ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alertas Alimentarias y Brotes de Origen Alimentario: Investigación Epidemiológica

3 ECTS | 75 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Alertas Alimentarias y Brotes de Origen Alimentario: Investigación Epidemiológica de ICUFOR, una propuesta académica diseñada para profesionales que desean profundizar en uno de los campos más relevantes de la salud pública contemporánea. La seguridad alimentaria constituye un pilar fundamental para la protección del consumidor, y dominar las herramientas de vigilancia, detección y respuesta ante incidentes alimentarios resulta esencial en un contexto globalizado donde las cadenas de suministro son cada vez más complejas.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos de la seguridad alimentaria y su marco normativo e institucional, diferenciando los conceptos de inocuidad, análisis de riesgos y principio de precaución aplicables a la protección del consumidor.

Dominar los principios de trazabilidad en la cadena alimentaria, identificando las herramientas y registros necesarios para la localización eficaz de productos implicados en alertas alimentarias.

Aplicar la metodología de investigación epidemiológica de brotes alimentarios, desarrollando el análisis descriptivo, la formulación de hipótesis y el diseño de estudios analíticos para la identificación del origen y el vehículo de transmisión.

Conocer la estructura y el funcionamiento de los sistemas de alerta alimentaria RASFF y SCIRI, distinguiendo los tipos de notificaciones, sus criterios de clasificación y los procedimientos de gestión operativa asociados.

Identificar los principales agentes etiológicos y factores contribuyentes implicados en brotes de origen alimentario, clasificando su impacto epidemiológico en el contexto europeo y español.

Conocer las técnicas de investigación microbiológica y medioambiental de apoyo a la investigación de brotes, describiendo los protocolos de muestreo y las técnicas de tipificación molecular, incluida la secuenciación del genoma completo.

Objetivos del curso

Implementar las medidas de control, contención y coordinación interinstitucional durante la gestión activa de un brote, distinguiendo las intervenciones sobre alimentos, manipuladores, establecimientos y población expuesta.

Comprender los principios de comunicación del riesgo y las estrategias de prevención de brotes alimentarios, analizando las redes de vigilancia epidemiológica y las lecciones aprendidas a partir de brotes emblemáticos.

Temario

01 Fundamentos de seguridad alimentaria y marco normativo e institucional aplicable a las alertas y brotes alimentarios

1.1. Conceptos esenciales de seguridad alimentaria y su relación con la salud pública
1.2. Evolución histórica de la seguridad alimentaria y principales crisis alimentarias como motor del cambio legislativo
1.3. Marco normativo internacional y europeo en materia de seguridad alimentaria
1.4. Marco institucional, organismos competentes y principios del análisis de riesgos alimentarios

Temario

02 Sistemas de alerta alimentaria: estructura, funcionamiento y gestión operativa de las notificaciones

2.1. Concepto, tipología y criterios de clasificación de las alertas alimentarias
2.2. El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF)
2.3. El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) en España
2.4. Trazabilidad en la cadena alimentaria como soporte de la gestión de alertas
2.5. Procedimiento operativo de gestión de una alerta alimentaria
2.6. Herramientas digitales y bases de datos para la vigilancia y el seguimiento de alertas alimentarias
2.7. Análisis de tendencias y patrones en las notificaciones alimentarias recientes

Temario

03 Brotes de origen alimentario: etiología, epidemiología descriptiva y factores contribuyentes

3.1. Definición y caracterización de los brotes de origen alimentario
3.2. Principales agentes etiológicos implicados en brotes de transmisión alimentaria
3.3. Mecanismos de transmisión, vías de contaminación y patogenia de las principales enfermedades de origen alimentario
3.4. Epidemiología descriptiva de los brotes alimentarios en el contexto europeo y español
3.5. Factores contribuyentes a la aparición y propagación de brotes de origen alimentario
3.6. Alimentos de mayor riesgo y su asociación epidemiológica con los principales agentes patógenos

Temario

04 Metodología de la investigación epidemiológica de brotes de origen alimentario

4.1. Principios generales de la epidemiología aplicada a la investigación de brotes
4.2. Detección, verificación del brote y organización inicial de la investigación
4.3. Epidemiología descriptiva del brote: análisis sistemático de persona, lugar y tiempo
4.4. Formulación de hipótesis sobre el origen, el vehículo y el mecanismo de transmisión del brote
4.5. Diseño y ejecución de estudios epidemiológicos analíticos para el contraste de hipótesis
4.6. Investigación microbiológica y de laboratorio como soporte a la investigación epidemiológica
4.7. Investigación medioambiental y de la cadena alimentaria en el lugar del brote
4.8. Elaboración del informe final de investigación epidemiológica del brote

Temario

05 Gestión operativa de brotes alimentarios, comunicación del riesgo y estrategias de prevención

5.1. Coordinación interinstitucional y multidisciplinar en la gestión de brotes alimentarios
5.2. Medidas de control y contención aplicables durante la gestión activa del brote
5.3. Comunicación del riesgo alimentario en situaciones de alerta y crisis sanitaria
5.4. Redes de vigilancia epidemiológica y estrategias de prevención para la reducción de brotes alimentarios
5.5. Lecciones aprendidas a partir del análisis de brotes alimentarios emblemáticos

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 3 créditos ECTS y 75 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

