

# Desperdicio alimentario y APPCC

Duración: 40 h

## Objetivos

Poder desarrollar buenas prácticas que eviten el desperdicio de alimentos.

Aprender a elaborar el Plan de Prevención de las Pérdidas y el desperdicio de la empresa.

## TEMARIO

Tema 1: Marco normativo y estratégico contra el desperdicio alimentario

1. Marco Normativo.
2. Puntos más importantes del Proyecto de ley.
3. Régimen sancionador.

Tema 2: Lucha contra el desperdicio alimentario (compra y almacenaje)

1. Introducción.
2. Directrices del APPCC.
3. Plan APPCC.
4. Resumen.

Tema 3: Lucha contra el desperdicio alimentario (Donar, Reutilizar, Reciclar)

1. Planificación y flexibilización de menús y raciones.
2. Donaciones.
3. Reciclado y reutilización, Recipientes para llevar en hostelería.
4. Auditoría interna del desperdicio alimentario.
5. Cocina antidesperdicios.

Tema 4: El sistema APPCC, prevención de desperdicios

1. El APPCC en las materias primas e ingredientes.
2. El APPCC aplicado al proceso de producción.
3. El APPCC en el personal.
4. El plan APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
5. El plan APPCC en el transporte.
6. El plan APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
7. El plan APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
8. El plan APPCC en el tratamiento de residuos, desperdicios y aguas residuales.
9. Normativa y contenidos específicos por sectores.

## Tema 5: Guía de elaboración del Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio

1. Alcance legal.
2. Guía de elaboración del Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio.
3. Protocolo y declaración de intenciones para la prevención de pérdidas y desperdicios.