








INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA



| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
|  | ONLINE | | |
|  | Duración: 75 H | Horas presenciales: 0 H | Horas online: 75 H |
|  | Familia: SISTEMAS DE GESTIÓN Área: NO PRL | | |
|  | Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento. | | |
|  | Objetivos: el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y mejorar el impacto medioambiental de un producto en la industria alimentaria aplicando la normativa iso correspondiente, a lo largo de su vida: producción, fabricación, distribución, uso y la eliminación de residuos | | |
|  | Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc. | | |
|  | Contenidos: UNIDAD DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 3. ACV, 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 de 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.