



SEPTIEMBRE 2026

BOLETÍN Nº 144

NOTICIAS

Se amplía el plazo para obtener el Certificado Profesional de Mantenimiento de Piscinas

SERVICIOS

Elaboración del Plan de Prevención y Reducción del Desperdicio Alimentario

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

- Se amplía el plazo para obtener el Certificado Profesional de Mantenimiento de Piscinas 3
- Prevención del desperdicio alimentario: obligaciones para empresas desde abril de 2026 4
- Últimas alertas alimentarias en productos alimenticios 6

LEGISLACIÓN

- Novedades legislativas aplicables al sector agroalimentario 7
- Codex Alimentarius actualiza sus principios de higiene para el control de Listeria 8

NUESTROS SERVICIOS

- Elaboración de Planes de Prevención y Reducción del Desperdicio Alimentario 10
- Elaboración de Protocolos de Autocontrol de piscinas 11

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*" 12
- Curso online: "Mantenimiento y Control en piscinas públicas y privadas según el Real Decreto 742/2013, últimas tendencias" 13
- Curso presencial: "Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario" 14

NOTICIAS TÉCNICAS

- Norma UNE-EN ISO 16094-2 para el análisis de microplásticos en el agua 15

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

Se amplía el plazo para obtener el Certificado Profesional de Mantenimiento de Piscinas

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 desempeñe 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 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

Prevención del desperdicio alimentario: obligaciones para empresas desde abril de 2026

Desde el 3 de abril de 2026, muchas empresas del sector alimentario tienen que cumplir con las obligaciones recogidas en el artículo 6 de la Ley 1/2025, de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario. Entre estas nuevas obligaciones se encuentran la elaboración de un plan de prevención, la aplicación de una jerarquía de prioridades y la creación de acuerdos para donar los excedentes alimentarios.



El Plan de Prevención del desperdicio alimentario

La Ley 1/2025, de 1 de abril, de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, entró en vigor de forma general en enero de 2025. Sin embargo, las obligaciones incluidas en su artículo 6 son aplicables desde el 3 de abril de 2026.

La elaboración de un Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario no supone únicamente cumplir con la legislación. También puede ser una oportunidad para que las empresas mejoren su funcionamiento y reduzcan costes. Una correcta prevención del desperdicio permite mejorar la gestión de los recursos y conseguir una mayor eficiencia económica, además de aportar beneficios sociales y medioambientales.

¿Qué ha cambiado desde abril de 2026?

Desde el 3 de abril de 2026, las empresas que estén obligadas deben tener implantadas diferentes medidas para prevenir y gestionar las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Entre las principales medidas se encuentran:

- Contar con un Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, que deberá estar correctamente implantado y actualizado.
- Aplicar las medidas establecidas en la jerarquía de prioridades que recoge la ley.

Estas obligaciones forman parte de las medidas previstas en el artículo 6 de la Ley 1/2025.

¿Qué empresas tienen que cumplir estas obligaciones?

La ley establece algunas excepciones.

En primer lugar, están excluidas las microempresas, consideradas aquellas que tienen menos de 10 personas ocupadas y cuyo volumen de negocio anual o balance general anual no supera los 2 millones de euros. También existen excepciones para determinadas actividades de transformación, comercio minorista, distribución alimentaria, hostelería y restauración cuando se desarrollan en establecimientos de determinadas dimensiones. En concreto, la ley establece el límite de 1.300 m², teniendo en cuenta las condiciones previstas para establecimientos con o sin venta al público.

¿Qué es el Plan de Prevención?

El Plan de Prevención es una herramienta de gestión que debe adaptarse a las características y necesidades de cada empresa. Su objetivo es establecer medidas que permitan identificar, medir, prevenir y gestionar correctamente las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Además, el plan debe incluir medidas relacionadas con la trazabilidad de los residuos que se generan y con la transparencia a la hora de comunicar los datos.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

NOTICIAS

Para los profesionales del sector alimentario, estas nuevas obligaciones pueden suponer modificaciones en algunas tareas habituales. Por ejemplo, será necesario revisar los procesos de compra y la gestión de los stocks para intentar reducir los excedentes. También puede ser necesario mejorar la gestión de los subproductos de acuerdo con la normativa o utilizar sistemas digitales que permitan controlar y realizar un seguimiento de los residuos generados.

