



# CURSO MONOGRÁFICO: **LISTERIA MONOCYTOGENES**

CLAVES PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL



10/11/2017



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



ADESA Asesoría Empresas Alimentarias, S.L.



**Imparte: Juan José Gascó Canet, Subdirector Técnico del DSC 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](mailto:inaki@adesa-asesoria.com)

Fecha tope de inscripción: 07/11/2017. Plazas limitadas hasta completar aforo.

## OBJETIVO GENERAL:

Conocer las principales características de la *Listeria monocytogenes* y obtener una visión práctica sobre el control y prevención de esta bacteria en la industria alimentaria.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer las principales características de la bacteria *Listeria monocytogenes*.
- Conocer las causas que provocan la listeriosis y su impacto.
- Conocer cómo influye la formación y la persistencia de los biofilms en la Industria alimentaria.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos por Listeria.
- Aplicar la legislación vigente para el control de Listeria.
- Conocer los distintos procedimientos para el control y eliminación de Listeria.
- Conocer las posibilidades que ofrece la metagenómica para evaluar superficies en contacto con alimentos.



CURSO MONOGRÁFICO:  
**LISTERIA**  
**MONOCYTOGENES**  
CLAVES PARA SU PREVENCIÓN Y CONTROL

**CONTENIDO DEL CURSO:**

**1. *Listeria monocytogenes*.**

Descripción microbiológica.

Adhesión y transferencia.

Condiciones de viabilidad

Listeriosis: descripción e impacto.

**2. Contaminación persistente y formación de biofilms**

Persistencia de *Listeria monocytogenes*.

Formación de biofilms

**3. Control de *Listeria monocytogenes* en la industria**

Reglamento (CE) No 2073/2005

Detección de *Listeria monocytogenes*

Prevención y eliminación de la contaminación.

Higienización de planta y equipos

Control de biofilms.

Estudios de desafío.

Procedimientos específicos de actuación frente a *Listeria*.

**4. Metagenómica**

Principales conceptos.

Aplicación en la industria alimentaria.

**5. Casos prácticos.**