



MARZO 2026

BOLETÍN Nº 138

NOTICIAS

ANSES publica su hoja de ruta definitiva para la seguridad alimentaria en quesos de leche cruda

SERVICIOS

Asesoramiento en Seguridad Alimentaria

FORMACIÓN

Curso presencial “Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario”

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



LABORATORIOS MICROAL S.L.
CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL SL

Polígono Industrial PIBO
Avda. Castilleja de la Cuesta, 5
41110 - Bollullos de la Mitación (Sevilla)

Tfno.: 954 39 51 11 / 955 77 69 59 Fax: 955 77 65 53
www.microal.com microal@microal.com
www.tecoal.net tecoal@tecoal.net

ÍNDICE

NOTICIAS

Página

- ANSES publica su hoja de ruta definitiva para la seguridad alimentaria en quesos de leche cruda 3
- Informe del Comité Científico de AESAN sobre las condiciones de mantenimiento de los alimentos elaborados con huevo u ovoproductos en los establecimientos minoristas 5
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 6

LEGISLACIÓN

- Real Decreto 1026/2025, de 12 de noviembre, por el que se modifican diversas normas en materia de calidad alimentaria para productos de desayuno 7
- Real Decreto 142/2026, de 25 de febrero, por el que se modifican y derogan determinadas disposiciones en materia alimentaria 8
- Nota de orientación sobre la aplicación del Reglamento (UE) 2024/3190 de la Comisión, relativo al uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles 9
- Actualización UNE 2026: Materiales hídricos y PCR de *Salmonella* 10
- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 11

NUESTROS SERVICIOS

- Asesoramiento en Seguridad Alimentaria 12
- Auditorías internas del plan APPCC 13

ÁREA FORMATIVA

- Curso presencial "Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario" 14
- Curso online "Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022" 15
- Curso online "Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias" 16

NOTICIAS TÉCNICAS

- La Comisión Europea presenta una nueva herramienta de IA para luchar contra las alertas agroalimentarias y el fraude alimentario 17

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ANSES publica su hoja de ruta definitiva para la seguridad alimentaria en quesos de leche cruda



Un nuevo informe de la Agencia Francesa para la Seguridad Alimentaria (Anses) evalúa mediante modelos predictivos el impacto real de las medidas de control en granja y quesería, identificando las acciones más eficaces para reducir los casos graves de salmonelosis, listeriosis y SHU.

La Agencia Nacional de Seguridad Sanitaria de Francia (Anses) ha emitido la segunda parte de su dictamen relativo a la gestión del riesgo microbiológico en quesos y productos lácteos elaborados con leche cruda. Este trabajo técnico, que culmina tres años de peritaje colectivo, proporciona una base científica sólida para priorizar medidas de control frente a tres patógenos críticos: STEC (*Escherichia coli* productora de toxinas Shiga), *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*.

La temperatura: el factor decisivo para el consumidor

El informe confirma que la temperatura de conservación doméstica es el parámetro con mayor impacto en el riesgo de listeriosis. El mantenimiento estricto de la cadena de frío por debajo de los 4 °C (o incluso 8 °C en situaciones de uso razonablemente previsible) reduce drásticamente la probabilidad de enfermedad.

Por el contrario, la Anses advierte contra la extensión de la vida útil: una conservación prolongada en el hogar puede aumentar la carga de *Listeria*, aunque disminuya la de *Salmonella* o STEC por inactivación natural, lo que genera efectos antagonistas en la seguridad global del producto.

Medidas clave: De la granja a la quesería

Tras evaluar múltiples escenarios mediante apreciación cuantitativa de riesgos (AQR), el Comité Científico destaca las siguientes medidas como las más eficaces:

- En la producción primaria (Granja): La medida más potente para STEC y *Salmonella Dublin* es garantizar que los nuevos animales introducidos en el rebaño provengan exclusivamente de explotaciones clasificadas como indemnes mediante vigilancia en filtros de leche.
- En la transformación (Quesería): * Acidificación rápida: Seleccionar fermentos que aseguren una caída rápida del pH durante la coagulación y el desuerado es fundamental para frenar el crecimiento inicial de STEC y *Salmonella*.
- Protección biológica: El uso de cepas productoras de moléculas inhibidoras (como bacteriocinas) durante la maduración se identifica como una herramienta de alta eficacia contra *L. monocytogenes*.
- Vigilancia reforzada: La búsqueda sistemática de patógenos en lotes de queso (n=5\$) en los momentos de máxima contaminación detectada por los modelos es significativamente más eficaz que los controles esporádicos.

Recomendaciones de evitación por poblaciones sensibles

Debido a la gravedad potencial de las infecciones, la Anses reafirma y precisa las pautas de consumo para grupos vulnerables:

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

NOTICIAS

- Niños menores de 10 años: Deben evitar el consumo de quesos de leche cruda (excepto los de pasta cocida como el Comté o Gruyère) para prevenir el síndrome hemolítico urémico (SHU) causado por STEC.
- Mayores de 65 años e inmunodeprimidos: Evitación recomendada frente a *Listeria* y *Salmonella*.
- No consumir la corteza: Esta práctica sencilla permite dividir por cinco la incidencia de listeriosis, ya que la superficie del queso es donde el patógeno encuentra mejores condiciones para proliferar.

Un enfoque de responsabilidad compartida

Aunque el informe destaca el papel del consumidor, la Anses subraya que estas recomendaciones no sustituyen la responsabilidad legal de los operadores alimentarios (Reglamento CE 178/2002). El éxito en la reducción de los cerca de 49.000 casos anuales de salmonelosis o los 235 casos de SHU estimados por el modelo depende de una estrategia de "barreras múltiples" que abarque desde la higiene de la ubre hasta el frigorífico final.

Fuente: ANSES



Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Informe del Comité Científico de AESAN sobre las condiciones de mantenimiento de los alimentos elaborados con huevo u ovoproductos en los establecimientos minoristas



El Comité Científico avala que las temperaturas de 4 °C y 8 °C son seguras para el mantenimiento de productos con huevo y ovoproductos, alineándose con la normativa general de comidas preparadas.

El Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha evaluado la seguridad de las condiciones de mantenimiento para alimentos elaborados con huevo en establecimientos de comercio al por menor. El informe responde a la necesidad de analizar si estos productos pueden conservarse bajo los criterios del Real Decreto 1086/2020, superando así las restricciones actuales del Real Decreto 1021/2022.

Validación de temperaturas y tiempos

Mediante el uso de modelos predictivos, el Comité ha concluido que las temperaturas de refrigeración estándar para comidas preparadas son seguras frente al riesgo de proliferación de *Salmonella spp.* en los siguientes casos:

- Alimentos con huevo crudo con tratamiento térmico: Aquellos que alcanzan al menos 70 °C durante 2 segundos en el centro del producto.
- Alimentos con ovoproductos pasteurizados: Elaboraciones que se consumen sin tratamiento térmico previo.

Las condiciones validadas como seguras son:

- Igual o inferior a 4 °C: Cuando su vida útil es superior a 24 horas.
- Igual o inferior a 8 °C: Cuando su vida útil es inferior a 24 horas.

Esta seguridad está supeditada a que se garantice siempre la calidad microbiológica de partida y la aplicación estricta de buenas prácticas de higiene y manipulación.

Riesgo asociado al huevo crudo en restauración

El informe también evalúa el riesgo de infección por *S. Enteritidis* y *S. Typhimurium*. Aunque la prevalencia del patógeno en las explotaciones de gallinas ponedoras es baja en la actualidad, el Comité advierte que el riesgo asociado al consumo de huevo crudo es "bajo pero no desdeñable".

Debido a la gravedad de los casos y la capacidad de diseminación de la *Salmonella*, la AESAN recuerda que en los establecimientos minoristas no está permitido el uso de huevo crudo para elaboraciones que no se sometan a tratamiento térmico. Para estos casos, se obliga a:

- Mantener un enfoque de gestión preventiva.
- Asegurar la refrigeración continua.
- Priorizar el uso de ovoproductos pasteurizados.

Fuente: AESAN

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@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



Accede a las alertas sanitarias publicadas por AESAN

Si quieres estar al tanto de todas las alertas sanitarias actuales, te facilitamos el acceso a la página oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Haciendo clic en este enlace, podrás ver las alertas más recientes sobre productos que podrían representar un riesgo para la salud. Esta información se actualiza continuamente, por lo que te recomendamos consultarla con frecuencia.

Mantente informado y protegido con las últimas novedades en seguridad alimentaria.



Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN

Real decreto 1026/2025, de 12 de noviembre, por el que se modifican diversas normas en materia de calidad alimentaria para los productos de desayuno

El **Real Decreto 1026/2025**, publicado el 13 de noviembre de 2025 en el Boletín Oficial del Estado (BOE-A-2025-22947), establece una actualización integral de la normativa española sobre la calidad de determinados productos alimentarios de desayuno, con el objetivo de alinear la legislación nacional con las directivas europeas y mejorar la seguridad y la información al consumidor.

Ámbito de aplicación

El decreto afecta a productos como:

- Confituras, jaleas y mermeladas.
- Leche deshidratada y derivados lácteos para desayuno.
- Zumos de frutas y bebidas vegetales destinadas al consumo matutino.

Estas modificaciones se implementan siguiendo la Directiva (UE) 2024/1438, conocida como el Paquete de las Directivas del Desayuno, que establece criterios de composición, etiquetado y procesos tecnológicos para garantizar alimentos de mayor calidad nutricional.

Principales medidas

- **Incremento del contenido mínimo de fruta:** Las confituras, jaleas y mermeladas deberán contener una proporción mínima de fruta, promoviendo productos con mayor aporte natural de nutrientes y reduciendo el uso de azúcares añadidos.
- **Reducción y transparencia en azúcares añadidos:** Se fomenta la elaboración de productos con menor contenido de azúcares, y aquellos que cumplan con estos criterios podrán emplear denominaciones específicas en el etiquetado, facilitando al consumidor una identificación clara de opciones más saludables.
- **Actualización de ingredientes y procesos tecnológicos:** La norma amplía las listas de ingredientes y coadyuvantes autorizados, permitiendo la incorporación de innovaciones tecnológicas sin comprometer la calidad final de los productos.
- **Armonización normativa:** Se adaptan y modifican disposiciones de reales decretos anteriores para garantizar coherencia con la legislación europea y homogeneidad en los criterios de calidad y etiquetado.

Impacto y relevancia

El decreto refuerza la protección del consumidor y promueve una alimentación más saludable en el desayuno, uno de los momentos clave de la dieta diaria. Además, facilita a la industria alimentaria la adaptación a los avances tecnológicos, asegurando productos que cumplen con estándares europeos de calidad y seguridad.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN

Real Decreto 142/2026, de 25 de febrero, por el que se modifican y derogan determinadas disposiciones en materia alimentaria

Con fecha de 25 de febrero de 2026, se ha aprobado el **Real Decreto 142/2026**, por el que se modifican y derogan diversas disposiciones en materia alimentaria. Esta norma tiene como objetivo primordial la simplificación administrativa y la adecuación técnica del ordenamiento jurídico nacional a los estándares armonizados de la Unión Europea.

Esta disposición actúa como un mecanismo de racionalización legislativa, eliminando duplicidades y suprimiendo reglamentaciones técnico-sanitarias que han quedado obsoletas tras la plena aplicación del Paquete de Higiene y el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Modificaciones destacadas en estándares de identidad y calidad

El Real Decreto introduce modificaciones técnicas significativas en las normas de calidad de sectores estratégicos, orientadas a garantizar la seguridad jurídica de los operadores económicos:

- **Aceitunas de Mesa:** Se revisan y actualizan parámetros técnicos en su norma de calidad para armonizar las definiciones de producto y los criterios de comercialización con las exigencias del mercado internacional y el Codex Alimentarius.
- **Pan y Panes Especiales:** Se introducen ajustes en la reglamentación vigente para perfeccionar las definiciones técnicas y las especificaciones de elaboración, asegurando la coherencia con los avances tecnológicos del sector y la normativa fiscal asociada.

Principales ejes de actuación y derogaciones

El RD 142/2026 impacta transversalmente en la gestión de la calidad alimentaria mediante:

- **Derogación de Normas Producidas por Duplicidad Comunitaria:** Se suprimen RTS históricas relativas a productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y helados, cuyas especificaciones ya se encuentran cubiertas por normativas horizontales europeas de aditivos, higiene y etiquetado.
- **Optimización del Registro General Sanitario (RGSA):** Se modifica el RD 191/2011 para agilizar los procedimientos de inscripción y gestión administrativa, favoreciendo la competitividad de las empresas alimentarias.
- **Ajustes en el Comercio Minorista:** Se introducen modificaciones técnicas en el RD 1021/2022 para reforzar la coherencia de los controles oficiales y los requisitos de higiene en los establecimientos de venta de proximidad.

Desde una perspectiva de cumplimiento normativo, la entrada en vigor de este Real Decreto exige una revisión inmediata del sistema documental de las empresas.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN

Nota de orientación sobre la aplicación del Reglamento (UE) 2024/3190 de la Comisión, relativo al uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación armonizada para propiedades peligrosas específicas en determinados materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

La Comisión Europea ha publicado una **nota de orientación para facilitar la implementación del Reglamento (UE) 2024/3190**. Este documento técnico clarifica las nuevas restricciones aplicables al bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles con clasificación armonizada de peligrosidad en materiales destinados a entrar en contacto con alimentos (MCA).

Tras la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/3190, el sector alimentario se enfrenta a un cambio estructural en el uso de recubrimientos, barnices, adhesivos y tintas. La nota de orientación tiene como objetivo armonizar la interpretación de la norma por parte de los operadores económicos y las autoridades de control oficial, asegurando una transición segura hacia materiales libres de sustancias disruptoras endocrinas.

La nota profundiza en los criterios de cumplimiento para los materiales de envasado, destacando los siguientes puntos:

- **Alcance de la prohibición del BPA:** Se clarifican los plazos para la eliminación del bisfenol A en la fabricación de barnices y recubrimientos aplicados sobre envases metálicos (latas), así como en el uso de policarbonatos.
- **Gestión de otros bisfenoles:** La guía detalla la aplicación de las restricciones a otros bisfenoles y derivados que posean clasificaciones armonizadas como sustancias CMR (carcinógenas, mutágenas o tóxicas para la reproducción) o disruptores endocrinos.
- **Se ofrecen pautas específicas sobre la documentación técnica** que debe acompañar a los MCA para garantizar la trazabilidad de la ausencia de estas sustancias a lo largo de toda la cadena de suministro.
- **Periodos transitorios y existencias:** La nota interpreta los plazos de comercialización permitidos para los productos envasados antes de las fechas límite, facilitando la gestión de inventarios para evitar el desperdicio alimentario.

Para los responsables de calidad y seguridad alimentaria, la aplicación de estas directrices implica:

- **Validación de proveedores de MCA:** Es imperativo solicitar declaraciones de cumplimiento actualizadas que certifiquen la adecuación al Reglamento (UE) 2024/3190.
- **Sustitución de materiales:** La industria debe acelerar la implementación de alternativas tecnológicas, especialmente en los recubrimientos interiores de envases metálicos destinados a alimentos ácidos o de larga duración.
- **Refuerzo de los planes de control oficial:** Las autoridades sanitarias utilizarán esta nota como base para las inspecciones, poniendo el foco en el cumplimiento de los límites de migración y la prohibición de uso de sustancias clasificadas.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Actualización UNE 2026: Materiales hídricos y PCR de *Salmonella*

La Asociación Española de Normalización (UNE) ha ratificado y publicado recientemente una serie de estándares técnicos críticos para la garantía de la seguridad alimentaria y la salud pública. Entre las novedades destacan las partes 2 y 4 de la norma UNE-EN 14944, para la evaluación de materiales cementosos en contacto con agua, y la norma UNE-EN ISO 6579-4, que establece el método de referencia para la identificación molecular de la variante monofásica de *Salmonella Typhimurium*.

Estos documentos constituyen el marco de referencia esencial para la industria, integrándose en el sistema de soporte para la aprobación de materiales bajo criterios de higiene y en los protocolos avanzados de vigilancia epidemiológica en la cadena alimentaria.

I. Evaluación Técnica de Materiales Cementosos (UNE-EN 14944)

Las nuevas normas publicadas entre finales de 2025 y febrero de 2026 desglosan los protocolos de ensayo para asegurar que las infraestructuras de almacenamiento y conducción de agua no comprometan su integridad química ni sensorial:

- UNE-EN 14944-2: Influencia en parámetros químicos: Establece los métodos de ensayo para cuantificar la migración de sustancias orgánicas y la cesión de componentes químicos desde productos cementosos hacia el agua.
- UNE-EN 14944-4: Influencia en parámetros organolépticos: Determina las metodologías para verificar que los materiales no transmitan sabores, olores, color o turbidez al agua de consumo.

El cumplimiento de esta serie es el instrumento técnico principal para satisfacer los requisitos del Artículo 44 del Real Decreto 3/2023, garantizando la seguridad química ante el marco europeo que entrará en vigor el 31 de diciembre de 2026.

II. Identificación de *Salmonella Typhimurium* monofásica (UNE-EN ISO 6579-4)

Paralelamente, la publicación de la norma UNE-EN ISO 6579-4:2025 responde a la creciente relevancia epidemiológica de la variante monofásica de *Salmonella Typhimurium* (1,4,[5],12:i:-), responsable de un alto porcentaje de salmonelosis humanas en la Unión Europea.

- Metodología Molecular: El estándar especifica un método basado en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) para la caracterización molecular avanzada de aislados bacterianos.
- Diferenciación de Precisión: Permite distinguir de forma fiable entre *Salmonella Typhimurium* monofásica y otras variantes que poseen la misma fórmula antigénica, una tarea compleja para los métodos serológicos tradicionales.
- Campo de Aplicación: El método es aplicable a aislados obtenidos de productos de consumo humano, alimentación animal, muestras ambientales de áreas de producción y etapas de producción primaria.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Novedades Legislativas aplicables al sector agroalimentario

- **Real Decreto 142/2026**, de 25 de febrero, por el que se modifican y derogan determinadas disposiciones en materia alimentaria.
- **Real Decreto 1026/2025**, de 12 de noviembre, por el que se modifican diversas normas en materia de calidad alimentaria para productos de desayuno.
- **Real Decreto 679/2016**, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa. Última modificación: 27 de febrero de 2026.
- **Reglamento (UE) 2026/386 de la Comisión**, de 20 de febrero de 2026, por el que se autoriza la comercialización de polvo de semillas de colza desgrasadas como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución.
- **Reglamento (UE) 2026/391 de la Comisión**, de 23 de febrero de 2026, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que respecta a las condiciones de uso y los requisitos específicos de etiquetado del nuevo alimento *Akkermansia muciniphila* pasteurizada.
- **Reglamento (UE) 2026/397 de la Comisión**, de 23 de febrero de 2026, por el que se autoriza la comercialización de lacto-N-tetraosa producida por una cepa derivada de *Escherichia coli* K-12 MG1655 (ATCC 700926) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
- **Real Decreto 69/2026**, de 4 de febrero, por el que se regulan aspectos organizativos en materia de bienestar y protección de los animales mantenidos con fines agrarios y para la acuicultura.
- **Reglamento (UE) 2026/250 de la Comisión**, de 2 de febrero de 2026, por el que se corrige el Reglamento (UE) 2024/3190, sobre el uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación.
- **Reglamento (UE) 2026/245 de la Comisión**, de 2 de febrero de 2026, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) Nº 10/2011 en lo que respecta a la autorización o las condiciones de uso de varias sustancias.
- **Reglamento (UE) 2026/215 de la Comisión**, de 29 de enero de 2026, que modifica los anexos II y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de dimoxistrobina, etefón y propamocarb en determinados productos.

Fuente: AESAN

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Asesoramiento en Seguridad Alimentaria

En **TECOAL** ofrecemos **asesoramiento técnico especializado** en **seguridad alimentaria** para garantizar que tus productos y procesos cumplan con la legislación vigente, las exigencias sanitarias y los requisitos específicos de tus clientes. Nuestra misión es ayudarte a prevenir riesgos, cumplir normativas y asegurar la calidad y seguridad de tu cadena alimentaria.

¿En qué consiste nuestro asesoramiento en seguridad alimentaria?

Nuestros técnicos te asesoran en la **aplicación práctica de la legislación alimentaria vigente** y en la **correcta gestión de los riesgos higiénico-sanitarios** que afectan a la industria alimentaria. Adaptamos nuestras soluciones a las necesidades específicas de cada empresa, desde fabricantes hasta distribuidores y cadenas de restauración.

Servicios de asesoramiento incluidos

1. Asesoramiento en legislación alimentaria:

Cumple con las **normativas europeas y nacionales** en materia de seguridad alimentaria. Nuestros expertos te guían sobre límites microbiológicos, aditivos, residuos de plaguicidas, contaminantes, materiales en contacto con alimentos, nuevos alimentos y sostenibilidad (residuos plásticos).

2. Asesoramiento en etiquetado alimentario:

Te ayudamos a garantizar el cumplimiento del **Reglamento (UE) 1169/2011** sobre información al consumidor, revisando ingredientes, alérgenos, fecha de consumo preferente, lote, origen, y todos los elementos obligatorios del etiquetado. **Detectamos errores frecuentes que pueden generar sanciones o retiradas de producto.**

3. Asesoramiento en control de *Listeria monocytogenes*:

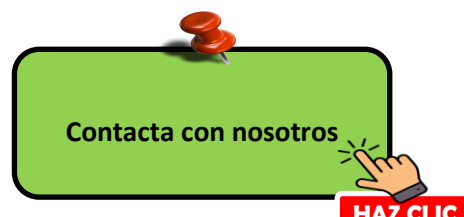
Asesoramos a empresas que producen alimentos listos para el consumo en el cumplimiento de los criterios establecidos por las Autoridades Sanitarias en relación al control de *Listeria monocytogenes*. Evaluamos planes de muestreo, validación de tratamientos y estrategias de control preventivo.

4. Asesoramiento en Auditorías Sanitarias:

En **Tecoal** asesoramos a empresas ante inspecciones de sanidad, desde la revisión técnica de las instalaciones y la documentación hasta la resolución de actas y requerimientos. Nuestro objetivo es garantizar que su sistema de seguridad alimentaria responda con solvencia ante las exigencias de la autoridad sanitaria.

¿Por qué elegirnos como consultores en seguridad alimentaria?

- Más de 30 años de experiencia en consultoría alimentaria.
- Asesoramiento alimentario personalizado y adaptado al tipo de industria.
- Interlocución directa con técnicos especialistas.
- Visitas, formación, auditorías internas y soporte documental.



Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Auditorías internas del plan APPCC

¿Por qué es clave auditar tu Sistema APPCC?

El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) es la base legal y técnica para garantizar la inocuidad alimentaria en cualquier empresa del sector. Las auditorías periódicas permiten asegurar que los procedimientos se aplican correctamente y que el **sistema de autocontrol** está **actualizado y validado**.

¿Qué revisamos en una auditoría del Sistema APPCC?

En Teccoal realizamos auditorías internas completas, personalizadas según tu actividad y nivel de riesgo. Evaluamos:

1. Cumplimiento normativo

Verificamos que tu empresa se ajusta a la **legislación vigente** en materia de higiene alimentaria.

2. Plan APPCC validado y completo

Confirmamos que el plan contiene todos los elementos esenciales: análisis de peligros, PCCs, límites críticos, medidas correctoras, etc.

3. Implantación efectiva

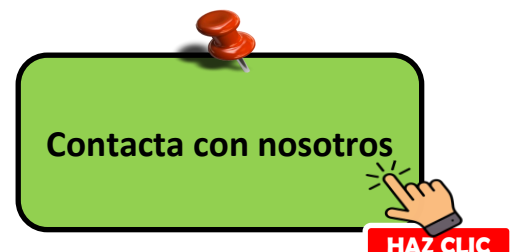
Revisamos si los procedimientos documentados se aplican en la práctica diaria.

4. Eficacia del sistema

Evaluamos si el plan APPCC logra los objetivos de control y prevención.

¿Cómo realizamos la auditoría en tu empresa?

