

## VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS



29 y 30 de abril de 2024



9:00 a 13:00h (8 horas)



Aula virtual



Inscripciones:  
[www.cnta.es/formacion](http://www.cnta.es/formacion)



Precio: 450€



Precio socio: 390€

Exento de IVA en aplicación del artículo 17.1.6o de la Ley Foral 19/1992 de IVA

### Formadores

**Marta Ruiz**

Responsable de Calidad Sensorial  
de CNTA

**Javier Pérez**

Responsable de Microbiología de CNTA

### Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre las metodologías a aplicar en el estudio de la vida útil de los alimentos desde el punto de vista de la calidad sensorial y microbiológica

### Programa

#### Sesión 1

Factores que determinan la vida útil

- Parámetros físico-químicos
- Parámetros organolépticos

Diseño de experimentos

- Estudios a tiempo real
- Test acelerados

#### Sesión 2:

Fundamentos microbiológicos y legislativos en relación a estudios de vida útil

- Alteración y vida útil
- Microorganismos alterantes/patógenos
- Factores que afectan al crecimiento de microorganismos

Patógenos: perspectiva histórica

- Perspectiva histórica
- Legislación micro alimentos
- Reglamento CE 2073/2005 y Guía Sanco

Medición de vida útil por tipo de productos: congelados, deshidratados, IV gama, etc...

Ejemplos

## **Dirigido a:**

- . Responsables de calidad y seguridad alimentaria de las industrias de elaboración de alimentos.
- . Profesionales del sector

## **Lugar de impartición**

**Aula virtual**

## **Otros datos de interés**

En todos los cursos se aplicará un 15% descuento a partir del 2º asistente de la misma empresa. Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 6 días antes de la celebración del curso. Si la cancelación se efectuara una vez transcurrido ese periodo, CNTA cobrará el importe íntegro de la inscripción o en su caso no emitirá reembolso del coste de la misma. CNTA se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes. Bonificaciones de la Fundación Tripartita para los cursos, consúltenos sin compromiso.

### **Incluye documentación en soporte electrónico y diploma**

**CNTA** dispone de un **Sistema de Gestión Medioambiental certificado UNE EN ISO 14001** y trabaja para la mejora del medio ambiente y la reducción de la contaminación, por ello, **CNTA entrega la documentación de los cursos en soporte electrónico en PDF.**  
<https://www.cnta.es/calidad/medio-ambiente/>

## **Otros cursos programados**

 <http://www.cnta.es/formacion/cursos.php>

## **Contacto formación CNTA**

**Amaia Ortega** 948 670 159 [formacion@cnta.es](mailto:formacion@cnta.es)