



Webinar nuevas metodologías para estudios acelerados de vida útil en productos congelados

Fecha de inicio: **27 marzo 2026**

Fecha de fin: **27 marzo 2026**

Duración: **0.45 horas**

Horarios: **10:00 - 10:45**

Ubicación: **GotoWebinar**

Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

La determinación de la vida útil en productos congelados es un reto creciente para la industria alimentaria, especialmente ante el desarrollo de nuevas formulaciones y procesos. Aunque los ensayos tradicionales son robustos, requieren largos periodos de almacenamiento que retrasan la toma de decisiones.

En el webinar «**Nuevas metodologías para estudios acelerados de vida útil en productos congelados**» presentaremos distintas aproximaciones físico-químicas y sensoriales para la evaluación de vida útil, y profundizaremos en una metodología propia que permite **acelerar estudios en productos congelados**, reduciendo los tiempos respecto al almacenamiento real entre un **56 % y un 64 %**, según la categoría de alimento.

Objetivos

- Revisar los **fundamentos científicos de la vida útil en productos congelados**, especialmente los mecanismos de deterioro físico-químico y sensorial relevantes.
- Presentar **metodologías aceleradas de evaluación**, detallando limitaciones y potencial de aplicación.
- Compartir la **experiencia práctica** de nuestro grupo, mostrando ejemplos reales.

Dirigido a

- Responsables y técnicos de **I+D+i, calidad y seguridad alimentaria**.

- Empresas del sector de alimentos congelados y ultracongelados.

Webinar solo para empresas de producción o distribución de alimentos.

Metodología

Evento online gratuito de 45 minutos de duración, que comenzará el viernes 27 de marzo a las 10:00 y finalizará sobre las 10:45, tras las preguntas de los asistentes.

Tras inscribirte, revisaremos la inscripción y recibirás un enlace para conectarte el día del webinar. Si no lo has recibido el día de antes, por favor ponte **en contacto con nosotros**

Fin de inscripciones el 26 de marzo a las 12:00.

Programa

1. **Conceptos clave de vida útil en alimentos congelados**
 - Mecanismos de degradación en condiciones de congelación
 - Variables que influyen en la estabilidad: formulación, envase, cadena de frío
2. **Evaluación físico-química y sensorial**
 - Parámetros críticos para diferentes matrices
 - Técnicas y criterios de decisión
 - Criterios para la selección de muestras
3. **Estudios acelerados de vida útil en productos congelados**
 - Fundamento científico de la aceleración
 - Alcances y limitaciones según el tipo de producto
 - Ejemplos de reducciones del 56-64 % en tiempo
 - Recomendaciones prácticas para integrarlo en I+D y calidad
4. **Turno de preguntas y debate técnico**