

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

NIF

Provincia

e-mail

Fax

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

Estudios de vida comercial de los alimentos: Casos prácticos



INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

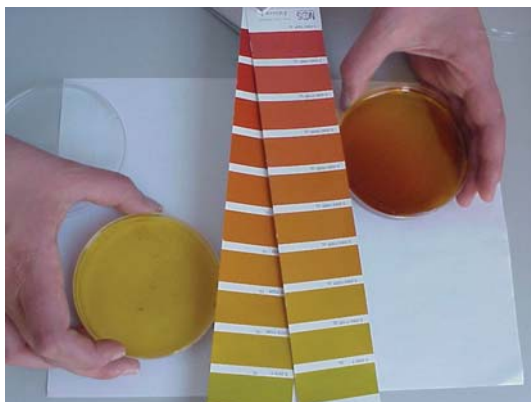


CURSO

Vida comercial de los alimentos

Madrid, 31 de octubre de 2012

*Estudios de vida comercial de los alimentos:
Casos prácticos*



OBJETIVOS

- Conocer su fundamento
- Conocer, mediante casos prácticos, las herramientas para estimar la vida comercial de un alimento
- Entender la importancia del diseño de estos estudios
- Interpretación de los resultados obtenidos.

DIRIGIDO A

Directores, Responsables y técnicos de Calidad, I+D y Seguridad Alimentaria.

CONTENIDO

- 1- Introducción
- 2- Principales procesos de degradación de los alimentos (Físico-químicos, microbiológicos, sensoriales, etc...)
- 3- Tipos de estudios
 - Acelerados
 - Tiempo real
 - Estudios de defectos no homogéneamente distribuidos
 - Challenge test
 - Vida comercial secundaria
- 4- Análisis sensorial aplicado al estudio de la vida útil
- 5- Evaluación y representatividad de los resultados
- 6- Casos prácticos
 - Acelerados
 - Tiempo real
 - Estudios de defectos no homogéneamente distribuidos
 - Challenge test
 - Vida comercial secundaria

PROFESORADO

Anna Torrent
Responsable Dpto. Innovación y Tecnología de **SILLIKER**

INTRODUCCIÓN

Denominamos **vida comercial o vida útil de un alimento al periodo de tiempo que éste mantiene sus atributos de calidad y sus garantías de inocuidad alimentaria.**

La vida comercial del alimento finaliza en el momento en que uno o varios atributos de calidad se ven alterados como consecuencia del paso del tiempo, de las condiciones de manipulación y de almacenamiento posteriores a su elaboración.

En los apartados 1 y 2 del artículo 3 del REGLAMENTO CE 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, se hace alusión al mantenimiento de la seguridad alimentaria durante toda la vida útil del alimento y de los estudios que, cuando sea necesario, se deben realizar para asegurar dicha vida comercial.

La Norma IFS remarca la importancia de establecer, estudiar y documentar la vida comercial del alimento. Habla de ello en los puntos 4.3. (Desarrollo de producto, apartados 4.3.3 y 4.3.4) y en el punto 5.6.8 (Análisis de producto).

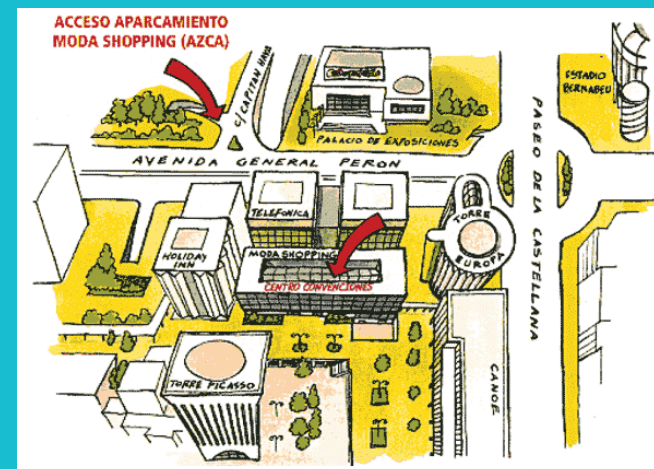
La Norma BRC también hace alusión a la realización de los estudios de vida comercial en los puntos 3.7 (Requisitos generales de documentación, apartado 3.7.3.4), 5.1. (Diseño y desarrollo del producto, apartados 5.1.2 y 5.1.3) y 5.5. (Inspección y análisis del producto, apartado 5.5.1.4).

CELEBRACIÓN

31 de octubre de 2012, de 9:15 a 18:00 h
(7 horas lectivas)

Edificio MAPFRE VIDA:
Avda. General Perón, núm. 40
28020 Madrid

Autobuses: 5 - 14 - 27 - 40 - 120 - 147 - 150
Metro L10: Santiago Bernabéu



INSCRIPCIONES

425 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).
Grupos de 3 ó más asistentes 340 €/asistente + 18% IVA.
El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación.
(<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.
SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 19 de octubre de 2012
Plazas limitadas