

El presente curso Gestión de envases y residuos: hacia una economía verde 60h, tiene como objetivo principal el conocer la normativa actual vigente y ofrecer una herramienta para gestionar los residuos alimentarios disminuyendo las pérdidas económicas y alimentarias, así como teniendo en cuenta el impacto medioambiental que esto pueda suponer.

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.

Profundizar en los aspectos básicos de la economía verde, la economía circular y la sostenibilidad.

Atender al RD 1055/2022 en aspectos relacionados con la prevención, reutilización y reciclado de envases.

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.

Saber la importancia de un buen almacenamiento y transporte para la buena calidad de los productos.

UNIDAD 1. OBJETIVOS Y BASES LEGALES

Definición de desperdicio alimentario.

Proyecto de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases

Legislación de aplicación

UNIDAD 2. LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

Deterioro y alteración de los alimentos

Factores que afectan o determinan la vida útil del alimento

Etapas para la determinación de la vida útil

Características del producto y de su proceso de producción

Identificación de las posibles causas de limitación de vida útil

Validación de la vida útil

Peligros a tener en cuenta durante la vida útil de productos conservados en refrigeración

Diferencias entre fecha de consumo preferente y fecha de caducidad

Marcado de la vida útil como "fecha de caducidad" o como "fecha de consumo preferente"

UNIDAD 3. UN PASO HACIA LA ECONOMÍA VERDE

Conceptos básicos sobre economía verde y circular y sostenibilidad

1.1. La Agenda 2030

1.2. La sostenibilidad

Economías alternativas

2.1. Economía Azul

2.2. Economía del bien común

2.3. Estrategia de la Granja a la Mesa

2.4. Economía Solidaria

2.5. Economía Naranja

2.6. Economía Colaborativa

UNIDAD 4. ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS

Estabilización de alimentos

Principales técnicas de conservación

Mediante frío

Mediante calor

Mediante deshidratación

Mediante irradiación

Mediante alta presión

Métodos químicos de conservación de alimentos

Nuevas estrategias para la estabilización microbiana de alimentos

UNIDAD 5. ENVASADO

El envasado

Tipos de envasado

2.1. Tipos de envases según el grado de contacto con el alimento

2.2. Tipos de envases según el material del que están compuestos

2.3. Tipos de envases según la información aportada al consumidor

2.4. Tipos de envases según la implicación en la prolongación de la vida útil del alimento

Prevención y reutilización de envases

UNIDAD 6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenamiento

Áreas del almacén

Operaciones de almacenamiento

Transporte de alimentos perecederos

Legislación de aplicación

Prácticas higiénicas en el transporte de alimentos perecederos