



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: GotoWebinar
Modalidad: Online

Modalidad. Online

Precio: 30€

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.

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.
- Marco normativo actualizado: Principales cambios en el Reglamento (UE) 2073/2005 y sus implicaciones para la validación de vida útil.
- Estudios de potencial de crecimiento: Metodologías para evaluar el potencial de crecimiento de Listeria en alimentos listos para el consumo.
- 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.