

INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DEL CICLO DE VIDA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 75 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Mejorar el impacto medioambiental de un producto en la industria alimentaria aplicando la normativa correspondiente, a lo largo de su vida: producción, fabricación, distribución, uso y la eliminación de residuos.

CONTENIDOS

Unidad 1. Innovación y Análisis del Ciclo de Vida
Innovación y análisis del ciclo de vida en empresas alimentarias.
La innovación.
El análisis del ciclo de vida.
Ejercicio guiado.
Impacto ambiental de la cadena alimentaria.

Unidad 2. Normas relacionadas con el ACV
Normas UNE-EN ISO 14040:2006 y UNE-EN ISO 14044:2006 (PARTE I).
Introducción a las normas UNE EN ISO 14040:2006 y UNE EN ISO 14044:2006.
Objeto y campo de aplicación de las normas UNE EN ISO 14040.
Descripción general del análisis del ciclo de vida (ACV).
Normas UNE-EN ISO 14040:2006 y UNE-EN ISO 14044:2006 (PARTE II).
Marco de referencia metodológico para el ACV II.
Informes.
Normas UNE 150041:1998 EX Y UNE-EN ISO 14006:2011.
Análisis de ciclo de vida simplificado: UNE 150041:1998 EX.
La norma UNE-EN ISO 14006:2011: la gestión ambiental y el ecodiseño.

Unidad 3. Sostenibilidad alimentaria y vida útil de los alimentos
Diseño estudio de un ACV
Análisis del Inventario del Ciclo de Vida (ICV)
Evaluación del Impacto del ciclo de Vida (EICV).
Ejercicio guiado: sobre la aplicación del ACV en la producción de vino.
Estudios de vida útil de los alimentos.
Ensayos de vida útil de los alimentos con valoración sensorial.

Estudios de vida útil por evaluación microbiológica.
ACV, sostenibilidad alimentaria y vida útil de los alimentos.
La huella de carbono.
La industria alimentaria y el desempeño ambiental sostenible.

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.