La formación como parte fundamental

La prevención del desperdicio alimentario no debería aplicarse únicamente en aquellas empresas que estén obligadas por la ley. Cualquier empresa del sector alimentario puede utilizar un plan de prevención para mejorar la utilización de sus recursos, disminuir el desperdicio y conseguir un ahorro de costes.

La formación y la sensibilización de los trabajadores son aspectos fundamentales para conseguir estos objetivos. Los responsables y trabajadores de sala y cocina, los supervisores de calidad y otros profesionales relacionados con la restauración pueden contribuir a reducir el desperdicio mediante la aplicación de buenas prácticas en su trabajo diario.

Por otro lado, la complejidad técnica de la nueva normativa hace necesario que el personal técnico actualice sus conocimientos y competencias. De esta manera, podrá integrar correctamente las nuevas obligaciones en sistemas de gestión APPCC.

En definitiva, la aplicación de estas medidas supone un nuevo reto para las empresas del sector alimentario, pero también puede ser una oportunidad para mejorar la gestión, reducir el desperdicio y conseguir un funcionamiento más eficiente y sostenible.

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

- **Reglamento (UE) 2026/1890 de la Comisión, de 29 de julio de 2026**, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos para la suma de furano, 2-metilfurano y 3-metilfurano en los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y en los alimentos infantiles.

Fuente: AESAN



Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN

Codex Alimentarius actualiza sus principios de higiene para el control de *Listeria*

La Comisión del Codex Alimentarius (FAO-OMS) ha actualizado sus directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene alimentaria para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo.

La actualización incluye los conocimientos científicos más actuales para minimizar el riesgo de listeriosis.

Principios de higiene para el control de *Listeria*

La Comisión del Codex Alimentarius, órgano conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), ha actualizado sus Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene alimentaria para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (CXG 61-2007).

La revisión, adoptada formalmente en la 49.ª sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2026), se apoya en los dictámenes científicos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Evaluación del Riesgo Microbiológico (JEMRA).

El objetivo principal de este documento es ofrecer a las empresas alimentarias, las autoridades competentes y los consumidores información para el control de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, que contribuya a minimizar el riesgo de listeriosis.

Genómica y métodos moleculares

Se incorporan directrices para el uso de herramientas moleculares y de secuenciación de genoma completo (WGS) en la caracterización e identificación de aislados de *L. monocytogenes*, complementando a los métodos tradicionales de cultivo, para conseguir un rastreo de brotes y fuentes de contaminación más preciso.

Programas de Monitoreo Ambiental (PMA)

Se actualizan las pautas de control del entorno de procesamiento, instando a los operadores de empresas alimentarias (FBO) a diseñar planes de muestreo ambiental más rigurosos e identificar zonas de cobijo y persistencia del patógeno en equipos e instalaciones.

Clasificación de alimentos listos para el consumo y vida útil

Se ofrecen mejores herramientas y criterios para determinar si un alimento listo para el consumo permite o no la proliferación de *Listeria monocytogenes*. Esto facilita la definición de la vida útil comercial mediante estudios de desafío (challenge tests), modelos de microbiología predictiva y la consideración del potencial abuso de temperatura.

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

tecoal@tecoal.net

954 395 111 - 682 342 141

LEGISLACIÓN**Ampliación a la producción primaria y cadena de frío**

La guía aplica un enfoque integral desde la producción primaria (prácticas agrícolas y acuícolas) hasta el consumidor final. Se profundiza en la gestión de recursos, higiene del entorno y control estricto de tiempo y temperatura durante la distribución y venta minorista.

Nuevas matrices evaluadas por JEMRA

La actualización incorpora datos científicos específicos sobre matrices alimentarias que se han identificado recientemente como vehículos de listeriosis, tales como verduras congeladas, pescado ahumado en frío y melón troceado.

