



Webinar vida útil de alimentos: adaptándose a las nuevas tendencias de consumo

Fecha de inicio: **10 diciembre 2024**
Fecha de fin: **10 diciembre 2024**
Duración: **1 horas**
Horarios: **11:00-12:15**
Ubicación: **GotoWebinar**
Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

Las nuevas tendencias de consumo están evolucionando rápidamente, impulsadas por cambios en la tecnología, la sostenibilidad y las preferencias de los consumidores.

Los consumidores están cada vez más preocupados por el impacto ambiental de sus compras, y la salud mental y física es una prioridad, favoreciendo el consumo de productos que promueven el bienestar, alimentos saludables y experiencias de autocuidado.

Se introducen nuevos ingredientes alternativos en la fabricación de alimentos, análogos de alimentos (cárnicos) que ven disminuido su consumo, así como nuevas prácticas de cocinado/consumo que podrían repercutir directamente en la seguridad alimentaria del consumidor.

En el webinar «Vida útil de alimentos: adaptándose a las nuevas tendencias de consumo» que tendrá lugar el próximo 10 de diciembre, se presentarán estos cambios de hábitos y novedades, así como sus riesgos microbiológicos y físico-químicos asociados y cómo se les puede hacer frente.

Objetivos

- Dar a conocer los nuevos hábitos de compra, consumo y cocinado, así como nuevos ingredientes alternativos y alimentos análogos, según el último Barómetro de AINIA 2024.
- Profundizar sobre los Riesgos microbiológicos asociados a

las nuevas tendencias de consumo de los alimentos.

- Profundizar sobre los Riesgos físico-químicos asociados a nuevos ingredientes y alimentos análogos.

Dirigido a

Técnicos de I+D y de Calidad de empresas alimentarias.

Webinar solo para profesionales.

Metodología

Webinar de 1h15 de duración, que comenzará a las 11:00 CET (hora española) y finalizará sobre las 12:15.

Fin de inscripciones el 9 de diciembre a las 16:00. Tras inscribirte, recibirás un primer e-mail de confirmación por nuestra parte, y otro desde la plataforma GoToWebinar con el enlace para conectarte. Si el día de antes no lo hubieras recibido, por favor ponte en contacto con nosotros.

Programa

1. Introducción y presentación del Barómetro de consumo AINIA
2. «Estudios de vida útil microbiológica. Riesgos asociados a nuevos hábitos de consumo». Laura Verdú, Laboratorio de Microbiología. Calidad y Seguridad Alimentaria, AINIA
3. «Estudios de vida útil físico-química. Estabilidad de alimentos con nuevos ingredientes». Sandra Leiva, Laboratorio Químico. Calidad y Seguridad Alimentaria, AINIA
4. Preguntas y conclusiones