

Conservación y desperdicio alimentario

AF: 26934

HORAS: 30

OBJETIVOS

"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 mynocyto genes*, Histamina en productos de la pesca, *Clostridium botulinum* no proteolítico, *Yersinia enterocolítica*, *Bacillus Cereus*, *Salmonella* spp y *Escherichia coli*."

CONTENIDOS

"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 mynocyto genes* 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"