

Listeria. Lo que se nos viene encima y nadie nos ha explicado



WEBSEMINAR

La nueva normativa sobre *Listeria monocytogenes* en la Unión Europea representa un cambio de paradigma en la seguridad alimentaria, endureciendo los controles sobre alimentos listos para el consumo, pero, este cambio, nos obliga no solo a controlarla de forma distinta, sino a cambiar nuestra perspectiva y la forma de pensar en ella, y estas son las cosas que nunca te han contado...

Objetivos:

- Entender a la *Listeria* como un agente persistente.
- Cambiar la perspectiva y el enfoque frente al control de la *Listeria*.
- Entender el cambio normativo en toda su amplitud.
- Saber de las herramientas que puedo disponer.

Contenidos:

- Factores de riesgo de la persistencia
- El cambio normativo. Lo que implica.
- Motivo del cambio
- Estudios adicionales
- Cambiar el enfoque para la lucha contra *Listeria*
- Caracterización del alimento. Sencillo y práctico
- Entender que es un Challenge test, una microbiología predictiva y un ensayo de durabilidad

DURACIÓN 
90 min.

FECHA 
21/05/2026

HORA 
17:00 (16:00 Canarias)



Ponente: José Antonio Merino Rueda

Jefe de Negociado de Higiene Alimentaria en el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga.

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba. 1997-2002.

Máster en Seguridad Alimentaria por la UNED.

Auditor Jefe de Seguridad Alimentaria ISO 22000 emitido por Bureau Veritas.

Auditor interno de Calidad ISO 9001 emitido por Bureau Veritas.

Profesor tutor del Grado de veterinaria de la Universidad de Córdoba en las Prácticas Tuteladas.

Profesor de la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía (ESPAM).

Colaborador en la vocalía de Higiene y Seguridad Alimentaria y Vocal de Relaciones institucionales en la Asociación de Veterinarios Municipales (AVEM).

Ponente en numerosas charlas, congresos y cursos a nivel nacional sobre Seguridad Alimentaria y Auditorías Alimentarias.

