

CONTROL Y PREVENCIÓN DE ZONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

CURSO AUTOAPRENDIZAJE

En este curso nos centramos en las zoonosis transmitidas por los alimentos, destacando las actuaciones de prevención y control en toda la cadena alimentaria necesarias para adoptar un enfoque integrado de la seguridad alimentaria, de la granja a la mesa y garantizar la protección de los consumidores ante estas enfermedades.

Duración
12 horas



PVP
69 €

Fecha inicio
23/01/2024



Fecha fin
31/12/2024



OBJETIVOS

Entre los objetivos que deseamos conseguir con este curso destacan los siguientes:

- Actualización de los conceptos generales sobre las zoonosis de transmisión alimentaria y su importancia para la economía y la salud.
- Estudiar la importancia de las zoonosis transmisibles según su grado de prevalencia y efectos.
- Actualizar conocimientos sobre las actuaciones oficiales de vigilancia y control.
- Fomentar y mejorar el conocimiento para minimizar y gestionar la aparición de las zoonosis de transmisión alimentaria.

Autoras

CARMEN CHACÓN VILLANUEVA

Carme actualmente es subdirectora general de Seguridad Alimentaria y Protección de la Salud de la Agencia de Salud Pública de Catalunya. Licenciada en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza en 1986. Diplomada en Salud Pública por el Instituto de Estudios de la Salud en 1988. Diplomada en Salud Pública por el ISP en 1997. Máster en Salud Pública ISP- Universidad Johns Hopkins en 1992. Máster en Dirección Pública por ESADE(2017-19).



EVA TOLOSA MUÑOZ

Eva es responsable de planes y programas de control de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Protección de la Salud de la Agencia de Salud Pública de Catalunya. Licenciada en la facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Cataluña en 1996. Realizó el Posgrado "Control de calidad y seguridad en la industria alimentaria" de la Fundación Politécnica de Catalunya. Máster experimental en ciencias farmacéuticas, especialidad en Nutrición y Ciencias de los Alimentos de la facultad de Farmacia, Universidad de Barcelona.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

MÓDULO 1

- Revisaremos los conceptos generales sobre las zoonosis transmisibles alimentarias y las principales fuentes de información.

MÓDULO 2: *Salmonella* y *Escherichia coli*

- Principales características de la zoonosis.
- Prevalencia y situación de la zoonosis.
- Transmisión y alimentos implicados.
- Control oficial y mecanismos de autocontrol.
- Gestión de brotes y alertas.
- Casos clínicos.

MÓDULO 3: *Listeria monocytogenes* y *Campylobacter*

- Principales características de la zoonosis.
- Prevalencia y situación de la zoonosis.
- Transmisión y alimentos implicados.
- Control oficial y mecanismos de autocontrol.
- Gestión de brotes y alertas.
- Caso clínico.

MÓDULO 4: Triquina e Histamina

- Principales características de la zoonosis.
- Prevalencia y situación de la zoonosis.
- Transmisión y alimentos implicados.
- Control oficial y mecanismos de autocontrol.
- Gestión de brotes y alertas.
- Caso clínico.

MÓDULO 5: AUTOEVALUACIÓN Y EVALUACIÓN DE CALIDAD

** Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.*