CURSO LISTERIOSIS PELIGRO EMERGENTE: HERRAMIENTAS PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL CON ENFOQUE ONE HEALTH.

BLOQUES	TÍTULO	INAUGURACIÓN A CUENTA DE :	Nº DE HORAS (25)	DOCENTES
I	LISTERIA MONOCYTOGENES	Cristina Velasco Bernal. Presidenta Colegio Oficial de Veterinarios de Cádiz	3,5	Marta López Cabo Juan J. Rguez Herrera
II	CONTAMINACIÓN PERSISTENTE Y FORMACIÓN DE BIOFILMS	Antonio Hernández Jiménez. Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental Subdirección de Gestión Sanitaria Servicio Andaluz de Salud COORDINACIÓN ACADÉMICA: <ul style="list-style-type: none"> • Jesús Fernández Pascual • Francisco Bernal Vela 	3	
III	CONTROL DE LISTERIA Y MONOCYTOGENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	OBJETIVO GENERAL:	3,5	
IV	ELEMENTOS CLAVES DE UN DOCUMENTO DE AUTOCONTROL EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PARA CONSIDERAR CONTROLADO EL PELIGRO DE LISTERIA	Conocer las principales características de la Listeria monocytogenes y programas oficiales de control y obtener una visión práctica de control y prevención de este microorganismo en la industria alimentaria con un enfoque One Health. y con ello la mejora de las inspecciones y/o el asesoramiento para la mejor aplicación de los procesos y su autocontrol, de cara a una mejora de la garantía sanitaria de los productos listos para el consumo.	3	Laura López Hernández
V	VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LISTOS PARA CONSUMO EN BASE AL COMPORTAMIENTO DE LISTERIA MONOCYTOGENES		9	Elena Carrasco Jiménez Antonio Pino Campos
VI	INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLÓGICA DE LISTERIOSIS		2	Francisco Bernal Vela
VII	SECUENCIACIÓN GENÓMICA		1	Francisco Bernal Vela

CURSO LISTERIOSIS PELIGRO EMERGENTE: HERRAMIENTAS PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL CON ENFOQUE ONE HEALTH.

BLOQUES	TITULO	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS	DOCENTES	FECHA
I	LISTERIA MONOCYTOGENES. 3.5h	<p>-Conocer las principales características biológicas de Listeria monocytogenes, así como sus condiciones de crecimiento y subsistencia en alimentos.</p> <p>-Analizar la listeriosis, y sus asociados a tipos de alimentos así como su impacto sanitario y socioeconómico.</p> <p>-Identificar propiedades de persistencia de los biofilms de L. monocytogenes</p>	<p>Principales características microbiológicas. Clasificación. Linajes y serogrupos. Reservorios.</p> <p>Condiciones de crecimiento. Resistencia a factores de estrés aplicados para la conservación de alimentos.</p> <p>Descripción de la listeriosis. Patogenicidad y tratamiento</p> <p>Impacto sanitario y socio-económico de la listeriosis. Datos históricos. Productos asociados a la listeriosis.</p>	Juan J. Rguez Herrera 3.5	6 DE ABRIL
II	CONTAMINACIÓN PERSISTENTE Y FORMACIÓN DE BIOFILMS. 3h	<p>-Contemplar y desarrollar qué medidas preventivas son necesarias para evitar la contaminación cruzada en los puntos de riesgo.</p>	<p>Adhesión. Factores determinantes de la adhesión.</p> <p>Formación de biofilms. Etapas de la formación. Formación de biofilms mixtos y de focos de contaminación. Resistencia de biofilms a desinfectantes en la industria alimentaria.</p> <p>Persistencia de Listeria monocytogenes. Concepto de persistencia y factores determinantes.</p>	<p>Juan J. Rguez Herrera 1.5</p> <p>Marta López Cabo 1.5</p>	6 DE ABRIL
III	CONTROL DE LISTERIA Y MONOCYTOGENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. 3.5h	<p>-Conocer la legislación vigente aplicable a su control, los métodos analíticos de referencia para su detección y cuantificación y otras metodologías de potencial aplicación.</p>	<p>Reglamento (CE) No 2073/2005: aplicación para el control de L. monocytogenes. Métodos de referencia analítica. Guía para el muestreo de áreas y equipos de procesado alimentario para su detección. Métodos UNE-EN ISO</p> <p>Diferentes metodologías y técnicas para su detección y cuantificación. Inmunoensayos. Métodos genéticos (PCR y derivados). Nuevos desarrollos. Biosensores.</p>	Marta López Cabo 3.5	8 DE ABRIL

