

Desperdicio alimentario, envases y compromiso seguridad alimentaria

AF: 26546

HORAS: 285

OBJETIVOS

El presente curso de desperdicio alimentario, envases y compromiso con la seguridad alimentaria, 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 teniendo en cuenta el impacto medioambiental que esto pueda suponer. Conocer el nuevo concepto de cultura de seguridad alimentaria, introducido en un nuevo reglamento europeo de obligado cumplimiento por los Estados miembros, informando de la importancia sobre la conciencia individual y el comportamiento en el personal sobre la seguridad alimentaria. Además de capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias. Conocer las diferentes herramientas de gestión de la inocuidad alimentaria y sus diferentes actualizaciones. Además de conocer el plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias y el proceso de etiquetado.

CONTENIDOS

"MODULO 1. ENVASES Y DESPERDICIO ALIMENTARIO 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. ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS UNIDAD 5. ENVASADO UNIDAD 6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE UNIDAD 7. UN PASO HACIA LA ECONOMÍA VERDE MODULO 2. COMPROMISO CON LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UNIDAD 8. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA UNIDAD 9. ETAPAS PREVIAS UNIDAD 10. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL UNIDAD 11. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC UNIDAD 12. SISTEMA DE VERIFICACIÓN, DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO UNIDAD 13. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC UNIDAD 14. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS UNIDAD 15. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO UNIDAD 16. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UNIDAD 17. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA): ISO 22000- 2018 UNIDAD 18. NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V7 UNIDAD 19. NORMA BRC V8"