

El presente curso de Gestión y Minimización de los desperdicios alimentarios, tiene como objetivo principal el conocer la normativa actual y ofrecer una herramienta para gestionar los residuos alimentarios disminuyendo las pérdidas económicas y alimentarias.

Así pues, con esta formación se pretende:

- Definir el concepto de desperdicio alimentario y la principal legislación que lo regula.
- Establecer prácticas de prevención y eficiencia a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Maximizar el aprovechamiento del excedente producido a lo largo de las fases de la cadena de valor.
- Establecer los factores que pueden afectar o determinar la vida útil del alimento, así como las etapas para la determinación de la vida útil.
- Localizar los peligros a tener en cuenta durante la vida útil de productos conservados en refrigeración y conocer las principales diferencias entre consumo preferente y fecha de caducidad.
- Sensibilizar y concienciar a la sociedad sobre este problema y la necesidad de reducir el desperdicio alimentario.
- Definir los criterios microbiológicos relevantes para establecer la vida útil de los productos alimenticios: criterios establecidos para *Listeria mynocyto genes*, Histamina en productos de la pesca, *Clostridium botulinum* no proteolítico, *Yersinia enterocolitica*, *Bacillus Cereus*, *Salmonella spp* y *Escherichia coli*.
- Establecer las principales técnicas de conservación de alimentos: mediante frío, calor, deshidratación, irradiación, alta presión, etc.
- Conocer la información suministrada al consumidor mediante el etiquetado.
- Conocer los principales tipos de envases atendiendo a diferentes factores.
- Saber sobre la cultura de seguridad alimentaria
- Saber la importancia de un buen almacenamiento y transporte para la buena calidad de los productos.
- Conocer el sistema de gestión para minimizar el desperdicio alimentario.

UNIDAD 1. OBJETIVOS Y BASES LEGALES

UNIDAD 2. LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y DISTINTOS MÉTODOS PARA ESTABLECER LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD 4. REGLAS BÁSICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD 5. ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD 6. PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD 7. ENVASADO

UNIDAD 8. EL ETIQUETADO: INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR

UNIDAD 9. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

UNIDAD 10. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD 11. SISTEMA DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO