

El presente curso gestión de envases y residuos, 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 como tener en cuenta el impacto medioambiental que esto pueda suponer.

Además, 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 mynocitogenes*, Histamina en productos de la pesca, *Clostridium botulinum* no proteolítico, *Yersinia enterocolitica*, *Bacillus Cereus*, *Salmonella spp* y *Escherichia coli*.
- 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.
- 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. UN PASO HACIA LA ECONOMÍA VERDE

UNIDAD 4. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y DISTINTOS MÉTODOS PARA ESTABLECER LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD 5. REGLAS BÁSICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD 6. ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD 7. PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD 8. ENVASADO

UNIDAD 9. SISTEMA DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)