Comunicación de riesgo y poblaciones vulnerables

Se refuerzan las recomendaciones para orientar al consumidor sobre la manipulación doméstica de los alimentos y se enfatizan las medidas de prevención dirigidas a grupos de alto riesgo (personas inmunodeprimidas, mayores de 65 años y mujeres embarazadas).



Fuente: Higiene Ambiental

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 de Prevención y Reducción del Desperdicio Alimentario

La **Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario** ya está aquí, estableciendo nuevas normativas para reducir el desperdicio en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final. Esta regulación busca no solo mejorar la sostenibilidad de las empresas del sector, sino también fomentar una gestión más responsable y eficiente de los alimentos.

En **Tecoal** sabemos lo importante que es para las empresas mantenerse al día con estas exigencias legales. Por eso, hemos desarrollado un servicio específico para el diseño y elaboración de Plan de prevención y reducción del Desperdicio Alimentario, creado específicamente para ayudar a las empresas alimentarias a cumplir con las nuevas normativas de manera efectiva y rentable.

¿Qué ofrecemos?

1. Cumplimiento normativo garantizado: Nos encargamos de crear un **protocolo adaptado a la normativa** de la Ley 1/2025 de 1 de abril, asegurando que tu empresa esté alineada con las nuevas regulaciones y evite posibles sanciones.
2. Reducción de costes: A través de un análisis de tus procesos y un plan de acción, te ayudamos a reducir el desperdicio de alimentos, **optimizando los recursos y mejorando la rentabilidad de tu negocio**.
3. Responsabilidad social corporativa: Impulsa tu reputación a través de la implementación de medidas que fomenten el **aprovechamiento de excedentes y la donación de alimentos a organizaciones benéficas**, contribuyendo positivamente al entorno.
4. Capacitación y sensibilización: Ofrecemos **formación para tu equipo sobre las mejores prácticas en la gestión de alimentos**, enfocadas en reducir el desperdicio, mejorar el control de fechas de caducidad y optimizar el almacenamiento.
5. Soluciones sostenibles: Te ayudamos a cumplir con las normativas sobre compostaje de residuos orgánicos, alineando tu empresa con **prácticas más ecológicas y sostenibles**.

Confía en nuestra experiencia para diseñar e implantar un protocolo efectivo que no solo cumpla con la ley, sino que también optimice tus operaciones, mejore tu eficiencia y refuerce tu compromiso con el medio ambiente.



Contacta con nosotros



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 Protocolos de Autocontrol de piscinas

La persona titular de la piscina deberá disponer de un documento donde registrar las situaciones de incumplimiento e incidencias aparecidas, incluyendo las medidas correctoras y preventivas adoptadas.

Este documento es el **Protocolo de Autocontrol**, una de las herramientas fundamentales para un buen control de las piscinas, por ello es importante que esté bien redactado y que incluya todos los apartados que establece el **Real Decreto 742/2013 de 27 de Septiembre**, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de autocontrol de piscinas en España. Este Real Decreto, es la normativa básica relativa a la gestión, control y mantenimiento de las piscinas.

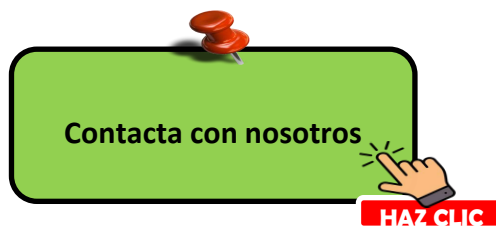
El objetivo del protocolo de autocontrol de piscinas es evitar la propagación de enfermedades y garantizar la seguridad de los usuarios. Este protocolo se aplica a todas las piscinas públicas y es responsabilidad de los propietarios y operadores de las piscinas cumplir con estos estándares.

¿Cómo funciona el protocolo de autocontrol de piscinas?

