GRUPO
MICROAL TECOAL

DICIEMBRE 2023
BOLETÍN N° 112

INFORMACIÓN MENSUAL

NOTICIAS

- **Etiquetar como propio un vino cultivado y prensado en instalaciones ajenas será legal en la Unión Europea**
- **"Procesados" Debate y Desinformación**
- **La EFSA alerta sobre el riesgo de 8 aromas de humo en los alimentos**
- **Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios**

SERVICIOS

- **Control de *Listeria monocytogenes***
- **Auditorías de Sistema APPCC**

LABORATORIOS MICROAL
TECOAL, CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN
Polígono Industrial PIBO
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 - 41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tfno.: 95 439 51 11 / 95 577 6959 Fax: 95 577 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

ÍNDICE

PÁGINA

NOTICIAS

- Etiquetar como propio un vino cultivado y prensado en instalaciones ajenas será legal en la Unión Europea 3
- "Procesados" Debate y Desinformación 4
- La EFSA alerta sobre el riesgo de 8 aromas de humo en los alimentos 5
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 7

LEGISLACIÓN

- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 10

NUESTROS SERVICIOS

- Control de *Listeria monocytogenes* 11
- Auditorías de Sistema APPCC 12

ÁREA FORMATIVA

- Curso oficial "Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la *Legionella*" 13
- Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022" 14

NOTICIAS TÉCNICAS

- Desarrollan productos con valor nutricional a partir de residuos de la industria alimentaria 15
- Desarrollan un material INNOVADOR que es ecológico, comestible y que funciona como película para recubrir carne 17

Etiquetar como propio un vino cultivado y prensado en instalaciones ajenas será legal en la Unión Europea

El Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) establece que un viticultor puede etiquetar como producto de su bodega un vino cuyas uvas se hayan cultivado y prensado en instalaciones ajenas si supervisa el proceso.

La corte comunitaria, con sede en Luxemburgo, sentencia que “el concepto de 'explotación' y, por tanto, la utilización (...) no se limitan únicamente a los terrenos propiedad del viticultor epónimo (que da nombre al vino) o situados en las proximidades de estos”.

Así, “pueden extenderse a los viñedos arrendados y situados en otro lugar, siempre que el viticultor epónimo asuma la dirección efectiva, el control estrecho y permanente y la responsabilidad del cultivo y de la recolección de las uvas", agrega la corte.

Los jueces del TJUE aplican la misma lógica para el prensado de las uvas, señalando que “si se cumplen las mismas condiciones para el prensado en un lugar arrendado por un breve período a otra explotación, y siempre que el lagar se ponga a disposición exclusiva de la explotación vitícola epónima durante el período necesario, podrá considerarse que la vinificación se ha llevado a cabo enteramente en esta última”.

La sentencia, que sienta jurisprudencia en el conjunto de la UE, se trata de una respuesta del TJUE a una cuestión prejudicial planteada por el Tribunal Supremo de lo Contencioso-Administrativo alemán.

La corte germana pedía aclaraciones a la justicia europea por el caso de un viticultor de la región alemana de Mosela que utilizaba los términos ‘bodega’ y ‘prensado en bodega’ para el vino que produce a partir de uvas procedentes de viñedos arrendados a unos 70 km de su propia explotación.

Los viñedos arrendados son cultivados por su propietario siguiendo las instrucciones del viticultor epónimo y, al final de la vendimia, disponía de un lagar arrendado durante 24 horas para la transformación de las uvas según las prácticas enológicas del viticultor arrendatario, para transportar después el caldo a su explotación.

El TJUE, no obstante, señala en su respuesta que le corresponde al tribunal alemán comprobar “si los viñedos arrendados a 70 kilómetros de la explotación epónima están amparados por la denominación de origen protegida (DOP) o la indicación geográfica protegida (IGP) de esta última”.

Fuente: Tecoal

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

NOTICIAS

"Procesados"

Debate y desinformación

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) ha llevado a cabo el III Foro de Nutrición Sensata en Madrid, donde se ha explorado la relación entre la alimentación, la dieta y la salud, destacando la importancia de la evidencia científica y la comunicación en medios y redes sociales.

En el evento se ha examinado el papel significativo que ha desempeñado el procesamiento de alimentos desde diferentes perspectivas: en la evolución humana, sus contribuciones a la salud, y cómo se comunica y divulga esta información.

Expertos de diversos campos se han reunido para discutir el procesamiento de alimentos y bebidas, desde técnicas como cocción, curado, maduración, hasta el envasado. Esta transformación es esencial para proporcionar productos seguros, nutritivos y adaptados a diversas necesidades nutricionales.

Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB, ha enfatizado la necesidad de comprender el valor del procesamiento en la creación de dietas saludables, sostenibles y adaptables para todos los consumidores, criticando la simplificación excesiva del término "procesado" y su asociación negativa en ciertos contextos.

La Dra. Ana Mateos ha analizado los hitos alimentarios en la evolución humana, resaltando cómo el procesamiento ha mejorado la digestibilidad y seguridad de los alimentos a lo largo del tiempo.

Un panel de expertos ha debatido sobre la sobreinformación en nutrición y los riesgos de estigmatización para aquellos que no siguen ciertas tendencias dietéticas, destacando la importancia de la educación nutricional desde la infancia.

Otra mesa redonda ha explorado la necesidad de recuperar la capacidad crítica de los consumidores frente a la proliferación de información errónea en nutrición, resaltando la importancia de fuentes confiables y basadas en evidencia científica.

Además, se ha destacado el papel de la cocina casera como una forma clave de comprender y apreciar el procesamiento alimentario, así como su impacto en la evolución gastronómica y en la transición hacia sistemas alimentarios más saludables y sostenibles.

El evento culminó con una demostración culinaria en la que se abordaron los procesos involucrados en la elaboración de una receta simple, destacando la importancia de comprender la ciencia detrás de la gastronomía.

Fuente: Tecoal

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

La EFSA alerta sobre el riesgo de 8 aromas de humo en los alimentos

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado un dictamen científico sobre la seguridad de ocho aromas de humo presentes en el mercado de la UE y cuya autorización debía renovarse, de conformidad con la legislación aplicable

Basándose en las pruebas científicas disponibles, los expertos no pudieron excluir los riesgos de genotoxicidad para ninguno de los ocho aromas de humo. De ahí que se haya vuelto a poner sobre la mesa la necesidad de aislar este tipo de alimentos porque pueden provocar cáncer.

Los alimentos ahumados son aquellos que han sido expuestos a una fuente de humo, por lo general; la técnica de ahumar los alimentos se utiliza para cocinar o conservar los alimentos.
El proceso de ahumado se realiza de la siguiente manera:

1. La madera u otra fuente de ahumado se calienta, haciendo que el humo se eleve.
2. Los alimentos se colocan en la parte superior del humo y adquieren su sabor ahumado, como sucede con las barbacoas.

El ahumado es un método utilizado tradicionalmente para ayudar a conservar ciertos alimentos como el pescado, la carne y los productos lácteos. El proceso de ahumado también modifica el sabor de los alimentos.

Como alternativa al ahumado tradicional, se pueden añadir aromas de humo a los alimentos para darles un sabor ahumado.
También pueden añadirse a alimentos que no se ahúman tradicionalmente (como sopas, salsas o productos de confitería). Los aromas de humo se producen mediante un proceso de combustión de madera llamado pirólisis.

Papel de la EFSA
La EFSA evalúa la seguridad de los aromas de humo utilizados o destinados a utilizarse en la Unión Europea (UE). Los expertos realizan este trabajo basándose en las solicitudes de autorización de comercialización presentadas por las empresas.

Las evaluaciones del riesgo ayudan a los responsables de la toma de decisiones a determinar si se debe incluir un nuevo aroma de humo en la lista de la UE, renovar los aromas de humo actualmente autorizados o actualizar su utilización en distintos tipos de alimentos.

También orientan a los solicitantes sobre la información necesaria para que los expertos lleven a cabo las evaluaciones de seguridad, incluidos los datos administrativos y técnicos y los ensayos toxicológicos requeridos.

NOTICIAS

Nueva Tecnología

Wim Mennes, presidente del grupo de trabajo de la EFSA sobre aromas, ha explicado que ya en 2012 detectaron ciertos problemas de seguridad en estos productos, y de hecho, la Comisión Europea redujo los límites permitidos con respecto a los propuestos por los solicitantes de la autorización. Una nueva tecnología ha permitido ahora evaluar mejor los datos y los riesgos.

"Se llegó a la conclusión de que seis de los aromas de humo que se evaluaron contienen sustancias genotóxicas y, por lo tanto, plantean problemas de seguridad. Y no se pudieron descartar problemas de seguridad en los otros dos debido a la falta de datos" ha explicado el presidente.

En cualquier caso, "la probabilidad de que se produzcan estos efectos depende de diversos factores, como la genética y los hábitos dietéticos de una persona. Una dieta equilibrada suele reducir la probabilidad de la exposición a riesgos alimentarios y puede ayudar a los consumidores a reducir su ingesta de sustancias perjudiciales", ha indicado Mennes.

La Comisión Europea y los Estados de la UE deberán analizar ahora el dictamen científico de la EFSA y decidir cómo gestionar el riesgo que pueden provocar los aromas de humo que se están comercializando en este momento en los 27 países miembros.

Marco de la UE

Los aromas de humo se regulan por separado de otros aromas en la UE, ya que consisten en mezclas complejas de sustancias que plantean diferentes cuestiones de seguridad.

- El **Reglamento UE 1321/2013** sobre la lista de la Unión de aromas de humo autorizados establece la lista de la Unión de aromas de humo autorizados para ser utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie y/o para la producción de aromas de humo derivados.

- El **Reglamento UE 2065/2**003 establece un procedimiento para la evaluación y autorización de los aromas de humo para su uso en la UE.

- El **Reglamento CE 627/2006** relativo a los criterios de calidad de los métodos analíticos validados para el muestreo, la identificación y la caracterización de los productos primarios de humo proporciona la información técnica necesaria para los métodos analíticos para la recopilación de datos sobre los aromas de humo.

Fuente: EFSA

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España

Advertencia para personas alérgicas a la mostaza: presencia de mostaza no declarada en sopa jardinera procedente de España (Ref: ES2023/286)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de la Comunidad de Madrid, relativa a la presencia de mostaza no incluida en el etiquetado en sopa jardinera de la marca AUCHAN.

- **Nombre del producto (en etiqueta):** SOPA JARDINERA
- **Marca**: Auchan
- **Aspecto del producto y tipo de envase:** 2 sobre de 80 g
- **Número de lote**: 0810D3
- **Fecha de consumo preferente**: 04-2025
- **Peso de unidad/ vol:** 80gr

Fuente: Aesan

Ampliación de información sobre la advertencia para personas alérgicas a la mostaza: presencia de mostaza no declarada en sopa jardinera procedente de España (Ref: ES2023/286)

PRODUCTO	PESO	MARCA	LOTES AFECTADOS
SOPA JARDINERA	80G	SPAR	1002D3-261D3-2826D3
SOPA JARDINERA	80G	ALTEZA	2051D2/1450D2 3105D3/2704D3 3005D3/2704D3 2913D3/2321D3 1938D3
SOPA JARDINERA	80G	AUCHAN	2051D2-0301D3-0444D2- 1603D3-2443D3
SOPA JARDINERA	80G	EROSKI	1302D3/1228D3 1803D3/2913D3 1311D3/1938D3 2831D3/2038D3
SOPA JARDINERA	80G	CARREFOUR	0209A3-0314A3- 0902A3-2739A3

Fuente: Aesan

NOTICIAS

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España

Alerta por presencia de fragmentos metálicos en helado procedente de Alemania. (Ref.ES2023/299)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por las autoridades sanitarias de Alemania, a través de la Red de Alerta Alimentaria Europea (RASFF), de la presencia de fragmentos metálicos en helado de la marca Bon Gelati.

- **Nombre del producto (en etiqueta):** Bon Gelati Bourbon Vainilla Flavour
- **Nombre de marca:** Bon Gelati
- **Aspecto del producto:** Tarrina de plástico
- **Números de lote:** L3 275 A01 con fecha de caducidad: 21.09.2025 y L3 276 A01 con fecha de caducidad 22.09.2025
- **Peso de unidad/vol**: 2500 ml
- **Temperatura:** congelado

Fuente: Aesan

Alerta por presencia de *Salmonella* en nécoras cocidas congeladas procedentes de Irlanda. (Ref.ES2023/306)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la comunidad autónoma de Madrid, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)), de la presencia de *Salmonella* en nécoras cocidas congeladas de la marca Pescanova.

- **Nombre del producto en etiqueta**: Nécora cocida ultracongelada
- **Nombre de marca/comercial:** Pescanova
- **Número de lote:** 40224
- **Fecha de caducidad:** Fin del 10/2024
- **Temperatura:** congelado

Fuente: Aesan

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* en brotes germinados de alfalfa procedentes de España (Ref.ES2023/312)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la comunidad autónoma de Galicia, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la presencia de *Listeria monocytogenes* en brotes germinados de alfalfa de la marca TUGAS con fecha de caducidad 02/12/2023.

- **Nombre del producto (en etiqueta):** Brotes germinados de alfalfa
- **Nombre de marca:** Tugas
- **Aspecto del producto:** Bolsa de 50 g
- **Números de lote:** L4111012S318D
- **Peso de unidad/vol**: 50 g

Fuente: Aesan

Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios

A continuación informamos de las últimas alertas alimentarias en productos comercializados en España

Alerta por presencia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp* en brotes germinados de alfalfa procedentes de España (Ref.ES2023/313)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la comunidad autónoma de Galicia, a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), de la presencia de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp* en brotes germinados de alfalfa con fecha de caducidad 05/12/2023 y en brotes germinados ecológicos de alfalfa con rúcula con fecha de caducidad 02/12/2023, ambos de la marca FRESQUIA.

- PRODUCTO 1

- **Nombre del producto en etiqueta**: Brotes germinados ecológicos de alfalfa
- **Nombre de marca/comercial:** FRESQUIA
- **Aspecto del producto:** Bolsa de 70 g
- **Número de lote**: L0101-45-04-23
- **Fecha de caducidad**: 05/12/2023
- **Peso de unidad:** 70 g
- **Temperatura:** Refrigerado

- PRODUCTO 2

- **Nombre del producto (en etiqueta)**: Brotes germinados ecológicos de alfalfa con rúcula
- **Nombre de marca:** FRESQUIA
- **Aspecto del producto:** Bolsa de 70 g
- **Número de lote:** L0110-45-01-23
- **Fecha de caducidad:** 02/12/2023
- **Peso de unidad**: 70 g
- **Temperatura:** Refrigerado

Fuente: Aesan

Si necesitas más información, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

LEGISLACIÓN

Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2156 de la Comisión, de 17 de octubre de 2023, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 en lo que respecta a determinados requisitos de información que deben cumplir los Estados miembros exentos de análisis para detectar la presencia de triquinas en la carne y las canales de cerdos domésticos en los mataderos.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32023R2156

¡Atención!

El **Reglamento (UE) 2021/2117, publicado el 2 de diciembre de 2021**, modifica las **normas de etiquetado de los vinos y vinos aromatizados** y obliga a informar de todos los datos de producto definidos en el Reglamento (UE) 1169/201 de información alimentaria.

Esta nueva normativa **entra en vigor el 8 de diciembre de 2023**

DEBERÁ FACILITARSE LA INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES Y VALOR NUTRICIONAL A TRAVÉS DEL ENVASE DEL PRODUCTO.

La nueva normativa europea sobre el etiquetado del vino afecta también a las webs de venta online de este tipo de productos.

De esta forma, la Comisión Europea asegura que tanto si el consumidor compra el producto en una tienda física u online tiene la posibilidad de acceder a la información reglamentaria, independientemente del canal de venta.

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 34 21 41

NUESTROS SERVICIOS

Control de *Listeria monocytogenes*

¿Tienes cubierto el control de *Listeria* que las Autoridades Sanitarias están exigiendo a las industrias alimentarias que elaboran ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO?

Estos son los servicios que te ofrecemos para el control de *Listeria*:

1. Pruebas que evidencien que los **procesos térmicos**, tanto de frío como calor, cumplen con los límites descritos en vuestro Sistema de Autocontrol. Estas pruebas, denominadas verificaciones, demostrarán que las temperaturas y tiempos aplicados a los alimentos son suficientes para eliminar o minimizar el crecimiento de *Listeria*. Estas pruebas las realizamos con equipos calibrados.

2. Actualización del **Sistema de Autocontrol** incluyendo el control de *Listeria*. Esta actualización incluye la revisión del protocolo de Limpieza y Desinfección, de los productos químicos usados en industria, etc.

3. Adaptación de las frecuencias de **muestreo de *Listeria*** en ALIMENTOS y SUPERFICIES en base al volumen de producción y si los productos elaborados son favorecedores o no del crecimiento de *Listeria*.

4. Caracterización de los **productos elaborados** en base a la actividad de agua (aw) y pH que presentan cada uno de ellos. Los resultados de estos dos parámetros identificarán a los productos como favorecedores o no del crecimiento de *Listeria*.

5. **Estudios de vida útil**. Uno de los objetivos de un estudio de vida útil es determinar el tiempo en el que un producto puede mantener niveles inferiores a 100 ufc/g de *Listeria* durante su comercialización, para que sea seguro para el consumidor final. Debes realizar tantos estudios como productos o familias de productos listos para el consumo elabores. Si necesitas estudios de vida útil urgentes podemos hacerlos mediante técnicas de microbiología predictiva.

Para cualquier consulta , ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:

tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 34 21 41

NUESTROS SERVICIOS

Auditorías de Sistema APPCC

¿Quieres superar con éxito las supervisiones sanitarias y las auditorías de clientes?
Déjanos revisar tu Sistema APPCC

Los objetivos de una auditoría son:

1. Revisar el cumplimiento de la legislación en materia de higiene de los alimentos.

2. Validar que tu empresa dispone de un plan de autocontrol basado en los principios del APPCC y que éste contiene todos los elementos básicos del sistema, según proceda.

3. Comprobar que los procedimientos descritos se aplican según lo especificado en el plan.

4. Asegurar que dichos procedimientos son válidos para conseguir los objetivos de seguridad alimentaria.

Y para conseguirlos, realizaremos una visita a tu planta, donde:

- Observaremos las condiciones higiénico-sanitarias de instalaciones y equipos.
- Confirmaremos los diagramas de proceso y la vigilancia y control de los Puntos de Control Crítico (PCCs), en caso de existir.
- Llevaremos a cabo entrevistas a empleados para comprobar la correcta implantación de los Programas de Prerrequisitos (Planes Generales de Higiene), de las Buenas Prácticas Higiénicas y la formación del personal, especialmente del encargado de la vigilancia de los PCCs, en su caso.
- Examinaremos las etiquetas de los productos
- Contrastaremos las temperaturas de los equipos y procesos.
- Realizaremos pruebas de trazabilidad de los productos.
- Revisaremos documentos y registros del Sistema APPCC

¡No lo dudes más y ponte al día!

Nuestro **equipo de auditores** competentes en la materia te realizan la autoría ajustándose al sistema APPCC.

Sabes que estás en buenas manos, llevamos casi 40 años asesorando a un gran número de industrias alimentarias de todos los sectores.

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro Departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 34 21 41

Curso *oficial "Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella"*

MODALIDAD

Semipresencial

FECHA Y LOCALIZACIÓN

Sevilla, 11 al 15 de marzo 2024

DIRIGIDO A:

Personal de mantenimiento o vigilancia de las instalaciones de riesgo de *Legionella* o personas que quieran dedicarse a ello, que realicen limpieza y desinfección con productos biocidas. Las principales instalaciones de riesgo de diseminación de la bacteria son torres de refrigeración/condensadores evaporativos, circuitos de agua caliente sanitaria y frío, spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales. Podemos encontrar estos equipos de riesgo en hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc. Los trabajadores de lavaderos de coche también deberán realizar esta formación de forma obligatoria.

OBJETIVOS

Obtener el certificado oficial de mantenedor/responsable de instalaciones de riesgo de *Legionella.*

Aplicar los tratamientos químicos adecuados al agua para evitar los problemas generados por ésta: corrosiones, incrustaciones, crecimiento de algas y *Legionella*.

Conocer los parámetros a controlar en el agua.

Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua.

Usar con seguridad los productos químicos.

Cumplir con la normativa vigente.

PROGRAMA

1. Importancia sanitaria de legionelosis
2. Ámbito legislativo
3. Métodos generales de limpieza y desinfección contra *Legionella*
4. Torres de refrigeración y condensadores evaporativos
5. Otros sistemas de climatización: humectadores y equipos de enfriamiento adiabático
6. Instalaciones de agua sanitaria (fría y caliente)
7. Otras instalaciones contempladas en el artículo 2 del Real Decreto 909/2001
8. Seguridad e higiene
9. Prácticas: Visita a instalaciones de riesgo y prácticas obligatorias
10. Prueba de evaluación final

COSTE Y PLAZAS

Curso bajo demanda. Para más información sobre el precio, ponte en contacto con nosotros.
Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE

¡CONSÚLTANOS!

ÁREA FORMATIVA

Curso Online de "Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022"

MODALIDAD

Online

FECHA Y LOCALIZACIÓN

Convocatoria abierta

INTERÉS DEL CURSO

Dirigido al personal de mantenimiento que realiza operaciones menores en los protocolos de control de legionelosis (mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas o control de pH) en las instalaciones de riesgo de *Legionella*, como torres de refrigeración/condensadores evaporativos, circuitos de agua caliente sanitaria y frío, spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales, lavaderos de coches, hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc.

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que evite el riesgo de *Legionella* en las instalaciones. Conocer los parámetros a controlar en el agua. Entender la importancia del pH para evitar los problemas generados por el agua. Cumplir con la normativa vigente (Real Decreto 487/2022)

COSTE Y PLAZAS

Precio general: 75€ + IVA/alumno
Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE.

¡**CONSÚLTANOS**!

PROGRAMA

1. Aspectos generales sobre la legionelosis y su control: Biología y ecología del agente causante. Mecanismo de transmisión. Análisis de Legionella.
2. Instalaciones de riesgo frente al crecimiento y diseminación de *Legionella*: Tipos de instalaciones. Medidas preventivas para minimizar el riesgo de legionelosis. Revisión de la instalación. Control de Legionella en las instalaciones. Parámetros de control asociados a cada instalación (pH, biocida, Tª, turbidez), equipos de medida.
3. Documentación del libro de mantenimiento en operaciones menores: Conociendo el libro de mantenimiento. Programas. Cumplimentación de registros. Responsabilidades.
4. Seguridad laboral: Riesgos asociados en la realización de tareas. Ficha de datos de seguridad. Medidas preventivas. EPI.

Para cualquier consulta sobre Legislación, ponte en contacto con nuestro Departamento de Formación:
tecoal.net
formacion@tecoal.net
954 395 111 / 690 86 77 55

Desarrollan productos con valor nutricional a partir de residuos de la industria alimentaria

Especialistas del CONICET trabajan en la generación de alimentos de consumo humano de manera sustentable

El equipo del CONICET, liderado por la investigadora Patricia Risso y el investigador Darío Spelzini, se dedica a estudiar componentes de alimentos, modificar sus estructuras y evaluarlas para otorgarles valor nutricional agregado. En el marco de esta tarea, y en búsqueda de la sostenibilidad ambiental, apuntan a recuperar subproductos que no serían utilizados de otra manera. Su lugar de trabajo es la Facultad Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de Rosario (UNR), donde han formado el Laboratorio de Investigación, Desarrollo y Evaluación de Alimentos (LIDEA), un laboratorio mixto especializado.

En su día a día trabajan en distintas líneas de investigación; una de las cuales es el estudio de un desecho de la industria quesera: el suero lácteo. En este sentido, Spelzini y su grupo realizan las pruebas necesarias para conocer el comportamiento de este efluente industrial.

Al respecto, el investigador sostiene que para producir 1 kilo de queso se necesitan 10 litros de leche y se generan 9 litros de suero lácteo. Por este motivo, la provincia de Santa Fe produce gran cantidad de este efluente, que contiene proteínas que podrían recuperarse y disminuir así el impacto ambiental.

"El suero lácteo tiene dos proteínas que son nutricionalmente muy ricas, la alfa-lactoalbúmina y la beta-lactoglobulina", apunta Spelzini, y detalla que, actualmente, son utilizadas también por deportistas para aumentar la masa muscular, y en nutrición parenteral.

Los especialistas destacan que con estas proteínas es posible producir un concentrado húmedo que se puede incorporar en panes, quesos, postres, lácteos y helados, para darles un valor nutricional agregado.

Una vez logrado este concentrado húmedo, se puede utilizar, por ejemplo, como reemplazo de la leche en la producción de pan lactal. "Y, además, también atrae las grasas, entonces, en lugar de adicionarle manteca al pan lactal, se podría incorporar este concentrado proteico, manteniendo las mismas propiedades que las del producto original", expresa Risso, dando otro ejemplo del uso de estas proteínas presentes en el suero lácteo.

El equipo científico, con más de 14 años de experiencia en metodologías de recuperación de proteínas de suero lácteo, posee en la actualidad un convenio de Investigación y Desarrollo (I+D) liderado por Spelzini,

NOTICIAS TÉCNICAS

Panes lactales elaborados con un concentrado de proteínas recuperadas del suero lácteo, un efluente de la industria quesera.
Foto: Investigadores Conicet.

con una industria quesera de la ciudad de San Nicolás, para la reutilización de un remanente de la producción de quesos mediante la implementación y optimización de un protocolo para obtener un concentrado de proteínas a partir de lactosuero. "A ellos les queda el suero lácteo de su producción, con lo cual están considerando aprovechar ese concentrado para incorporar a distintos productos", apunta el investigador, al tiempo que señala que dicha articulación público-privada se encuentra en la etapa de escalado, es decir, de llevar el proyecto de una escala de laboratorio a una industrial.

Por su parte, Risso cuenta que el laboratorio tiene instrumentos para evaluar la adición de estos concentrados a diversos productos y que ya se ha ensayado su incorporación en panes y en helados. "Uno de estos equipos evaluadores imita lo que haría la boca en el primer y segundo mordisco", explica. Esto permite, por ejemplo, comparar el pan que tiene incorporado el concentrado con un pan común, estableciendo parámetros en cuanto a sabor y textura del producto en boca.

Del mismo modo, a través de otro equipo que imita el procesamiento industrial, se evalúa la implementación del protocolo para obtener el concentrado en una empresa. En esta etapa se simulan distintas situaciones que pudieran surgir para evitar impedimentos al momento de la producción, "aunque siempre hay cosas que pueden surgir y que hay que solucionar allí".

Economía Circular

Esta historia del aprovechamiento de los subproductos de la industria quesera no termina aquí porque, en un futuro cercano, se prevé complementar este ciclo. Una vez que se extraen las proteínas del suero, queda la lactosa. Este es el mayor contaminante en el suero y es un azúcar. "Pocos microorganismos son capaces de cortar ese azúcar para incorporarla, es decir para poder crecer", explica el investigador.

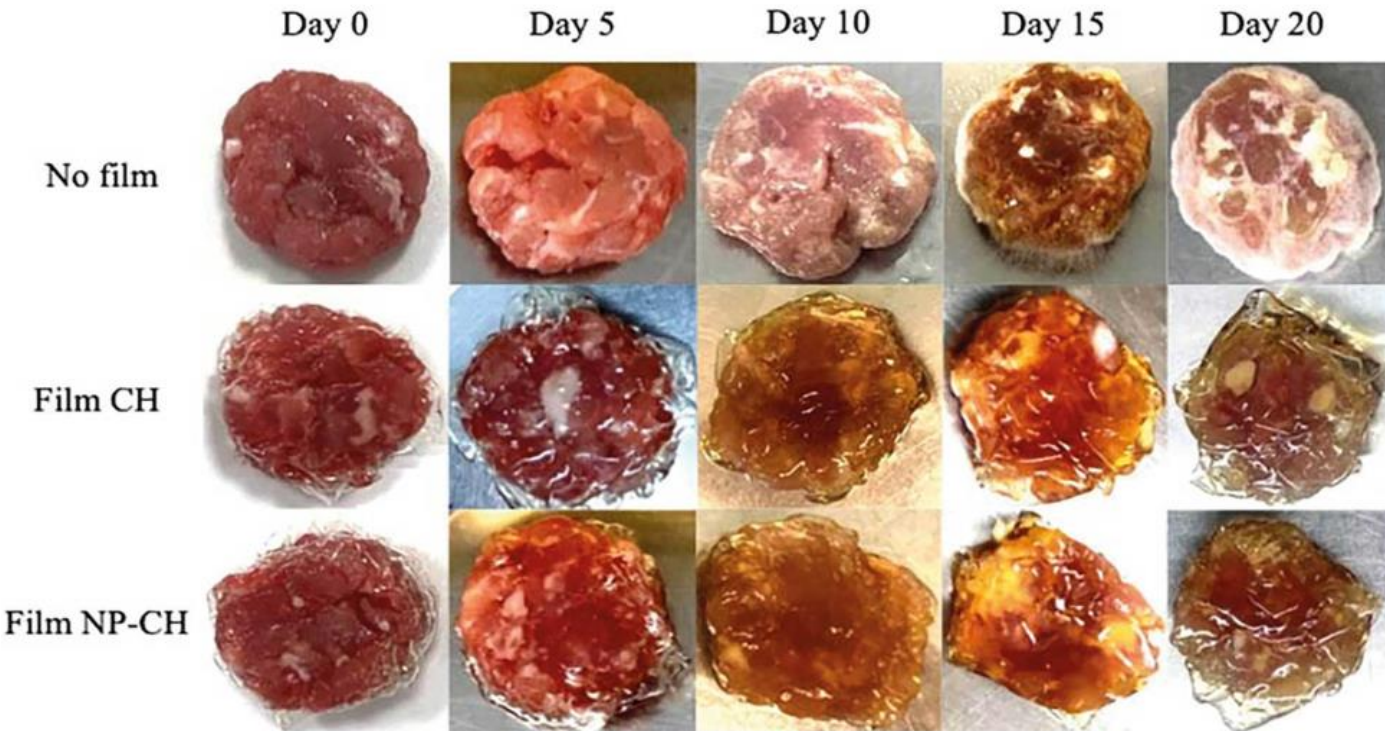
"Nosotros extraemos las proteínas del suero lácteo y generamos el concentrado que contamos antes para incorporarlo a diversos alimentos, pero aun así, queda la lactosa" resalta Spelzini, y puntualiza que el objetivo, dirigido a un máximo aprovechamiento, es extraerla del suero lácteo para hacer crecer gránulos de Kéfir en él. "El kéfir es un consorcio de proteínas y bacterias que puede crecer fácilmente en la leche, pero no en el suero lácteo, justamente por la presencia de lactosa", explica el científico. Vinculado al aprovechamiento del kéfir, se utilizaría el kefirán –lo que recubre al kéfir– como espesante en la industria alimentaria. "Por último, quedaría un líquido que es rico en sales, y que ya no es tan contaminante", concluye Risso.

Fuente: conicet.gov.ar

Crema helada sabor americana donde se remplazó parte de la leche por un concentrado de proteínas recuperadas del suero lácteo.
Foto: investigadores Conicet.

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

Desarrollan un material INNOVADOR que es ecológico, comestible y que funciona como película para recubrir carne



El equipo del grupo de investigación Bioforce del Instituto Botánico de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) ha creado un novedoso material usando nanotecnología verde, especialmente diseñado para recubrir alimentos cárnicos de manera sostenible

Este film ecológico y comestible está fabricado con biopolisacáridos extraídos de fuentes naturales, incluyendo nanopartículas elaboradas con el mismo material y que encapsulan pequeñas cantidades de un ingrediente activo derivado del aceite esencial de canela (cinamaldehído).

Este film libera de forma controlada el principio activo, evitando la proliferación de bacterias dañinas y agentes contaminantes durante el almacenamiento de la carne.

Los investigadores han llevado a cabo pruebas rigurosas, infectando la carne con bacterias patógenas antes de protegerla con el film nanotecnológico, observando un alto nivel de conservación tanto en términos microbiológicos como en la calidad de la carne.

Para evaluar su actividad, el grupo ha realizado pruebas exhaustivas inoculando con bacterias patógenas la carne previa a su protección con el film nanotecnológico y observando su alto grado de preservación microbiológica y organoléptica.

Esta innovadora solución ofrece una alternativa a los materiales plásticos actuales, responsables de una significativa contaminación ambiental, además de suponer una alternativa a los conservantes de origen químico en los alimentos, que han generado preocupación por sus efectos en la salud y la resistencia bacteriana.

Fuente: Mondéjar-López, M., Castillo, R., Jiménez, A. J. L., Gómez-Gómez, L., Ahrazem, O., & Niza, E. (s. f.). Polysaccharide film containing cinnamaldehyde-chitosan nanoparticles, a new eco-packaging material effective in meat preservation. Food Chemistry, 437, 137710.

Para cualquier consulta, ponte en contacto con nuestro departamento de Seguridad Alimentaria:
tecoal.net
seguridadalimentaria@tecoal.net
954 395 111 / 682 342 141

BEBIDAS VEGETALES PROTEGIDAS MEDIANTE SECRETO EMPRESARIAL / PATENTE COMPARTIDO CON EL CSIC Y LA SALMORETECA

la salmoreteca

Oleica Technological & Safety

CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Alimentos con Probióticos Vivos®

PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS

como nunca antes los habías tomado

BE well!

PROBIOTIC

VEGETABLE DRINK

Escríbenos: hola@bewelldrinks.com

Llámanos o mandanos un whatsapp +34 617367261