



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS (50h)

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, DD de MM de AAAA

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS (50h)

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

