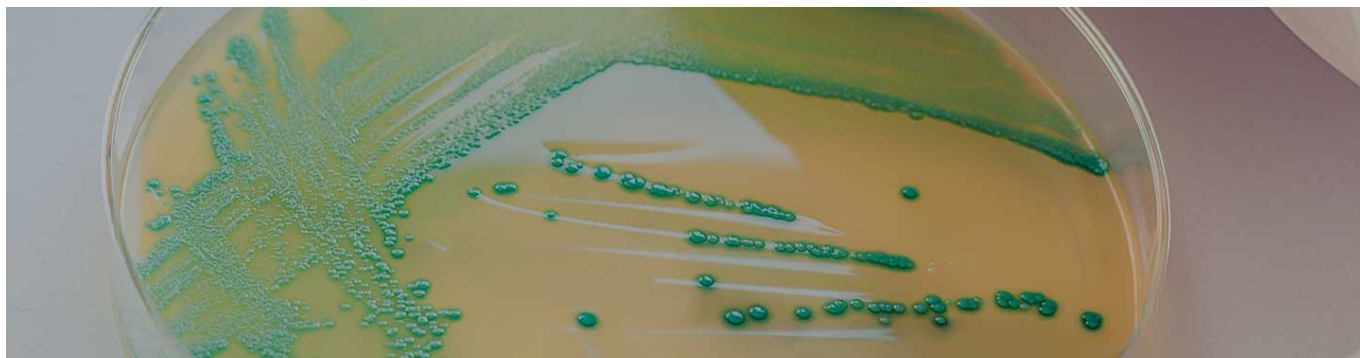




Listeria monocytogenes: nueva normativa, nuevos desafíos para la industria

Fecha de inicio: **16 diciembre 2025**

Fecha de fin: **16 diciembre 2025**

Duración: **1 horas**

Horarios: **9:30-10:30**

Ubicación:

Modalidad:

Precio: **30€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%
(21,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%
(24,00€)

Inscripción
múltiple

-10%
(-3,00€/INS)

Introducción

La reciente actualización del Reglamento (UE) 2024/2895 introduce criterios más estrictos para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, que entrarán en vigor el 1 de julio de 2026. Estos cambios implican la **necesidad de demostrar científicamente que los productos no superarán el límite de 100 ufc/g** durante su vida útil o, en caso contrario, **garantizar la ausencia total del patógeno en 25 g del alimento**, también durante toda su vida útil. Para lo que los estudios de potencial de crecimiento de *Listeria* en alimentos listos para el consumo constituyen una herramienta indispensable para el cumplimiento normativo

En este webinar analizaremos las implicaciones prácticas para la industria, los retos asociados a la persistencia de *Listeria* en entornos industriales, incluyendo su capacidad para formar biofilms y sobrevivir en condiciones adversas, y las estrategias más eficaces para su prevención y control.

Dirigido a responsables de calidad y seguridad alimentaria, este encuentro ofrecerá claves para adaptar los planes de control, validar procesos y cumplir con la nueva normativa europea, protegiendo la salud del consumidor y la reputación de la empresa.

Fin de inscripciones el 15 de diciembre a las 12:00. Plazas limitadas.

Objetivos

Comprender los cambios normativos introducidos por el Reglamento (UE) 2024/2895 y sus implicaciones para los alimentos listos para el consumo.

Conocer los requisitos que deben cumplir los estudios de potencial

de crecimiento de *Listeria monocytogenes* como herramienta clave para demostrar el cumplimiento durante la vida útil del producto. Así como aprender a interpretar sus resultados.

Identificar los factores que favorecen la persistencia de *Listeria* en entornos industriales, incluyendo biofilms y condiciones adversas.

Explorar estrategias eficaces de prevención, control y monitorización, para adaptar planes de higiene y validar procesos frente a los nuevos requisitos europeos

Dirigido a

Responsables de calidad y seguridad alimentaria de industrias de alimentos y distribución.

Técnicos de departamento de calidad, seguridad alimentaria e I+D.

Exclusivo para industria alimentaria y afines (limpieza y desinfección, aditivos)

Programa

1. **Introducción:** Evolución de la incidencia y relevancia epidemiológica de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo.
2. **Factores emergentes de riesgo:** Cómo las nuevas tendencias de consumo influyen en la exposición y comportamiento del patógeno.
3. **Marco normativo actualizado:** Principales cambios en el Reglamento (UE) 2073/2005 y sus implicaciones para la validación de vida útil.
4. **Estudios de potencial de crecimiento:** Metodologías para evaluar el potencial de crecimiento de *Listeria* en alimentos listos para el consumo.
5. **Persistencia en entornos industriales:** Mecanismos de supervivencia, formación de biofilms y puntos críticos de contaminación.
6. **Estrategias avanzadas de control:** Herramientas y prácticas para prevenir, eliminar y monitorizar genéticamente la presencia del patógeno en productos e instalaciones de producción.