

# Conservación y desperdicio alimentario

AF: 26574

HORAS: 150

## OBJETIVOS

"El presente curso de Gestión y Minimización de los desperdicios alimentarios, 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 mynocitogenes*, Histamina en productos de la pesca, *Clostridium botulinum* no proteolítico, *Yersinia enterocolítica*, *Bacillus Cereus*, *Salmonella spp* y *Escherichia coli*. - Establecer las principales técnicas de conservación de alimentos: mediante frío, calor, deshidratación, irradiación, alta presión, etc. - Conocer la información suministrada al consumidor mediante el etiquetado. - Conocer los principales tipos de envases atendiendo a diferentes factores. - Saber sobre la cultura de seguridad alimentaria - Saber la importancia de un buen almacenamiento y transporte para la buena calidad de los productos. - Conocer el sistema de gestión para minimizar el desperdicio alimentario."

## CONTENIDOS

"UNIDAD 1. OBJETIVOS Y BASES LEGALES UNIDAD 2. LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS UNIDAD 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y DISTINTOS MÉTODOS PARA ESTABLECER LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS UNIDAD 4. REGLAS BÁSICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS UNIDAD 5. ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS UNIDAD 6. PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS UNIDAD 7. ENVASADO UNIDAD 8. EL ETIQUETADO: INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR UNIDAD 9. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE UNIDAD 10. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UNIDAD 11. SISTEMA DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO"