

Diseñando barreras contra listeria monocytogenes



Claves para prevenir y controlar la presencia de listeria en nuestras instalaciones

-

05 de
noviembre

Online

Online

-

De 10:00h a 13:00h

¿Por qué asistir?

La listeria sigue representando uno de los mayores retos para el sector alimentario, tanto por el grave riesgo que implica para la salud pública como por su impacto directo en la reputación y la seguridad de las empresas. Los brotes de listeria pueden tener consecuencias devastadoras, y su detección y control requieren un esfuerzo constante, coordinado y actualizado.

Esta jornada ofrece una oportunidad única para mejorar y reforzar tus estrategias en la prevención y control de la listeria, fortalecer la seguridad de tus productos y reforzar la confianza de los consumidores.

Y recuerda; la mejor gestión de alertas es la que evita su aparición. No dejes que listeria ponga en riesgo la salud de tus consumidores y la reputación de tu compañía.

Objetivos de esta Jornada

- Conocer las conclusiones del Plan coordinado de inspección frente a listeria, identificando las principales variables que afectan a la presencia de listeria en nuestras instalaciones.
- Compartir recomendaciones y buenas prácticas, en materia de diseño de instalaciones y equipos, planes de L+D y monitorización frente a listeria, para mantener a listeria bajo control.
- Analizar nuevos enfoques y tecnologías en el control de listeria y actuación frente a la detección de listeria.

Con la participación de



ainia

Cleanity

IRTA^R
Instituto
de Investigación y Tecnología
Agroalimentarias



Dirigido a

- Empresas alimentarias del sector de Gran Consumo, materias primas, cadenas de restauración, etc.
- Profesionales del ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

Programa

10.00h Inicio de la Jornada

- **Prevención y control de listeria: una prioridad para el sector alimentario**

Situación actual de la incidencia de listeria y las alertas alimentarias vinculadas a este patógeno.

Xavier Pera - Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad - AECOC

- **Conclusiones del Plan coordinado de inspección frente a listeria**

Conclusiones obtenidas del plan coordinado de inspección, ejecutado en 2025 por las autoridades competentes, sobre las variables e incidencias que tienen mayor impacto en la presencia de listeria en las instalaciones alimentarias.

Cristina Ocerín - Jefa del Área de Vigilancia de Zoonosis Alimentarias - AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN)

- **Diseño de instalaciones a prueba de listeria**

Recomendaciones para mejorar la prevención de la contaminación y proliferación de listeria en nuestras instalaciones, diseño de flujos de procesos, etc.

Irene Llorca - Responsable de proyectos en el área de Ingeniería Higiénica - AINIA

- **Diseño de un plan de limpieza específico contra listeria**

Metodología y pautas operativas para el diseño de planes de limpieza y desinfección efectivos contra la prevención y eliminación de listeria, reduciendo el riesgo de contaminación en nuestras instalaciones.

Àlex Martínez - Director Desarrollo de Negocio - CLEANITY

- **Diseño de un plan de monitorización ambiental**

Criterios y recomendaciones prácticas para el diseño y la implantación de un sistema específico de monitorización sobre la presencia de listeria, reforzando la prevención de incidentes y alertas alimentarias.

Juan F. Romo - Director de Seguridad Alimentaria y Calidad - GRUPO UBAGO

- **Incorporación de la secuenciación genómica en el autocontrol de las empresas**

La gestión de listeria requiere la incorporación de nuevos enfoques y herramientas que refuercen los mecanismos de prevención y control. La incorporación de la secuenciación genómica de los positivos detectados permite identificar con seguridad el origen de la cepa y la aplicación de medidas correctivas y preventivas.

Belén Martín - Responsable del Programa de Seguridad y Funcionalidad Alimentaria - IRTA

- **Conclusiones de la jornada**

Resumen de las principales recomendaciones y buenas prácticas compartidas durante la jornada y herramientas de AECOC para la mejora de gestión de alertas.

Xavier Pera - Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad - AECOC

13:00h Fin de la jornada

Product Manager AECOC



Xavi Pera
Resp. Seguridad
Alimentaria Y Calidad

Precios