

El presente curso de Conservación y desperdicio alimentario (20h), 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.

UNIDAD 1. OBJETIVOS Y BASES LEGALES

1. Definición de desperdicio alimentario.
2. Proyecto de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
3. Legislación de aplicación.

Resumen

UNIDAD 2. LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

1. Deterioro y alteración de los alimentos
2. Factores que afectan o determinan la vida útil del alimento
3. Etapas para la determinación de la vida útil
 - 3.1. Características del producto y de su proceso de producción
 - 3.2. Identificación de las posibles causas de limitación de vida útil
 - 3.3. Validación de la vida útil
4. Peligros a tener en cuenta durante la vida útil de productos conservados en refrigeración
5. Diferencias entre fecha de consumo preferente y fecha de caducidad
 - 5.1. Marcado de la vida útil como “fecha de caducidad” o como “fecha de consumo preferente”

Resumen