

Listeria y alimentos listos para el consumo ¿qué tengo que saber?



24 de junio de 2026



10:00-13:00 (3 horas)



Aula virtual



<https://formacion.cnta.es/>



210 € Socio



260 € No socio

Nota: *Curso susceptible de ser bonificado / Precio exento de IVA en aplicación del artículo 17.1.6o de la Ley Foral 19/1992 de IVA*

FORMADORES

Desiré Granado Seguridad Alimentaria en CNTA

Javier Pérez Responsable de Microbiología en CNTA

DESCRIPCIÓN

En esta formación presentaremos los cambios fundamentales derivados del nuevo Reglamento Europeo 2024/2895 y nos centraremos en facilitar las pautas para su cumplimiento.

OBJETIVOS

1. Exponer la importancia de *listeria monocytogenes* como patógeno de relevancia en la industria alimentaria y el marco legal aplicable en la actualidad
2. Presentar las responsabilidades de los operadores de Industria alimentaria en relación con el control de los patógenos alimentarios
3. Detallar con un enfoque práctico cómo se deben realizar y documentar los estudios de vida útil para dar cumplimiento a la legislación

PROGRAMA

- Contexto Microbiológico y marco legal de *listeria monocytogenes*
- Responsabilidades de los operadores alimentarios
- Clasificación de Alimentos Listos para el Consumo (RTE)
- Controles ambientales de Listeria en RTE
- Estudios de Vida Útil: Enfoque Práctico y documentación
- Caso práctico

¿DIRIGIDO A:

Técnicos y responsables de calidad y seguridad alimentaria de industrias alimentarias especialmente las elaboradoras de productos alimenticios listos para el consumo

INCLUYE:

Documentación en soporte electrónico y diploma oficial de asistencia.

LUGAR:

Aula virtual

OTROS DATOS DE INTERÉS:

- ⊗ En todos los cursos se aplicará un 15% descuento a partir del 2º asistente de la misma empresa.
- ⊗ Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 6 días antes de la celebración del curso. Si la cancelación se efectuará una vez transcurrido ese periodo, CNTA cobrará el importe íntegro de la inscripción o en su caso no emitirá reembolso del coste de la misma.
- ⊗ CNTA se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.
- ⊗ Desde CNTA no se gestionan bonificaciones en Fundae pero sí se aporta la información necesaria para hacerlo.

OTROS CURSOS PROGRAMADOS



<https://formacion.cnta.es/>

CONTACTO:

Amaia Ortega y Johana Oteiza 948 670 159 formacion@cnta.es