

25 de enero

.....

**ESTRATEGIAS PARA EL
CONTROL DE LISTERIA EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA
(SUPERFICIES, CONTROL DE
PROCESO Y VIDAS ÚTILES)**

5 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

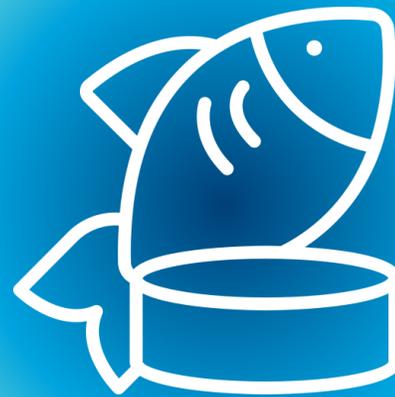
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva
Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Debemos considerar que la inocuidad de los alimentos es un requisito básico de calidad. En los últimos años, la *Listeria monocytogenes* se ha convertido en un problema emergente en la industria alimentaria, causante de las principales zoonosis alimentarias. Con esta acción formativa podrás analizar cómo se desarrolla esta bacteria en la industria alimentaria, conocer estrategias, técnicas y productos para controlarla. Así como identificar los sistemas de detección y prevención más adecuados.



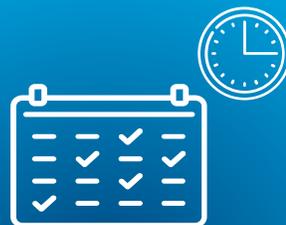


AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles, 25 de enero de 2023
De 09:00 a 14:00 horas
(5 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPESCA con más de 15 años de experiencia profesional.

**ESTRATEGIAS PARA EL
CONTROL DE LISTERIA EN
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

Analizar el concepto de *Listeria* y las medidas de control en una planta de alimentos.

Contemplar y desarrollar qué medidas preventivas son necesarias para evitar la contaminación cruzada en los puntos de riesgo.

Aplicar la legislación vigente para el control de *Listeria*.



01

02

03

ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE LISTERIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



PERFIL DESTINATARIO

Dirigido a técnicos y profesionales de industrias del sector alimentario, responsables y personal de producción, calidad, manipuladores de alimentos, etc.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como documentación adicional complementaria.



Estrategias para el control de *Listeria* en la industria alimentaria (superficies, control de proceso y vidas útiles) (5 h)

Módulo 1. Introducción: *Listeria monocytogenes*

Módulo 2. Ámbito legislativo

Módulo 3. Herramientas de microbiología predictiva

Módulo 4. Método de detección, localización, caracterización, prevención, control y erradicación de biofilms

Módulo 5. Control de *Listeria* en origen

Módulo 6. Control de *Listeria* en producto acabado

TARIFAS FORMATIVAS

ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE LISTERIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

180 € (Precio con IVA 217,80 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

240 € (Precio con IVA 290,40 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de
participantes de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **65 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE LISTERIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a formacion@anfaco.es

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

