



Curso: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)

Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá e identificará las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), los vehículos de transmisión y cómo prevenirlas.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Gerentes/jefes de aseguramiento de calidad y control de calidad
- Supervisores e inspectores de producción
- Personal operativo y manipuladores de alimentos
- Personal responsable de cocinas industriales y restaurantes

Temario general.

1. Introducción a enfermedades transmitidas por alimentos

- Contexto de las ETAs en la salud pública
- Datos estadísticos
- ¿Qué es un alimento?
- ¿Qué es un alimento inocuo?
- ¿Qué es enfermedad?

2. Enfermedades transmitidas por alimentos

- ¿Qué es una ETA?
- Infección
- Intoxicación
- Alergias
- Síntomas
- Microorganismos patógenos
- Dosis infectiva



México

3. ¿Qué necesitan los microorganismos para desarrollarse?

- Nutrientes
- Actividad de agua
- Acidez (pH)
- Temperatura
- Oxígeno
- Tiempo

4. Fichas técnicas de microorganismos patógenos

- Escherichia coli
- Salmonella spp
- Shigella spp
- Staphylococcus aureus
- Streptococcus spp
- Vibrio cholerae
- Bacillus cereus
- Clostridium butulinum
- Campylobacter jejuni
- Virus Hepatitis B (VHB)

5. Fichas técnicas de parásitos intestinales

- Ascaris lumbricoides
- Taenia solium

6. Vehículos de transmisión de ETAs

- Contaminación directa
- Contaminación indirecta
- Acciones para contrarrestar la transmisión

7. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos