



AGOSTO 2026

BOLETÍN Nº 143

NOTICIAS

MICROAL ya está integrado con iGEO ERP a través de su funcionalidad PDI Lab

SERVICIOS

Auditorías internas del Sistema APPCC

FORMACIÓN

Curso online-presencial virtual “Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la *Legionella*”

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



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

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

- MICROAL ya está integrado con iGEO ERP a través de su funcionalidad PDI Lab 3
- Food trucks en verano: ¿estás preparando tu Sistema APPCC? 4
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 5

LEGISLACIÓN

- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 6
- La EFSA reduce el nivel seguro de exposición al TFA 7

NUESTROS SERVICIOS

- Auditorías internas del Sistema APPCC 9
- Elaboración de Planes Sanitarios de Agua en edificios prioritarios 10

ÁREA FORMATIVA

- Curso online-presencial virtual: "Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la *Legionella*" 11
- Curso online: "Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias" 12

NOTICIAS TÉCNICAS

- Certificado profesional de mantenimiento de piscinas: Cómo acreditarte a tiempo para el límite de enero de 2027 13

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

MICROAL ya está integrado con iGEO ERP

Nos alegra compartir nuestra integración con iGEO a través de su funcionalidad PDI Lab.

Laboratorios **MICROAL** es una empresa de control de calidad e investigación altamente especializada en el sector agroalimentario y medioambiental, que mantiene desde su creación una apuesta por la calidad y el servicio, aportando soluciones en el campo analítico y de diagnóstico a las empresas del sector.

Gracias a esta integración, ahora puedes:

- Enviar tus analíticas automáticamente
- Consultar los resultados interpretados en tiempo real
- Compartir los informes PDF directamente en el Portal Cliente.
- Asegurar la trazabilidad y seguridad de todos los datos

¿El resultado? Todo centralizado en un único software, reduciendo más del 50% del tiempo en cada gestión.

Seguimos avanzando hacia un sector más ágil, conectado y profesional.



LABORATORIOS MICROAL
• DESDE 1985 •

**NUEVO LABORATORIO
conectado con la
PDI Lab de iGEO ERP**

www.microal.com

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Food trucks en verano: ¿estás preparando tu Sistema APPCC?



Durante el verano, los food trucks aumentan su presencia en ferias, festivales, mercados y eventos. Trabajar en espacios reducidos, con altas temperaturas y un ritmo de servicio elevado supone un reto para la seguridad alimentaria.

El control de las temperaturas, la limpieza y desinfección, la prevención de contaminaciones cruzadas, la gestión del agua y los residuos son algunos de los aspectos que deben estar correctamente gestionados. Pero no basta con tener procedimientos establecidos. Es necesario comprobar que el Sistema de Autocontrol se aplica correctamente en la práctica.

Un APPCC adaptado a cada actividad

El sistema APPCC debe identificar los peligros asociados a los procesos que realiza cada establecimiento y establecer las medidas necesarias para mantenerlos bajo control.

No todos los food trucks presentan los mismos riesgos. Los procesos, productos, equipos e instalaciones determinarán qué controles son necesarios y cómo deben llevarse a cabo.

Además, el sistema debe mantenerse actualizado cuando se producen cambios en la actividad.

¿Por qué auditar tu Sistema APPCC?

Una auditoría interna permite comprobar que el sistema está correctamente diseñado, actualizado y, especialmente, implantado en el día a día.

En **TECOAL** realizamos auditorías APPCC personalizadas, combinando la revisión documental con una visita técnica a las instalaciones.

Trazabilidad y etiquetado.

Registros e incidencias: comprobamos que los controles se realizan y que las desviaciones se gestionan correctamente.

Una auditoría para detectar y mejorar

La auditoría no debe entenderse únicamente como una revisión para comprobar el cumplimiento. Es también una herramienta preventiva que permite detectar puntos débiles y corregirlos antes de que puedan convertirse en un problema.

En un food truck, donde las condiciones de trabajo pueden cambiar rápidamente y la actividad aumenta durante el verano, revisar el sistema de autocontrol puede ser especialmente útil antes de afrontar una temporada de alta demanda.

Contacta con nosotros.

Fuente: Teccoal

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

NOTICIAS

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

Novedades Legislativas aplicables al sector agroalimentario

- **Decisión de Ejecución (UE) 2026/1819 de la Comisión, de 27 de julio de 2026,** por la que se modifican determinados actos en lo que respecta a los titulares de la autorización y sus representantes en la Unión para la comercialización de productos que contengan, estén compuestos o hayan sido producidos a partir de determinados organismos modificados genéticamente [notificada con el número C(2026) 5096].
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1749 de la Comisión, de 20 de julio de 2026,** por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 en lo que se refiere a las condiciones de uso del nuevo alimento galacto-oligosacáridos.
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1734 de la Comisión, de 16 de julio de 2026,** por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) Nº 1099/2009 del Consejo, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, en lo que respecta a la autorización del aturdimiento con espuma de nitrógeno de alta expansión .
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1507 de la Comisión, de 3 de julio de 2026,** de 3 de julio de 2026, por el que se autoriza la comercialización del micelio de *Rhizomucor pusillus* como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1427 de la Comisión, de 2 de julio de 2026,** por el que se autoriza la comercialización del hidrolizado de membrana de huevo (producido enzimáticamente) como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1406 de la Comisión, de 26 de junio de 2026,** por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 en lo que respecta a los requisitos relativos al estudio sanitario para la clasificación y vigilancia de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos
- **Reglamento (UE) 2026/1388 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de junio de 2026,** relativo a los vegetales obtenidos con determinadas nuevas técnicas genómicas y a sus productos, y por el que se modifica el Reglamento (UE) 2017/625 (Texto pertinente a efectos del EEE).

Fuente: AESAN

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

| tecoal@tecoal.net

| 954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN

La EFSA reduce el nivel seguro de exposición al TFA

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha reducido el nivel seguro de ácido trifluoroacético (TFA) en la dieta basándose en nuevas pruebas científicas. El TFA es un producto de degradación de algunos plaguicidas.

La Comisión Europea y los Estados miembros de la UE tendrán en cuenta los nuevos niveles al debatir las medidas destinadas a garantizar la protección de los consumidores.

¿Qué es el TFA?

El ácido trifluoroacético (TFA) es un producto químico procedente de fuentes múltiples que puede formarse cuando se descomponen las sustancias de perfluoroalquilo y polifluoroalquilo (PFAS), incluidas determinados principios activos de los plaguicidas. Como consecuencia de ello, el TFA puede acabar en las aguas subterráneas, el suelo y los cultivos alimentarios.

Los Estados miembros de la UE están obligados a controlar los niveles de PFAS en el agua potable, mientras que otros programas de control supervisan los niveles de PFAS en los alimentos.

¿Qué ha cambiado?

Los expertos de la EFSA redujeron la ingesta diaria admisible (IDA) a 0,014 miligramos por kilogramo de peso corporal al día, por debajo del valor anterior de 0,05. La nueva IDA es aproximadamente 3,5 veces inferior a la anterior. Además, han establecido una nueva dosis de referencia aguda de 0,07 miligramos por kilogramo de peso corporal.

Estos valores actualizados se basan en nuevos datos que demuestran, entre otros efectos, que el TFA altera los niveles de tiroxina, una hormona producida por la glándula tiroides que desempeña un papel importante en la regulación del organismo.

¿Qué pruebas se han utilizado?

La EFSA publicó una convocatoria para la presentación de datos que se extendió del 6 de agosto al 7 de octubre de 2024. La información que se ha analizado incluye:

- datos procedentes de las evaluaciones realizadas por los países de la UE sobre productos plaguicidas que pueden formar TFA
- evaluaciones anteriores de la EFSA de principios activos de plaguicidas que pueden formar TFA
- estudios que la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas (ECHA) ha tenido en cuenta como parte de las propuestas de clasificación
- datos del sector

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN

La EFSA colaboró estrechamente con expertos de los países de la UE, del ámbito académico y de otras organizaciones, y les invitó a participar a lo largo de todo el proceso.

También se han identificado áreas que requieren más investigación, entre ellas el potencial de toxicidad a largo plazo, carcinogenicidad e inmunotoxicidad para el desarrollo del TFA. Se introdujo un factor de incertidumbre adicional en el cálculo de la IDA para tener en cuenta estas incertidumbres.

¿En qué medida guarda relación esto con otras iniciativas de la UE sobre el TFA?

La labor de la EFSA forma parte de las iniciativas más amplias de la UE para evaluar y gestionar las PFAS, en colaboración con otros organismos como la ECHA.

En colaboración con la ECHA, actualmente se están estudiando cómo se descomponen las PFAS de los plaguicidas en TFA, así como su destino y comportamiento en el suelo y el agua; se espera haber finalizado este estudio para el próximo verano.



Fuente: EFSA

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

| tecoal@tecoal.net

| 954 395 111 - 682 342 141

NUESTROS SERVICIOS

Auditorías del Sistema 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 **Tecoal** 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

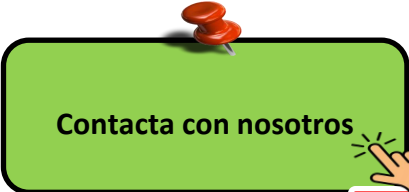
Revisamos si los procedimientos documentados se aplican en la práctica diaria.

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
- 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

NUESTROS SERVICIOS

Elaboración de Planes Sanitarios de Agua en edificios prioritarios



Desde **TECOAL** ponemos a tu disposición el diseño completo del **Plan Sanitario de Agua (PSA)** en edificios prioritarios, conforme al **Real Decreto 3/2023**, como herramienta fundamental para la gestión preventiva y el control de la seguridad del agua de consumo.

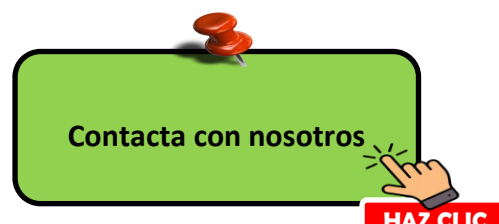
Nuestro enfoque se basa en un acompañamiento técnico integral que comienza con una primera visita a las instalaciones, orientada a la recogida de la información necesaria para el diseño del plan, y continúa con una segunda visita en la que se realiza la entrega del documento, su explicación técnica y la formación de los operarios implicados, con posibilidad de apoyo en remoto.

A partir del **análisis del sistema de abastecimiento del edificio prioritario**, se desarrolla el PSA considerando sus **infraestructuras, la información operativa disponible y el histórico** de calidad del agua de los últimos años. Este trabajo permite identificar y evaluar los **riesgos asociados** a cada parte del sistema, estableciendo prioridades de actuación y definiendo las medidas necesarias para su control.

El servicio contempla también la **planificación** de las actuaciones a realizar, incluyendo la organización de inversiones y plazos, así como el diseño del programa de muestreo y seguimiento. Todo ello se complementa con la gestión de los trámites administrativos necesarios ante las administraciones competentes.

Asimismo, **TECOAL** se encarga de la introducción de datos en las plataformas **EDIBASE y EDIPSA**, así como del envío de la información al **sistema SINAC**, garantizando la correcta trazabilidad y registro del plan dentro de los sistemas oficiales.

Finalmente, el servicio incluye la definición de mecanismos de coordinación y comunicación entre los distintos operadores de las instalaciones, así como un protocolo de verificación y revisión del PSA, asegurando su correcta implantación y mantenimiento en el tiempo.



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-presencial virtual: “Formación inicial del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la *Legionella*”

MODALIDAD Y DURACIÓN	Online 19 horas + Presencial Virtual 11 horas	PRECIO GENERAL	230€/ alumno (IVA no incluido)
-----------------------------	---	-----------------------	--------------------------------


¡Consúltanos!

PLAZAS	Curso bajo demanda. 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	• Obtener el certificado oficial de mantenedor/responsable de instalaciones de riesgo de <i>Legionella</i>. • Aplicar los tratamientos químicos adecuados al agua para evitar los problemas generados por ésta: corrosiones, incrustaciones, crecimiento de algas y <i>Legionella</i>. • 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.
DIRIGIDO A	Personal de mantenimiento o vigilancia de las instalaciones de riesgo de <i>Legionella</i> o personas que quieran dedicarse a ello. 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.
PROGRAMA	1. Importancia sanitaria de legionelosis 2. Ámbito legislativo 3. Métodos generales de limpieza y desinfección contra <i>Legionella</i> 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 anexo I del Real Decreto 487/2022 8. Seguridad e higiene 9. Prácticas: Visita a instalaciones de riesgo y prácticas obligatorias 10. Prueba de evaluación final

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)
-----------------------------	--------------------	-----------------------	----------------------------------

¡Consúltanos!



CURSO BONIFICADO

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

OBJETIVOS

- 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

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.

No se requiere ninguna titulación específica previa. Es ideal para personas que tengan el título de socorrista acuático, monitor de natación, etc.

PROGRAMA

Unidad 1 Piscinas: Normativa, definición, tipos, componentes y responsabilidades.

Unidad 2 Química del agua: Calidad y tratamiento del agua.

Unidad 3 Productos químicos.

Unidad 4 Seguridad en la piscina y seguridad laboral.

Unidad 5 Protocolo de Autocontrol.

Unidad 6 Mantenimiento de los sistemas de tratamiento del agua.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Certificado profesional de mantenimiento de piscinas: Cómo acreditarte a tiempo para el límite de enero de 2027



El plazo para obtener el Certificado Profesional de Mantenimiento de Piscinas se ha prorrogado por un año, lo que permite que los profesionales obtengan la acreditación oficial relativa al mantenimiento de piscinas y otras instalaciones acuáticas hasta el 2 de enero de 2027.

Prórroga para la formación en mantenimiento de piscinas

La Comisión de Salud Pública del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, acordó el pasado 10 de octubre de 2025 prorrogar por un año adicional, hasta el 2 de enero de 2027, el plazo de adaptación a las nuevas obligaciones de formación del personal encargado del mantenimiento de piscinas y otras instalaciones acuáticas. Esta prórroga tiene carácter excepcional y transitorio.

A raíz de la publicación del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro quedó modificada la normativa de piscinas, el Real Decreto 742/2013, en lo que se refiere a los requisitos de formación para los profesionales del sector que llevan a cabo actuaciones operativas y que pueden incidir sobre la calidad del agua de la piscina.

Entre las nuevas obligaciones, la disposición adicional tercera del Real Decreto 742/2013 establece que el personal propio o de empresas de servicios a

terceros que desempeñen funciones relativas al programa de tratamiento deberá estar en posesión, antes del 2 de enero de 2026, de la cualificación profesional SEA_C_006_4B/SEA757_2 relativa al mantenimiento de piscinas y otras instalaciones acuáticas, recogida en el Real Decreto 46/2022, de 18 de enero, o un certificado de profesionalidad que acredite las unidades de competencia correspondientes a la formación establecida en dicha cualificación, o cualquiera de las acreditaciones recogidas en el artículo 4.1 del Real Decreto 830/2010, de 25 de junio.

La importancia de iniciar el proceso de acreditación

La ampliación del plazo está motivada por las dificultades y retrasos en la implementación de la oferta formativa necesaria para la obtención de la cualificación profesional, que impide a numerosos profesionales cumplir con los requisitos en los plazos inicialmente previstos. La falta de personal cualificado podría afectar a la viabilidad de instalaciones, especialmente pequeñas y medianas, y afectar negativamente al servicio público que prestan, entre ellas como refugios climáticos durante episodios de calor extremo.

A pesar de esta prórroga, la Asociación Española de Profesionales del Sector Piscinas (ASOFAP) advierte en su página web de *"la importancia de que los profesionales no demoren su acreditación, en tanto que los procesos de acreditación duran meses, y en caso de incidencias los tiempos pueden ampliarse considerablemente"*.

Asimismo, ASOFAP recuerda que tiene a disposición de los profesionales afectados un *"servicio de validación de expediente para la acreditación competencial SEA_C_006_4B/SEA757_2 para asegurar que los expedientes que se presentan a la Administración no tienen errores documentales que terminen en resoluciones negativas, y que consecuentemente no puedan obtener la acreditación profesional"*.

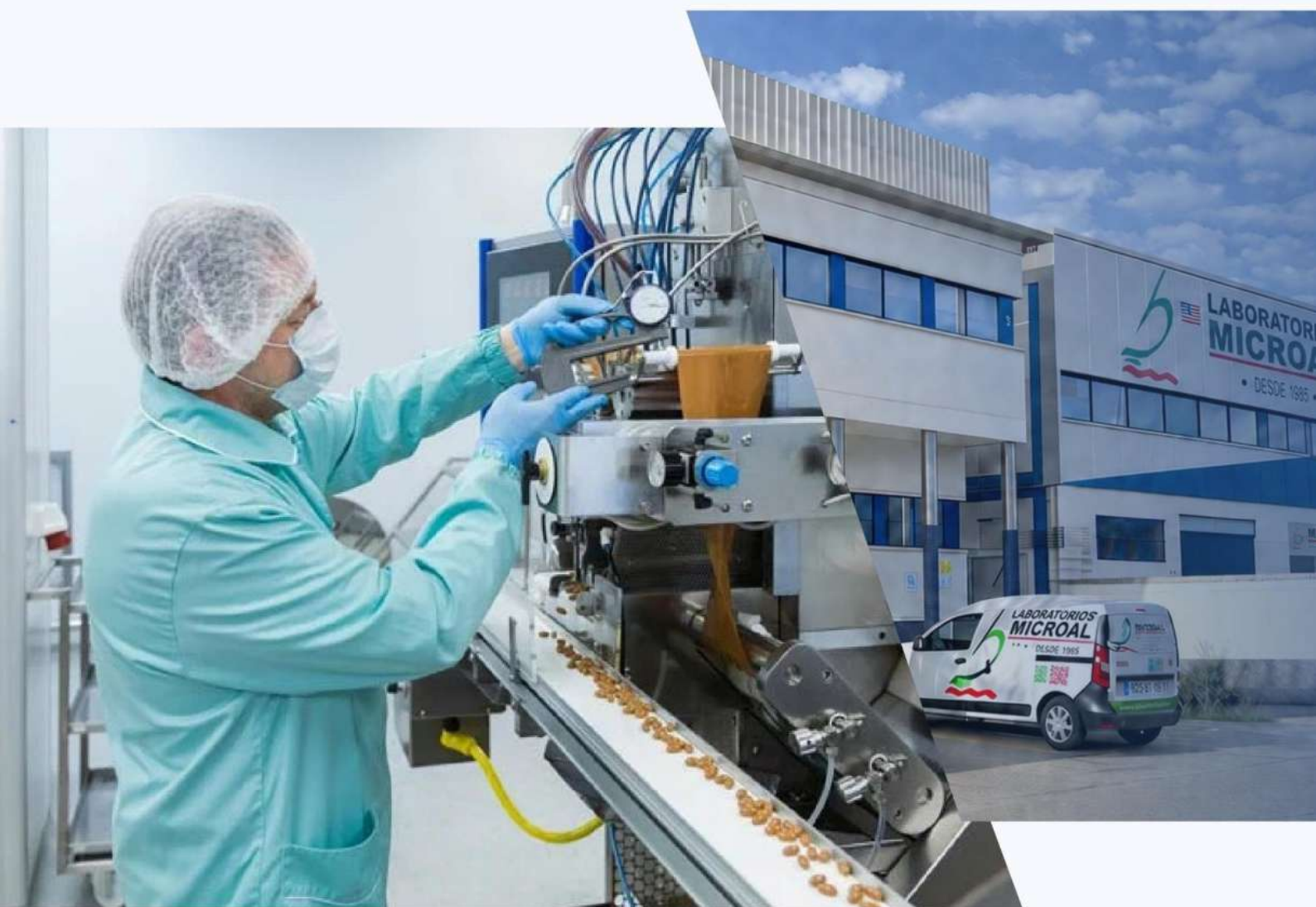
Fuente: Higiene Ambiental

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141



NUEVO LABORATORIO conectado con la PDI Lab de iGEO ERP

www.microal.com