## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: PREVENCIÓN DE LA LISTERIOSIS (ONC20120)
Duración: 30 Horas
Modalidad: Teleformación

### Objetivos

Este curso centra su objetivo en formar a las personas en contacto con alimentos listos para el consumo en la adquisición de los conocimientos necesarios para el control de la Listeria monocytógenes.

### Contenidos

TEMA 1. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

1. Introducción
2. Tipos de toxiinfecciones alimentarias

TEMA 2. LISTERIA MONOCYTOGENES

1. Descripción microbiológica
2. Adhesión y transferencia
3. Condiciones de supervivencia
4. Condiciones de crecimiento
5. Listeriosis: descripción e impacto

TEMA 3. CONTAMINACIÓN PERSISTENTE Y FORMACIÓN DE BIOFILMS.

1. Persistencia de Listeria monocytogenes
2. Formación de biofilms

TEMA 4. CONTROL DE LISTERIA MONOCYTOGENES

1. Reglamento (CE) Nº 2073/2005
2. Detección de Listeria monocytogenes
3. Prevención y eliminación de la contaminación
4. Higienización
5. Control de biofilms
6. Estudios de desafío

TEMA 5. METAGENÓMICA

1. Principales conceptos
2. Aplicación en la industria alimentaria

TEMA 6. BROTES DE LISTERIOSIS