

Avant Educatio

Denominación

Seguridad Alimentaria y Gestión del Desperdicio

Duración estimada

60 horas

Objetivos del curso

- 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.

Índice del curso

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