

El presente curso de Conservación y desperdicio alimentario (50h), 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 mynocytogetes*, 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 los principales tipos de envases atendiendo a diferentes factores.

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.

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
4. Características del producto y de su proceso de producción
5. Identificación de las posibles causas de limitación de vida útil
6. Validación de la vida útil
7. Peligros a tener en cuenta durante la vida útil de productos conservados en refrigeración
8. Diferencias entre fecha de consumo preferente y fecha de caducidad
9. Marcado de la vida útil como “fecha de caducidad” o como “fecha de consumo preferente”

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
2. Criterios establecidos para *Listeria mynocytogetes*
3. Criterios establecidos para Histamina en productos de la pesca
4. Criterios establecidos para *Clostridium botulinum* no proteolítico
5. Criterios establecidos para *Yersinia enterocolitica*
6. Criterios establecidos para *Bacillus Cereus*
7. Criterios establecidos para *Salmonella spp*
8. Criterios establecidos para *Escherichia coli*
9. Métodos para la determinación de la vida útil de los productos alimenticios
10. Casos prácticos de validación de la vida útil de un alimento

UNIDAD 4. ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS

1. Estabilización de alimentos
2. Principales técnicas de conservación
3. Mediante frío
4. Mediante calor
5. Mediante deshidratación
6. Mediante irradiación
7. Mediante alta presión
8. Métodos químicos de conservación de alimentos
9. Nuevas estrategias para la estabilización microbiana de alimentos

UNIDAD 5. ENVASADO

1. Tipos de envases según el grado de contacto con el alimento
2. Tipos de envases según el material del que están compuestos
3. Tipos de envases según la información aportada al consumidor
4. Tipos de envases según la implicación en la prolongación de la vida útil del alimento