

**CURSO: ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL. INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO  
2073/2005**

**Dirigido a:**

Encargados de calidad en la industria alimentaria.

**Objetivos:**

Proporcionar la información necesaria para la realización de un estudio de vida útil correcto en la industria alimentaria.

**Contenidos:**

1. Base legal para la determinación de la vida útil
2. Definiciones del estudio. Descripción del producto
3. Tipos de estudios:
  - a. Estudios iniciales: características Físico-químicas y bibliografía
  - b. Estudios complementarios: histórico de datos, microbiología predictiva, pruebas laboratoriales
4. Ensayos microbiológicos
5. Ensayos organolépticos. Estudios comerciales y patrón de referencia
6. Conclusiones del estudio y margen de seguridad
7. Estudios desarrollados entre empresas

**Duración:**

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 10 horas de PRÁCTICAS + 100 horas a distancia  
DISTANCIA: 100 horas distancia

El desarrollo de las prácticas será en nuestra sede de Coslada (Madrid) en horario a establecer con el alumno.

**Precio:**

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 575 €  
DISTANCIA: 375€

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

*ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO*

<p>Para más información: NELSAN ALIMENTARIA S.L. C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID) TL: 91.672.22.41 Persona de contacto: Gema/Alma      email: <a href="mailto:formacion@nelsanalimentaria.com">formacion@nelsanalimentaria.com</a></p>
--