
CURSO DE FORMACIÓN VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS APLICACIÓN A PRODUCTOS CÁRNICOS

INTRODUCCIÓN

Los consumidores demandan cada vez más productos de alta calidad y esperan que dicha calidad se mantenga durante toda la vida útil del producto. Estas expectativas implican no sólo que el alimento se mantenga seguro, sino que no se presenten, en él, cambios sensoriales indeseables. Estas exigencias de calidad se reflejan en los requerimientos de etiquetado que deben cumplir todos los fabricantes de alimentos. Hoy por hoy, el consumidor ha reflejado una necesidad imperante por conocer y tener la mayor información posible acerca de los productos que se le ofrecen en el mercado, y de su vida útil. La fecha de caducidad indicada en productos es un atributo crítico de gran importancia que no sólo previene el mal uso del producto sino que permite entregar al consumidor un alimento de calidad y evitar pérdidas generadas por falta de rotación en el punto de venta, que se origina por desconocimiento de unas buenas prácticas de distribución (transporte, cadena de frío, almacenamiento, etc.).

Determinar la vida útil de un producto no solo abarca el conocimiento de sus características de calidad más importantes, también permite evaluar nuevas tecnologías y formulaciones, permitiendo así alcanzar las expectativas de los consumidores. Para lograr esto, se debe tener en cuenta todos los factores ligados a la calidad del producto, desde la producción en el campo hasta el consumo del alimento.

OBJETIVO GENERAL

Con el curso de formación “VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS: APLICACIÓN A PRODUCTOS CÁRNICOS”, se pretende dar a conocer los diferentes aspectos básicos a tener en cuenta en la planificación y desarrollo de un estudio de vida útil en este sector tecnológico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir los factores generales y específicos que influyen en la determinación de la vida útil de un alimento.
- Dar las herramientas básicas necesarias para la planificación, desarrollo y determinación de la vida útil de un alimento.
- Dar a conocer varias aplicaciones de estudios de vida útil tanto a nivel comercial como científico-tecnológico.
- Describir las alternativas tecnológicas de evaluación de la calidad en productos del sector cárnico.

Número Máximo de Participantes: 20

Fechas de Realización:

Jueves 16 de Septiembre (9:00 a 14:00 y 16:00 a 18:00)

Viernes 17 de Septiembre (9:30 a 14:15)

Lugar:

Centro Tecnológico Andaluz de la Industria Cárnica-TEICA

Polígono El Pontón 136

Cortegana 21230 (HUELVA)

Tfno: 959 104 304

Entidades Participantes:

- CENTRO TECNOLÓGICO ANDALUZ DEL SECTOR CÁRNICO (TEICA)
- UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
- ANAME – INSTRUMENTACIÓN CIENTÍFICA
- 3M ESPAÑA, S.A.
- APPLIED BIOSYSTEM
- INNOFOOD I+D+I S.L.

El curso incluye:

- Desayunos
- Comida del día jueves 16

PROGRAMA

Jueves 16 (DÍA 1)

- 9:00 REGISTRO - PRESENTACIÓN DEL CURSO
TEICA – Centro Tecnológico Andaluz del Sector Cárnico
- 9:30-11:30 CARACTERIZACIÓN DE LA CALIDAD DE LA CARNE
Alberto Horcada Ibáñez. Universidad de Sevilla (Sevilla)
- 11:30-12:00 *Café*
- 12:00-14:00 MÉTODOS PREDICTIVOS FÍSICO-QUÍMICOS. ESTUDIOS ESTADÍSTICOS
Elena J. Sánchez Zapata. Universidad Miguel Hernández (Orihuela-Alicante)
- 14:00-16:00 *Comida*
- 16:00-17:00 APLICACIÓN DE LA LEGISLACIÓN ACTUAL EN LA VIDA ÚTIL Y COMERCIAL
Beatriz Martínez Zamorano- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
- 17:00-18:00 UTILIZACIÓN PRÁCTICA DE TEXTURÓMETROS ANAME
Instrumentación Científica
- 18:00 FINALIZACIÓN JORNADA 1

PROGRAMA

Viernes 17 (DÍA 2)

- 9.30-10:30 ANÁLISIS SENSORIAL: APLICACIÓN EN VIDA ÚTIL
José María Fernández Ginés – INNOFOOD I+D+i S.L. (Granada)
- 10:30-11:00 *Café*
- 11.00-12:45 MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA EN PRODUCTOS CÁRNICOS
Elena Carrasco Jiménez – Universidad de Córdoba (Córdoba)
- 12:45-13:30 MÉTODOS PRÁCTICOS DE DETECCIÓN MICROBIOLÓGICA
RÁPIDA
3M ESPAÑA, S.A.
- 13.30-14:15 MÉTODO PRÁCTICO DE MICROBIOLOGÍA POR PCR
Applied Biosystems
- 14:15 FINALIZACIÓN DEL CURSO
-
-