CURSO LISTERIOSIS PELIGRO EMERGENTE: HERRAMIENTAS PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL CON ENFOQUE ONE HEALTH.

		-Describir los distintos procedimientos para su control y eliminación en la industria alimentaria.	Control de biofilms: higienización y eliminación en la industria. Métodos de detección de biofilms con presencia de L. monocytogenes en superficies. Estrategias efectivas para su eliminación. Perspectivas.		
IV	ELEMENTOS CLAVES DE UN DOCUMENTO DE AUTOCONTROL EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PARA CONSIDERAR CONTROLADO EL PELIGRO DE LISTERIA 3.h	-Detallar los distintos procedimientos para el control y eliminación de Listeria en industria alimentaria. -Advertir los elementos claves que han de contener un documento de autocontrol en industrias caracterizadas como de peligro listeria.	-aspectos destacables de los prerrequisitos; elaboración e implantación. -fichas técnicas y su contemplación de la caracterización del producto frente a listeria -Plan de muestreo y planificación desarrollo y control del documento de autocontrol en las industrias alimentarias y comercio minoristas. -Prevención y eliminación de la contaminación. -Metodología de higienización de planta y equipos Procedimientos específicos de actuación frente a -Listeria en industrias alimentarias de diferentes tamaños.	Laura López Hernández 3h	13 DE ABRIL
V	VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LISTOS PARA CONSUMO EN BASE AL COMPORTAMIENTO DE LISTERIA MONOCYTOGENES 6 h	-Interpretar y aplicar la microbiología predictiva como herramienta de soporte para la -Conocer los criterios para evaluar la validez de estudios de vida útil en alimentos listos para consumo.	Introducción Estudios de durabilidad y estudios de desafío Microbiología predictiva como herramienta de soporte: Qué es la microbiología predictiva Tipos y desarrollo de modelos predictivos. Aplicaciones y casos prácticos Papel del agente del control oficial Plan Extraordinario de Listeria en Andalucía Mecanización de ALBEGA del Plan Extraordinario de Listeria en Andalucía.	Elena Carrasco Jiménez 2h Elena Carrasco Jiménez 3h Antonio Pino Campos 2h Antonio Pino Campos 2h	13 DE ABRIL 15 DE ABRIL 15 DE ABRIL 16 DE ABRIL

CURSO LISTERIOSIS PELIGRO EMERGENTE: HERRAMIENTAS PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL CON ENFOQUE ONE HEALTH.

VI	INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLOGICA DE LISTERIOSIS 2h	-Analizar la situación epidemiológica de la listeriosis, y sistema de vigilancia y de actuación en caso de brotes	Estudio epidemiológico de la enfermedad. Pautas de actuación ante toxiinfección alimentaria causada por Listeria monocytogenes: vigilancia y protección.	Francisco Bernal Vela 2h	16 DE ABRIL
VII	SECUENCIACIÓN GENÓMICA 1h	Descubrir las posibilidades que ofrece la secuenciación genómica para evaluar y evitar toxiinfecciones alimentarias.	Principales conceptos de la secuenciación genómica Aplicación en la industria alimentaria y en salud humana.	Francisco Bernal Vela 1h	16 DE ABRIL