





CURSO MONOGRÁFICO: **CAMPYLOBACTER**


CLAVES PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL


 15/12/2017

 9:00-15:00h (6 horas)

 **ADESA Asesoría Empresas Alimentarias, S.L.**
(Nuevas instalaciones: C/ Elvillar 3, esquina
Calle Oyón).
Vitoria-Gasteiz

 **Imparte: Fernando Lorenzo Cartón, Director**
de Innovación y Calidad de Betelgeux

 **Coste: 190€** (de este importe se podrá bonificar a través
de Fundación Tripartita hasta 85€, gestionado por ADESA, en
caso de que se desee).
*La comida también se encuentra incluida en el coste

 **Inscripciones: 945 25 75 04**
inaki@adesa-asesoria.com

Fecha tope de inscripción: 12/12/2017. Plazas limitadas
hasta completar aforo.

OBJETIVO GENERAL:

Adquirir nuevas competencias profesionales sobre el control y prevención de enfermedades de origen alimentario ocasionadas por la bacteria *Campylobacter* atendiendo a los requisitos y recomendaciones de las políticas de la Unión Europea en materia de seguridad e higiene alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer la ecología de la bacteria *Campylobacter* en los alimentos.
- Conocer la incidencia de la campilobacteriosis.
- Identificar cómo influye la formación y la persistencia de los biofilms en la calidad y seguridad de los alimentos.
- Desarrollar y poner en marcha planes preventivos para evitar la contaminación de los alimentos por *Campylobacter*.
- Aplicar la legislación vigente para el control de *Campylobacter* en aves.
- Conocer las distintas estrategias para el control de *Campylobacter* tanto en granjas como en la industria alimentaria.



CURSO MONOGRÁFICO: **CAMPYLOBACTER**

CLAVES PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL

CONTENIDO DEL CURSO:

1. *Campylobacter*.

Importancia del patógeno.
Descripción microbiológica.
Incidencia e impacto en la salud pública.
Campilobacteriosis.

2. Crecimiento, supervivencia y detección.

Morfología y formas de virulencia.
Condiciones de crecimiento.
Reservorios y transmisión.
Detección de *Campylobacter*.
Acción de los desinfectantes.

3. Formación de biofilms.

Biofilms: Conceptos generales.
Supervivencia de *Campylobacter* en biofilms.

4. *Campylobacter* en aves.

Aves como vector de transmisión *Campylobacter*.
Factores de colonización en el intestino de las aves por *C. jejuni*.
Reglamento (CE) No 2017/1495: *Campylobacter* como criterio de higiene.

5. Control de *Campylobacter* en granjas.

Factores que afectan a la presencia de *Campylobacter* en granjas.
Medidas de bioseguridad.
Medidas de higiene.
Medidas control de operaciones.
Formación y motivación de los granjeros y operarios.

6. Control de *Campylobacter* en industrias alimentarias.

Gestión de animales con niveles de contaminación elevados.
Reducción de la contaminación en producto.
Higienización de instalaciones.
Nuevas tecnologías para control de *Campylobacter*.

7. Caso práctico.