



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAD051PO INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este Curso INAD051PO INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD051PO INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA 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.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DEL CICLO DE VIDA

1. Innovación y análisis del ciclo de vida en empresas alimentarias
2. - La innovación
3. - El análisis del ciclo de vida
4. - Ejercicio guiado
5. Impacto ambiental de la cadena alimentaria

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS RELACIONADAS CON EL ACV

1. Normas UNE-EN ISO 14040: 2006 y UNE-EN ISO 14044: 2006 (PARTE I)
2. - Introducción a las normas UNE EN ISO 14040: 2006 y UNE EN ISO 14044: 2006
3. - Objeto y campo de aplicación de las normas UNE EN ISO 14040
4. - Descripción general del análisis del ciclo de vida (ACV)
5. Normas UNE-EN ISO 14040: 2006 y UNE-EN ISO 14044: 2006 (PARTE II)
6. - Marco de referencia metodológico para el ACV II.
7. - Informes
8. Normas UNE 150041: 1998 EX Y UNE-EN ISO 14006: 2011
9. - Análisis de ciclo de vida simplificado: UNE 150041: 1998 EX.
10. - 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

1. Diseño estudio de un ACV
2. - Análisis del Inventario del Ciclo de Vida (ICV)
3. - Evaluación del Impacto del ciclo de Vida (EICV)
4. - Ejercicio guiado: sobre la aplicación del ACV en la producción de vino de
5. Estudios de vida útil de los alimentos
6. - Ensayos de vida útil de los alimentos con valoración sensorial
7. - Estudios de vida útil por evaluación microbiológica
8. ACV, sostenibilidad alimentaria y vida útil de los alimentos
9. - La huella de carbono
10. - La industria alimentaria y el desempeño ambiental sostenible



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)