



viernes 18 de septiembre de 2026
de 16:00 a 21:00h
sábado 19 de septiembre
de 09:00 a 14:00h

veterinarios
COLEGIO
OFICIAL
DE LAS PALMAS

CURSO:

Listeria y Estudios de Vida Útil: Prevención y control. Categorización y Caracterización de los alimentos



Ponente

Raúl Sánchez Guerra



Licenciado en Veterinaria. Jefe de Sección en la Delegación de Sanidad de Albacete.

Especialista en Seguridad Alimentaria, con especial interés en seguridad microbiológica y de establecimientos minoristas de comidas preparadas.

Tarifas

	Oferta dos cursos	Curso individual
Veterinarios Colegiados LP	150 €	95 €
Veterinarios Colegios convenio (SCTF y Málaga)	150 €	95 €
Otros Colegiados veterinarios	250 €	190 €
Otros Profesionales	395 €	315 €
Estudiantes 4º y 5º (FAVE-ULPGC)	150 €	95 €
OnLine	Idem	Idem



Inscripciones:



Presencial: Sede Colegio Oficial de Veterinarios de Las Palmas.

OnLine: A través de la plataforma ZOOM.

Instrucciones para INSCRIBIRSE: ver última página.

Acreditación: Solicitada acreditación a la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias.



PROGRAMA DEL CURSO

1. Plan de Control Coordinado de Listeria en alimentos listos para el consumo. Alimentos listos para el consumo y no listos para el consumo. Listeriosis en España y en la UE.
2. Marco jurídico de la UE para el control de Listeria monocytogenes y los estudios de vida útil. Legislación alimentaria general / Seguridad de los productos alimenticios. Normas generales de higiene de los productos alimenticios para los OEA. Especial atención a los Reglamentos 178/2002, 2073/2005, 1169/2011. Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria para Listeria monocytogenes.
3. Controles preventivos para el peligro biológico Listeria monocytogenes.
 - a. Controles preventivos de Proceso.
 - b. Prerrequisitos operativos de Saneamiento.
 - c. Prerrequisitos operativos de la cadena de suministro.
 - d. Componentes de gestión: monitoreo, acciones correctivas y correcciones, y verificación para garantizar la efectividad
4. Prerrequisitos operativos de Saneamiento.
 - a. Diseño y mantenimiento de instalaciones y equipos.
 - b. Limpieza y desinfección efectivas. Zonificación higiénica.
 - c. Verificación: Programa de monitoreo ambiental: zonas y sitios de muestreo; frecuencia, cantidad y momento del muestreo. Métodos de muestreo de superficies.
5. Sistema CAPA (Investigación y acciones correctivas y preventivas) ante hallazgos positivos de Listeria spp.
 - a. Análisis de la Causa Raíz.
 - b. Principales factores en la investigación.
 - c. Acciones correctivas y preventivas eficaces.
6. Estudios de Vida Útil, especial referencia a Listeria monocytogenes:
 - a. Factores determinantes de la presencia y crecimiento, impacto del producto, procesado y condiciones de conservación.
 - b. Caracterización de alimentos. Supuestos prácticos.
 - c. Orientaciones EFSA sobre el marcado de la fecha y la información alimentaria relacionada. Date Marking 1 y 2. Supuestos prácticos.
 - d. Alimentos listos para el consumo: definición, discusión y ejemplos. Documentos de DG SANTE, Laboratorio Europeo de Referencia sobre Listeria monocytogenes y documentos AESAN.

COLABORA:

¿CÓMO INSCRIBIRTE EN ESTE CURSO?

Para inscribirte a este curso deberá enviarse un mail a auxiliarlp@vetcan.org, identificándose en su caso con el número de colegiado y solicitando plaza solo en un curso ("Curso Septiembre" o "Curso Noviembre") o en ambos (aplicándose descuento).

También deberá indicarse en el mail, si se desea la modalidad presencial u online.