

El presente curso de Conservación y desperdicio alimentario (30h), 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.
- Definir los criterios microbiológicos relevantes para establecer la vida útil de los productos alimenticios: criterios establecidos para *Listeria mynocytoenes*, Histamina en productos de la pesca, *Clostridium botulinum* no proteolítico, *Yersinia enterocolítica*, *Bacillus Cereus*, *Salmonella spp* y *Escherichia coli*.

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

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

1. Criterios microbiológicos relevantes para establecer la vida útil de los productos alimenticios
 - 1.1. Criterios establecidos para *Listeria mynocytoenes*
 - 1.2. Criterios establecidos para Histamina en productos de la pesca
 - 1.3. Criterios establecidos para *Clostridium botulinum* no proteolítico
 - 1.4. Criterios establecidos para *Yersinia enterocolítica*
 - 1.5. Criterios establecidos para *Bacillus Cereus*
 - 1.6. Criterios establecidos para *Salmonella spp*
 - 1.7. Criterios establecidos para *Escherichia coli*
2. Métodos para la determinación de la vida útil de los productos alimenticios
3. Casos prácticos de validación de la vida útil de un alimento

Resumen