

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Formación sobre *Listeria monocytogenes*: una visión práctica sobre control y prevención

Formación sobre *Listeria monocytogenes*: una visión práctica sobre control y prevención

Martes, 28 de enero 2020

El próximo 5 de febrero se celebrará en San Sebastián, la quinta edición del curso monográfico de *Listeria monocytogenes*, organizado por la consultora Adesa. Una formación de cinco horas cuyo objetivo general es conocer las principales características de la listeria y obtener una visión práctica sobre el control y prevención de esta bacteria en la industria y las empresas del sector de la alimentación.

Lamentablemente, la *Listeria monocytogenes* sigue apareciendo en los medios de comunicación mucho más de lo que nos gustaría a todos los profesionales que trabajamos en el mundo de la seguridad alimentaria.

Las noticias relativas a la carne mechada se fueron apaciguando poco a poco en el último tramo del 2019, dejando tras de sí un balance demoledor, y sin embargo han ido surgiendo en las últimas fechas nuevos brotes y/o alertas, en otros alimentos elaborados en otras empresas distintas, de otras comunidades autónomas diferentes...

Todo ello da idea de la envergadura y de la seriedad del problema. Un patógeno peligroso, muy ubicuo, que en una empresa, establecimiento alimentario o de restauración puede ser de compleja detección y por tanto problemática su eliminación; un patógeno que puede llevar a consecuencias fatales si llega a ser consumido.

Dicen que para 'derrotar al enemigo' lo mejor es conocerlo bien, así que aquí os dejamos la información de la quinta edición del curso monográfico de *Listeria monocytogenes*, organizado por [Adesa](#). El curso tendrá lugar en San Sebastián, el próximo día 5 de febrero.

Esta formación tiene por 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.

Como objetivos específicos del curso se pueden destacar:

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

El curso va dirigido a cualquier profesional que trabaje en el sector alimentario, especialmente en las áreas de seguridad alimentaria, calidad, producción, laboratorio, o incluso gerencia.

Esta formación tiene una duración de cinco horas y un coste de 190€ que puede ser bonificado a través de Fundae hasta 65€.

– [Programa completo e inscripciones.](#)

Noticias Relacionadas

- [Reglas básicas para evitar infecciones de listeriosis en las poblaciones de riesgo](#)
- [Listeria monocytogenes: maestra en persistencia y contaminación cruzada](#)
- [Proceso de limpieza y desinfección para el control de la Listeria monocytogenes](#)
- [Vuelve el calor: maximiza las alertas y evita errores con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria'](#)