

23 de mayo

**ENSAYOS Y LEGISLACIÓN EN LA
EVALUACIÓN DE CAMBIOS
ORGANOLÉPTICOS
PRODUCIDOS EN LOS
ALIMENTOS A CAUSA DEL
ENVASE**

2 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

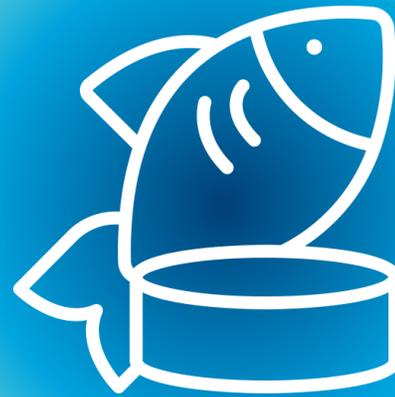
08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa podrás profundizar en la importancia de la evaluación sensorial a la hora de contribuir a seleccionar el envase adecuado respecto a las normativas y legislaciones vigentes. Así como a discernir y reflexionar acerca del desarrollo de nuevos materiales de envasado.



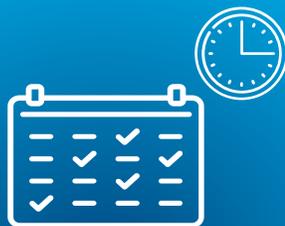


AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Viernes, 23 de mayo de 2025
De 10:00 a 12:00 horas
Horario peninsular
(2 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico de tecnología analítica en el área de análisis sensorial en ANFACO-CECOPECA con más de 15 años de experiencia profesional.

**ENSAYOS Y LEGISLACIÓN EN LA
EVALUACIÓN DE CAMBIOS
ORGANOLÉPTICOS PRODUCIDOS
EN LOS ALIMENTOS A CAUSA DEL
ENVASE**



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

Alcanzar las competencias para la evaluación de la calidad sensorial en base a los principios que regulan el uso de los envases.

Adquirir conocimientos sobre los reglamentos que rigen el control del uso de los materiales de envasado, teniendo en cuenta las propiedades de los productos.

01

02



ENSAYOS Y LEGISLACIÓN EN LA EVALUACIÓN DE CAMBIOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCIDOS EN LOS ALIMENTOS A CAUSA DEL ENVASE



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Responsables de calidad y/o de producción. Técnicos de producción y personal de apoyo al departamento de calidad.

ENSAYOS Y LEGISLACIÓN EN LA EVALUACIÓN DE CAMBIOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCIDOS EN LOS ALIMENTOS A CAUSA DEL ENVASE

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



**Ensayos y Legislación en la Evaluación de Cambios
Organolépticos Producidos en los Alimentos a Causa del Envase
(2h)**

- ✓ Modificaciones producidas en la calidad sensorial de los alimentos debidas al envase, evaluadas de forma controlada siguiendo los principios Norma UNE – ISO 13302.2008.
- ✓ Caso práctico sobre la metodología aplicada al análisis de algunos materiales de envasado.
- ✓ Otros reglamentos relacionados con el control de los materiales de envasado y las propiedades organolépticas de los productos.

TARIFAS FORMATIVAS

ENSAYOS Y LEGISLACIÓN EN LA EVALUACIÓN DE CAMBIOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCIDOS EN LOS ALIMENTOS A CAUSA DEL ENVASE
Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

180 € (Precio con IVA 217,80 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

250 € (Precio con IVA 302,50 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable
hasta un máximo de **26 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



ENSAYOS Y LEGISLACIÓN EN LA EVALUACIÓN DE CAMBIOS ORGANOLÉPTICOS PRODUCIDOS EN LOS ALIMENTOS A CAUSA DEL ENVASE

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el **Departamento de Formación:**

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