- Llevamos a cabo una visita técnica donde aplicamos una metodología contrastada.
- Evaluación higiénico-sanitaria de instalaciones y equipos.
- Revisión de diagramas de flujo y vigilancia de PCCs.
- Entrevistas al personal para comprobar la implantación real.
- Análisis de etiquetas y procesos de trazabilidad.
- Verificación de temperaturas en equipos críticos.
- Revisión de documentación y registros del sistema.



Contacta con nosotros

HAZ CLIC

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

Curso presencial “Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario”



MODALIDAD Y DURACIÓN	Presencial 3 horas	PRECIO GENERAL	Para más información, ponte en contacto con nosotros.
-----------------------------	-----------------------	-----------------------	---

CURSO BONIFICADO

Podemos gestionarte la **bonificación** de la formación a través de tus créditos de FUNDAE

OBJETIVOS

- Conocer el marco normativo de la Ley 1/2025 y sus implicaciones para la cadena alimentaria.
- Identificar pérdidas y desperdicios dentro de la empresa y aplicar herramientas de diagnóstico.
- Diseñar e implementar un Plan de Prevención de desperdicios, con metas medibles y seguimiento efectivo.
- Adoptar buenas prácticas de prevención, donación y valorización de alimentos en todos los procesos.
- Establecer sistemas de seguimiento, documentación y preparación ante inspecciones.
- Fomentar la cultura preventiva y sensibilizar al personal para lograr un cambio sostenible.

DIRIGIDO A

Dirigido a responsables de calidad, seguridad alimentaria, operaciones, producción, logística y restauración, así como a cualquier profesional involucrado en la gestión de alimentos y la reducción del desperdicio.

PROGRAMA

1. Contexto y marco normativo
2. Identificación de pérdidas y desperdicio
3. Diseño del Plan de Prevención
4. Medidas de prevención y buenas prácticas
5. Seguimiento, evaluación y documentación
6. Comunicación y sensibilización interna

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

Curso online “Operaciones menores en la prevención y control de *Legionella* según Real Decreto 487/2022”



MODALIDAD Y DURACIÓN	Online 15 Horas	PRECIO GENERAL	75€/ alumno (IVA no incluido)
-----------------------------	--------------------	-----------------------	----------------------------------

¡Consúltanos!



CURSO BONIFICADO

Podemos gestionarte la **bonificación** de la formación a través de tus créditos de FUNDAE

OBJETIVOS

Capacitar al alumno a realizar operaciones menores que eviten 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).

DIRIGIDO A

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 en spas, jacuzzi, enfriadores evaporativos, nebulizadores, riegos, fuentes ornamentales, lavaderos de coches, hoteles, residencias, colegios, guarderías, polideportivos, viviendas vacacionales, gimnasios, piscinas públicas, industrias alimentarias, etc.

PROGRAMA

- Unidad 1** Importancia sanitaria de la legionelosis.
- Unidad 2** Normativa. Planes de Control frente a *Legionella*.
- Unidad 3** Programa de tratamiento de agua, limpieza y desinfección contra *Legionella*.
- Unidad 4** Programa de mantenimiento y revisión de instalaciones y equipos.
- Unidad 5** Plan de muestreo y análisis del agua.
- Unidad 6** Seguridad laboral.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

ÁREA FORMATIVA

Curso online “Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias”



MODALIDAD Y DURACIÓN	Online 15 Horas	PRECIO GENERAL	75€/ alumno (IVA no incluido)
-----------------------------	--------------------	-----------------------	----------------------------------



CURSO BONIFICADO	Podemos gestionarte la bonificación de la formación a través de tus créditos de FUNDAE
-------------------------	---

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar los tratamientos químicos adecuados al agua para evitar los problemas generados por ésta: corrosiones, incrustaciones, crecimiento de algas y microorganismos. • 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. • Conocer técnicas de mantenimiento y limpieza y desinfección de piscinas.
------------------	--

DIRIGIDO A	<p>Toda aquella persona que quiera dedicarse al mantenimiento de piscinas de uso público (piscinas públicas, de ocio, parques acuáticos, spas, hoteles, alojamientos turísticos, camping, terapéuticas) y privado tipo 3A (piscinas de comunidades de propietarios, casas rurales o de agroturismo, colegios mayores o similares) y todos aquellos profesionales que ya se dedican a ello y quieren ampliar sus conocimientos y formación.</p> <p>No se requiere ninguna titulación específica previa. Es ideal para personas que tengan el título de socorrista acuático, monitor de natación, etc.</p>
-------------------	--

PROGRAMA	<p>Unidad 1 Piscinas: Normativa, definición, tipos, componentes y responsabilidades.</p> <p>Unidad 2 Química del agua: Calidad y tratamiento del agua.</p> <p>Unidad 3 Productos químicos.</p> <p>Unidad 4 Seguridad en la piscina y seguridad laboral.</p> <p>Unidad 5 Protocolo de Autocontrol.</p> <p>Unidad 6 Mantenimiento de los sistemas de tratamiento del agua.</p>
-----------------	--

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net | tecoal@tecoal.net | 954 395 111 - 682 342 141

La Comisión Europea presenta una nueva herramienta de IA para luchar contra las alertas agroalimentarias y el fraude alimentario

La Comisión Europea ha presentado una nueva plataforma de inteligencia artificial (IA), TraceMap, para acelerar la detección de fraude alimentario, alimentos contaminados y brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en toda la UE. En consonancia con las estrictas normas de seguridad de la UE para los alimentos y los productos importados, esta nueva herramienta reforzará la seguridad de los consumidores y ayudará a las autoridades nacionales a trabajar de manera más eficaz, innovando en la forma en que evaluamos, detectamos y respondemos a los riesgos de seguridad alimentaria y a las actividades fraudulentas.

TraceMap utilizará IA para:

- Mejorar las evaluaciones de riesgos de seguridad alimentaria mediante la racionalización del acceso y el análisis de datos críticos.
- Identificar rápidamente los vínculos entre los operadores y los envíos.
- Supervisar toda la cadena de suministro agroalimentario, una vez identificado un riesgo, lo que permite una recuperación más rápida de productos inseguros o fraudulentos.

A partir de hoy, TraceMap es accesible a las autoridades nacionales de todos los Estados miembros, lo que les permite orientar mejor los controles y llevar a cabo investigaciones más exhaustivas, sin necesidad de recursos adicionales. Utilizará los amplios datos de los sistemas agroalimentarios de la UE existentes para realizar un seguimiento rápido de los patrones comerciales y los flujos de producción.

La plataforma mejorará la precisión de la detección, acelerará la detección de operadores sospechosos y ayudará a los investigadores a detectar el fraude alimentario y los brotes transmitidos por alimentos y eliminará rápidamente del mercado los productos

no conformes. TraceMap faculta a los Estados miembros para colmar lagunas, abordar vulnerabilidades y reforzar sus medidas de lucha contra el fraude en el sector agroalimentario. También permitirá un mejor control de las mercancías importadas, en consonancia con las medidas reforzadas establecidas en la Visión para la Agricultura y la Alimentación.

TraceMap ha sido creado por la Comisión, utilizando tecnología de IA que procesa, estructura e interpreta datos de diferentes plataformas de gestión de la seguridad alimentaria en toda la UE, incluidos el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) y el Sistema Experto y de Control del Comercio (TRACES). Recientemente se utilizó una versión piloto de TraceMap para apoyar la identificación y recuperación de fórmulas de leche infantil hechas con aceite ARA contaminado de China.

Fuente: Comisión Europea

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Domí Velez

Descubre los productos del
**MEJOR PANADERO
DEL MUNDO**



NUESTRAS TIENDAS

Calle Suecia 24, 41740 Lebrija, Sevilla
Plaza España 1, 41740, Lebrija, Sevilla
C/Álvarez Quintero 10, 41110, Sevilla
C/Pagés del Corro 178, 41010, Sevilla
Av. Eduardo Dato 41 local, 41018, Sevilla
Av. Jose Perez Marti, 41704 Dos hermanas.
Av. Andalucía nº8 local 1, 11008, Cádiz

 VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE:

www.domivelezbakery.com



PREMIO
INTERNACIONAL
UNION OF BAKERS
AND CONFECTIONS