El protocolo de autocontrol de piscinas se divide en diferentes etapas:

- **Inspección inicial:** Se realiza una inspección inicial de la piscina para verificar si cumple con los estándares de seguridad y calidad.
- **Análisis del agua:** Se realizan análisis periódicos del agua de la piscina para garantizar que esté libre de bacterias y otros contaminantes.
- **Control de productos químicos:** Se controla el uso de productos químicos para mantener la calidad del agua de la piscina.
- **Limpieza y mantenimiento:** Se establecen procedimientos para la limpieza y mantenimiento de la piscina, incluyendo la eliminación de residuos y la limpieza de los filtros.
- **Registro de datos:** Se lleva un registro de todos los datos relevantes, como los resultados de los análisis del agua, las acciones de limpieza y mantenimiento, y cualquier problema que surja.

Desde nuestro departamento lo diseñamos y te explicamos cómo llevarlo a cabo.



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	Convocatoria Octubre 2026: Matriculación desde el 28 de septiembre hasta el 19 de octubre de 2026. Para más información sobre esta y próximas convocatorias 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 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.			
DIRIGIDO A	Personal de mantenimiento o vigilancia de las instalaciones de riesgo de Legionella 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 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 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

ÁREA FORMATIVA

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



MODALIDAD Y DURACIÓN	Online
	3 Horas

PRECIO GENERAL	Para más información, ponte en contacto con nosotros.

¡Consúltanos!



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	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

NOTICIAS TÉCNICAS

Norma UNE-EN ISO 16094-2 para el análisis de microplásticos en el agua

La publicación de la primera norma de la trilogía ISO 16094 es un importante paso adelante en el análisis estandarizado de microplásticos en el agua, que facilitará la inclusión de estos contaminantes emergentes en la "*lista de observación*" de la Directiva (UE) 2020/2184 sobre la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.

Un estándar para el análisis microplásticos en el agua

Los microplásticos se han consolidado como una de las mayores preocupaciones ambientales del siglo XXI. Su presencia en masas de agua continentales, subterráneas y en redes de distribución de agua potable ha generado la necesidad de incorporarlos como contaminantes emergentes en la llamada "*lista de observación*" de la Directiva (UE) 2020/2184, que incluye sustancias o compuestos que suscitan preocupación y para los que se determina un valor indicativo.

El análisis de microplásticos en el agua es esencial para comprender la magnitud del problema y tomar medidas efectivas para mitigar su impacto ambiental y en la salud. Sin embargo, la falta de métodos estandarizados de análisis ha dificultado hasta el momento establecer criterios de control o fijar límites legales fundamentados.

Para resolver este cuello de botella, la Organización Internacional de Normalización (ISO) ha desarrollado la serie normativa *ISO 16094 Calidad del agua. Análisis de microplásticos en agua*.

La norma consta de tres partes de las cuales ISO ha publicado por el momento la segunda, que en España ha sido recientemente publicada por la Asociación Española de Normalización (UNE):

- UNE-EN ISO 16094-2:2026 Calidad del agua Análisis de microplásticos en agua *Parte 2: Métodos de espectroscopía vibracional para aguas con bajo contenido de sólidos en suspensión, incluida el agua potable (ISO 16094-2:2025)*.

¿Cuál es el objetivo de la norma UNE-EN ISO 16094-2?

La norma UNE-EN ISO 16094-2 establece los principios para la investigación de microplásticos en agua potable y agua con bajo contenido de sólidos en suspensión naturales.



Para ello, utiliza una técnica de microscopía acoplada a espectroscopia vibracional, que permite evaluar la muestra partícula a partícula.

El método permite determinar y caracterizar un gran número de partículas en la muestra de forma automática.

A medida que se publiquen las Partes 1 (Principios generales) y 3 (Métodos termoanalíticos) de la norma ISO 16094, el sector completará su caja de herramientas para reforzar aún más la garantía de calidad del agua de consumo humano.

Fuente: Higiene Ambiental

Si necesitas más información ¡ponte en contacto con nosotros!

www.tecoal.net

| tecoal@tecoal.net

| 954 395 111 - 682 342 141