se divide la acción formativa compuesto por un conjunto de preguntas aleatorias del tipo: indicar verdadero / falso, ordenar las casillas y marcar las opciones correctas de una serie.
- ✓ Prueba de evaluación final de la actividad formativa.

El personal que interviene en el diseño, desarrollo, gestión de contenidos y tutorización de esta acción formativa virtual dispone de formación específica para la docencia y conocimientos técnicos específicos sobre la materia impartida.

Desde el sitio web www.asonaman.es, el alumno puede consultar o descargar cada tema para su estudio en formato PDF.

Tras el estudio del tema deberá realizar un test de repaso, compuesto por 4 preguntas aleatorias relacionadas con el tema.

Cuando el alumno comprueba sus respuestas, se le muestra en color rojo los fallos cometidos y en color verde las respuestas correctas, junto a una argumentación que acompaña a cada pregunta donde se explica la respuesta correcta o se amplía información sobre la pregunta.

El alumno puede repetir tanto los test de repaso de cada tema como la prueba de evaluación final tantas veces como sea necesario.

Una vez realizado el test de repaso del tema estudiado, el alumno puede avanzar en su aprendizaje teniendo acceso al tema siguiente.

Si el alumno tiene dudas con la materia del curso, puede ponerse en contacto con el tutor a través de los medios de contacto indicados en el punto 2 de esta ficha.

El sitio web www.asonaman.es dispone de una guía didáctica para el alumno con información sobre el curso.

No existen restricciones temporales de acceso al sitio web, como tampoco fechas de inicio ni finalización de la acción formativa.

Tutoría:

★ ★ ☆ ☆ ☆

El nivel de calidad del factor tutorías de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

Cada curso dispone de un tutor que estará disponible a través de los medios indicados en el apartado 2 de esta ficha, con el fin de resolver al alumno cualquier duda sobre el temario, el avance del alumno en la acción formativa o el funcionamiento de la plataforma.

Esta acción formativa dispone de un tutor pedagógico que se encarga de la supervisión del proceso de enseñanza-aprendizaje, en cuanto a dinamización, control y seguimiento, y que está disponible para solventar cualquier duda relativa a la acción formativa o al uso de la plataforma que tenga el alumno.

El tutor pedagógico de esta acción formativa es:

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

con estudios de:

- Docencia de la formación profesional para el empleo (nivel 3).
- Tutor-formador para certificados de profesionalidad en teleformación (Universidad Rey Juan Carlos)
- APPCC. Seguridad en los alimentos (Universidad Salamanca)
- La alimentación como base una vida saludable (Universidad Granada)
- Técnico intermedio en prevención de riesgos laborales (Alcocer Formación)
- Formador de formadores de extinción de incendios (Minirisk)
- Servicios para el control de plagas (SEAG0110)
- Gestión de residuos (Anecpla)
- Técnico en e-commerce y marketing (Fundesem)
- Selección de personal on-line (Femxa)

Esta acción formativa también dispone de un tutor de contenidos que se encarga de desarrollar los contenidos técnicos del material didáctico.

La tutora de contenidos de esta acción formativa es:

ELISABET PARRES TORRES

con estudios de:

- Licenciada en Ciencias Químicas (Universidad de Alicante).
- Grado Superior de Dirección de Cocina (IES Cap del L'Aljub).
- Certificado de aptitud pedagógica (Universidad de Alicante)
- Alergias e intolerancias alimentarias (FIAB)
- Legislación-Normativa Alimentaria (UGT Agroalimentaria)
- Microbiología de los alimentos (AINIA)
- Sistema de autocontrol APPCC (AINIA)

Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje:

★★★★☆

El nivel de calidad del factor entorno tecnológico-digital de aprendizaje de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa se lleva a cabo a través de un sitio web responsive que funciona con navegadores de última generación.

Desde el sitio web www.asonaman.es, el alumno puede consultar o descargar cada tema para su estudio en formato PDF.

A través del sitio web, el alumnado tiene acceso a un Panel de Alumno donde puede:

- ✓ Hacer el seguimiento del avance en la acción formativa.
- ✓ Descargar sus facturas y certificados de formación.
- ✓ Hacer compras relacionadas con la acción formativa.
- ✓ Hacer el seguimiento de los pedidos realizados a través del sitio web.
- ✓ Participar en el foro del sitio web.

Accesibilidad:

★ ★ ☆ ☆ ☆

El nivel de calidad del factor accesibilidad de esta actividad formativa es de 2 sobre 5, según los criterios indicados en la UNE 66181/2012 sobre Gestión de la Calidad de la Formación Virtual.

La acción formativa no está adaptada específicamente para ser realizada por personas con cualquier tipo de discapacidad.

ÁREA	NIVEL DE CALIDAD	
Nivel de reconocimiento de la formación para la empleabilidad	★ ★ ★ ☆ ☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Diseño didáctico instruccional	★ ★ ★ ☆ ☆	Nivel de calidad 3 sobre 5
Recursos formativos y actividades de aprendizaje	★ ★ ★ ★ ☆	Nivel de calidad 4 sobre 5
Tutoría	★ ★ ☆ ☆ ☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Entorno Tecnológico-digital de aprendizaje	★ ★ ☆ ☆ ☆	Nivel de calidad 2 sobre 5
Accesibilidad	★ ★ ☆ ☆ ☆	Nivel de calidad 2 sobre 5