

Seguridad Alimentaria y Gestión del Desperdicio



DURACIÓN: 56H

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 01. Seguridad Alimentaria

Tema 01. Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria

Tema 02. Peligros Relacionados con el Consumo de Alimentos

Tema 03. Manipuladores de Alimentos

Tema 04. Limpieza, Desinfección y Plagas

Tema 05. Condiciones Generales de los Locales, Equipos y Utensilios

Tema 06. Temperaturas

Tema 07. Prácticas Correctas de Higiene

Tema 08. El Sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

Tema 09. El Etiquetado de los Alimentos

Módulo 02. Desperdicio Alimentario. Gestión y Prevención

Tema 10. Políticas para reducir el desperdicio alimentario

Tema 11. Medidas generales de prevención. Donación de alimentos

Módulo 03. Gestión del desperdicio alimentario en los diferentes sectores

Tema 12. Hostelería

Tema 13. Pequeño comercio

Tema 14. Comedores