

## Seminario Gratuito

# ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS.

14 de noviembre

**MODALIDAD:** Presencial

**HORARIO:** 9:30 a 12:30

Muchas empresas alimentarias se enfrentan al desafío de identificar correctamente la vida útil de un producto, lo que a menudo resulta en el desperdicio de alimentos que aún son aceptables, o en la comercialización de productos que ya no reúnen los suficientes atributos de calidad. A menudo, la empresa alimentaria no dispone del tiempo suficiente ni los recursos para identificar los parámetros críticos y relevantes en la vida útil de un alimento de una forma eficaz.

La vida útil de un alimento no puede estudiarse por medio de un procedimiento genérico, ya que cada producto tiene una composición, tratamiento y hermeticidad únicas, y por ello todos los procedimientos serán válidos dentro de un determinado grupo de alimentos. Este curso presentará el paradigma simplificado del concepto de vida útil asociado a los principales grupos de alimentos del sector agroalimentario de la Región de Murcia, tratando de encauzar qué determinaciones resultan relevantes para asegurar la ausencia de riesgos de seguridad alimentaria, y determinar el factor limitante de la vida útil de cada alimento.

Tradicionalmente, los modelos de vida útil sólo tenían en cuenta la temperatura como variable. Sin embargo, la vida útil de un alimento puede incluir muchas otras variables sobre las que la empresa alimentaria puede influir de forma directa o indirecta, haciendo posible el estudio detallado de la composición de un alimento, de las propiedades de su envase, o incluso de sus recomendaciones de almacenamiento o consumo.

A lo largo de esta jornada, se proporcionarán ejemplos de como configurar el estudio de vida útil de un alimento, y la inclusión de las variables de tipo microbiológico, físico-químico y organoléptico. El estudio podrá tener lugar en condiciones normales o aceleradas (siempre que el producto lo permita), y se recurrirá a modelos y referencias bibliográficas útiles para trasladar lo analizado hasta las condiciones habituales de almacenamiento.

### Índice de contenidos.

1. Diseño preliminar del estudio de vida útil de acuerdo con las propiedades de un alimento.
  - Influencia del envase en la vida útil de un alimento.
  - Influencia de la composición del producto.
  - Influencia de los factores ambientales en la vida útil de un alimento.
2. Legislación en torno al concepto de Seguridad alimentaria de un alimento.
3. Definición de los factores limitantes de la vida útil.
  - Factores microbiológicos.
  - Factores Físico-químicos.
  - Factores organolépticos.
4. Estrategias y modelos para determinar la vida útil de un alimento.
  - Estrategias a tiempo real.
  - Estrategias aceleradas de vida útil.
5. HORECA multiplier event.