

# SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CÓMO ELABORAR TU PLAN DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS



**DURACIÓN: 56 Horas.**

## OBJETIVOS

- Informar a los manipuladores de las normas básicas a seguir en la cadena alimentaria.
- Desarrollar aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con el trabajo de manipulador.
- Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control, reduciendo la incidencia de enfermedades toxialimentarias.
- Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos para adquirir actitudes y hábitos correctos.
- Conocer los requisitos generales de la nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Conocer las exigencias de dicha ley en los principales sectores afectados: hostelería, pequeño comercio y comedores.
- Aprender prácticas concretas de prevención, incluyendo la donación de alimentos.
- Adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario.

## CONTENIDOS

Módulo 1: Seguridad Alimentaria    Tema 1: Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria    ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

El Codex Alimentarius

La Cadena Alimentaria

Resumen

Autoevaluación

Tema 2: Peligros Relacionados con el Consumo de Alimentos    Definición y Tipos de Peligros

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Resumen

Autoevaluación

Tema 3: Manipuladores de Alimentos    Manipulación de Alimentos

Normas de Higiene Personal del Manipulador de Alimentos

Formación Adecuada del Personal Manipulador

Resumen

Autoevaluación

Tema 4: Limpieza, Desinfección y Plagas    Limpieza y Desinfección (L+D)

Programa de Limpieza y Desinfección

Limpieza contra Plagas (DDD)

Métodos de Control de Plagas

Resumen

Autoevaluación

Tema 5: Condiciones Generales de los Locales, Equipos y Utensilios    Locales

Equipos y Utensilios

Principio de la Marcha hacia Delante

Resumen

## Autoevaluación

Tema 6: Temperaturas      Uso de Termómetros para Medir la Temperatura  
Interna de los Alimentos

Temperaturas Reglamentarias de Conservación de los Diferentes Grupos de  
Alimentos

Resumen

Autoevaluación

Tema 7: Prácticas Correctas de Higiene      Introducción

Recepción de Materias Primas

Almacenamiento de Alimentos

Preparación de Materias Primas

Cocción

Conservación en Caliente

Enfriamiento

Recalentamiento

Montaje de Platos con Alimentos Destinados al Autoservicio o Buffet Frío

Servicio de Comidas

Resumen

Autoevaluación

Tema 8: El Sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

¿Qué es el APPCC?

Principios del APPCC

¿Cómo Llevar a la Práctica un Autocontrol Basado en el APPCC?

Ejemplo de Diseño de un Sistema APPCC

Documentación que Conformar un Sistema de Autocontrol

Resumen

Autoevaluación

Tema 9: El Etiquetado de los Alimentos      El Etiquetado

¿Cómo Interpretar la Etiqueta?

Información Obligatoria

Etiquetado relativo a las Propiedades Nutritivas

Otro Etiquetado

Autoevaluación 1

Resumen

Módulo 2: Desperdicio Alimentario. Gestión y Prevención Tema 10: Políticas para reducir el desperdicio alimentario Introducción

Residuos orgánicos, desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos

Resumen

Autoevaluación

Tema 11: Medidas generales de prevención. Donación de alimentos Acciones para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos a nivel consumidor

Donación de alimentos para el consumo humano

Resumen

Autoevaluación

Actividades

Módulo 3: Gestión del desperdicio alimentario en los diferentes sectores Tema 12: Hostelería Introducción

Ley desperdicio alimentario. Hostelería

Buenas prácticas en hostelería

Resumen

Autoevaluación

Tema 13: Pequeño comercio Introducción

Ley desperdicio alimentario. Comercio minorista

Buenas prácticas en el comercio

Resumen

Autoevaluación

Tema 14: Comedores      Introducción

El desperdicio de alimentos en comedores

Recomendaciones generales para la reducción del desperdicio

Resumen

Autoevaluación