



Estudos de prazo de validade: Nova regulamentação relativa à *Listeria monocytogenes* e estudos acelerados de produtos congelados

Fecha de inicio: **14 abril 2026**

Fecha de fin: **14 abril 2026**

Duración: **0.45 horas**

Horarios: **16:00 - 16:45**

Ubicación: **GotoWebinar**

Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

Hora de início: **15:00h Portugal**

Hora de fim: **15:45h Portugal**

A determinação da vida útil dos alimentos está a evoluir, passando de uma abordagem focada na segurança microbiológica e estabilidade sensorial para incorporar novas estratégias como ensaios acelerados e monitorização em tempo real. Essa transformação responde à necessidade de reduzir o desperdício alimentar, atender a consumidores mais exigentes e cumprir regulamentações mais rigorosas, resultando numa vida útil mais ajustada, segura e sustentável.

Neste webinar, exploraremos como aplicar abordagens inovadoras para obter vidas úteis baseadas em evidência, evitando tanto a sobrestimação — com o consequente risco para a segurança alimentar — como a subestimação, que tem impacto direto nos custos e no desperdício. O objetivo: compreender o que está a mudar, que ferramentas temos ao nosso alcance e como levar estes avanços à prática diária na indústria alimentar.

Objetivos

- Proporcionar aos participantes uma visão atualizada e inovadora sobre a conceção, execução e interpretação de estudos de vida útil, através da utilização de ferramentas científicas avançadas.
- Apresentar as ferramentas inovadoras desenvolvidas na AINIA, como a avaliação da vida útil de produtos congelados

em períodos de tempo reduzidos e a conceção de estudos de vida útil em alimentos prontos a consumir (RTE), em conformidade com o novo enquadramento regulamentar da UE relativo à *Listeria monocytogenes*.

A quem se destina

- Diretores de controlo de qualidade de empresas alimentares
- Diretores de I&D de qualidade de empresas alimentares
- Técnicos de controlo de qualidade de empresas alimentares
- Técnicos de I&D de qualidade de empresas alimentares

Webinar exclusivo para empresas.

Metodologia

Hora de início: 15:00h PT (16:00h horário de Espanha)

Hora de fim: 15:45h PT (16:45h horário de Espanha)

Webinar em português e espanhol.

Este evento online gratuito, com duração de 45 minutos, terá início na terça-feira, 14 de abril, às 15h (16h horário da Espanha) e terminará por volta das 15h45, após uma sessão de perguntas e respostas.

Após a inscrição, analisaremos seu registro e receberá um link para participar no dia do webinar. Caso não o receba até o dia anterior, **entre em contato conosco**

As inscrições encerram no dia 10 de abril, às 12h.

Programa

1. Vida útil de um alimento. Fatores determinantes e principais vias de deterioração física, química, microbiológica e sensorial.
2. Tipologias de estudos de vida útil em alimentos de curta duração e testes de desafio.
3. Ensaio de desafio para avaliar o potencial de crescimento de *Listeria monocytogenes*. Modificação do Regulamento 2024/2898.
4. Vida útil em alimentos de longa duração. Ensaio em condições reais e em condições aceleradas.
5. Nova metodologia de aceleração para a determinação da vida útil em produtos congelados.