



VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

Cod.: CA2029

Cualquier producto alimenticio presente en el mercado debe poseer la totalidad de atributos de calidad previstos hasta al menos la fecha indicada en el envase. Por ello, para conocer cuál es la vida útil real de los alimentos, los estudios de vida útil se han convertido en una herramienta indispensable en el ámbito alimentario. Además, forman parte también de los requisitos exigidos en las principales normas certificables de seguridad alimentaria como, por ejemplo, IFS Food o BRCGS Food Safety.

OBJETIVOS

- Definir la vida útil de un alimento.
- Conocer la relevancia de los estudios de vida útil.
- Explicar el marco jurídico y la responsabilidad de los estudios de vida útil.
- Conocer el sistema de marcado de las fechas de consumo de los alimentos.
- Analizar los factores intrínsecos y extrínsecos que afectan a la vida útil de los alimentos.
- Estudiar la metodología a seguir para estimar, establecer y validar la vida útil de cada alimento.
- Conocer cómo determinar la fecha de caducidad o de consumo preferente de un alimento.
- Detallar las herramientas existentes para validar la vida útil de un alimento.
- Analizar los principales tipos de estudios microbiológicos de vida útil: estudios de durabilidad, ensayos de desafío o Challenge Test y microbiología predictiva.
- Conocer las principales determinaciones fisicoquímicas para establecer la vida útil de los alimentos.
- Estudiar el análisis sensorial como método para determinar la vida útil de los alimentos, detallando los principales tipos de pruebas sensoriales analíticas y afectivas que se aplican en el ámbito de la alimentación.

PROGRAMA

Unidad 1. Fundamentos sobre la vida útil de los alimentos

1. Introducción a la vida útil de los alimentos
2. Marco jurídico y responsabilidades
3. Fechas de consumo de los alimentos
4. Estudios de vida útil: exigencia de las principales certificaciones de seguridad alimentaria

Unidad 2. Mecanismos de alteración y deterioro de los alimentos

1. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos
2. Factores que afectan a la vida útil de los alimentos
3. Deterioro de los alimentos

Unidad 3. Determinación de la vida útil de los alimentos

1. Consideraciones para los estudios de vida útil
2. Descripción de las características del producto y del proceso
3. Identificación de las causas probables de pérdida de seguridad
4. Determinación de la fecha de caducidad o de consumo preferente
5. Validación de la vida útil: herramientas

Unidad 4. Estudios de vida útil microbiológica

1. Introducción a los estudios de vida útil microbiológica
2. Microorganismos indicadores de alteración
3. Criterios microbiológicos
4. Tipos de estudios microbiológicos de vida útil

Unidad 5. Estudios de vida útil fisicoquímicos

1. Introducción a los estudios de vida útil fisicoquímicos
2. Principales determinaciones fisicoquímicas para establecer la vida útil de los alimentos
3. Productos de la pesca frescos: indicadores fisicoquímicos de deterioro

Unidad 6. Estudios de vida útil sensorial

1. Introducción al análisis sensorial
2. Pruebas sensoriales: introducción y clasificación
3. Pruebas sensoriales analíticas
4. Pruebas sensoriales afectivas o hedónicas
5. Diseño y censura de los estudios de vida útil sensorial



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

50 horas

IMPORTE:

350€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com