CURSO
AECOC
SEGURIDAD
ALIMENTARIA

Metodología para validar la vida útil segura frente a Listeria monocytogenes



Claves para garantizar el cumplimiento del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 en alimentos listos para el consumo.
-

13 de julio

14 de julio

AECOC Sede Central Barcelona
Ronda General Mitre, 10
08017. Barcelona
-

Día 1: 15:00h - 19:00h
Día 2: 9:30h - 14:00h/ 15:30h - 17:30h

Objetivos de esta formación

- Profundizar en los criterios caracterización y categorización de los alimentos listos para el consumo (ALPC) según Reglamento (CE) n.º 2073/2005.
- Aprender a aplicar correctamente la metodología para la realización de estudios de vida útil segura en alimentos listos para el consumo.
- Adquirir conocimiento en el uso de las herramientas previstas para validar (*challenge test*, microbiología predictiva) y verificar (ensayos de durabilidad, histórico de datos) y la interpretación de los resultados.

Dirigido a

- Empresas del sector Alimentación: alimentos listos para el consumo (ALPC) o alimentos con aspecto de producto terminado.
- Profesionales de las áreas de calidad encargados de garantizar el cumplimiento de la normativa en seguridad alimentaria, responsables de laboratorio i I+D, auditores, etc.

Programa

1er DÍA - Conceptos teóricos y debate para resolución de dudas

Introducción al curso:

- Contexto actual del riesgo frente *a Listeria monocytogenes* en el sector alimentario.
- Requisitos del Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones posteriores, incluido el Reglamento 2024/2895.

Cómo caracterizar y clasificar correctamente un alimento listo para el consumo (ALPC):

- Criterios para determinación de si un producto es un ALPC.
- Variables para la caracterización de los ALPC.
- Clasificación de un ALPC según las categorías del Reglamento (CE) 2073/2005.

Cómo validar la vida útil segura frente a *L. monocytogenes* en ALPC.:

- Integración de la normativa y guías actuales.
- Estrategias metodológicas adecuadas para establecer y validar la vida útil segura de ALPC (*challenge test* y microbiología predictiva). Fortalezas y limitaciones.
- Buenas prácticas en el uso e interpretación de los resultados con herramientas de microbiología predictiva.
- *Challenge test*: evaluación de la adecuación del diseño experimental, la interpretación y explotación de los resultados.

Cómo verificar el correcto establecimiento de la vida útil segura:

- Ensayos de durabilidad.
- Histórico de datos.

2º DÍA - Sesiones prácticas

Ejercicios (trabajo en grupo, exposición de resultados y resolución de dudas)

- Determinación de si un producto, por sus características, es un ALPC.
- Caracterizar y clasificar un ALPC según las categorías del Reglamento (CE) nº 2073/2005.
- Diseño e interpretación de un ensayo de desafío (*challenge test*).
- Uso de herramientas de microbiología predictiva.
- Interpretación de resultados en las actividades de verificación (ensayo de durabilidad e histórico de datos).

Formadores

Sara Bover

Coordinadora del Área de Industrias Alimentarias - IRTA



Xavier Pera

Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad - AECOC