

Desperdicio alimentario y manipulador alimentos

Duración: 80 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.
- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios.
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

TEMARIO

MÓDULO 1: DESPERDICIO ALIMENTARIO

Tema 1. Marco normativo y estratégico contra el desperdicio alimentario

Marco Normativo

Puntos más importantes del Proyecto de ley

Régimen sancionador

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

Introducción

Fechas de consumo preferente y caducidad

Compra sostenible

Compra de temporada y proximidad

Sostenibilidad en hostelería

Almacenaje para evitar desperdicios

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

Planificación y flexibilización de menús y raciones

Donaciones

Reciclado y reutilización, Recipientes para llevar en hostelería

Auditoría interna del desperdicio alimentario

Cocina antidesperdicios

Tema 4: El sistema APPCC, prevención de desperdicios

Introducción

El APPCC en las materias primas e ingredientes

El APPCC aplicado al proceso de producción

El APPCC en el personal

El plan APPCC en las instalaciones, locales y equipos

El plan APPCC en el transporte

El plan APPCC en el proceso de limpieza y desinfección

El plan APPCC en la lucha contra insectos y roedores

El plan APPCC en el tratamiento de residuos, desperdicios y aguas residuales

Normativa y contenidos específicos por sectores

TEMA 5. Seguridad y trazabilidad en la prevención de las pérdidas y desperdicio

Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

Seguridad y trazabilidad alimentaria en la donación de alimentos

Aplicación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria simplificado en la donación

TEMA 6. Cultura alimentaria (UE 2021/382)

Gestión de alérgenos

Redistribución de alimentos

Concepto de "Cultura de Seguridad Alimentaria" como principio general de Higiene

Compromiso con la cultura de la seguridad alimentaria de empresa y trabajadores

TEMA 7. Envases y residuos de envases (Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre)

Marco Normativo

Obligaciones

TEMA 8. Guía de elaboración del Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio

MÓDULO 2: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Tema 1: La manipulación y los peligros de los alimentos

1. Conceptos básicos.

2. La formación del manipulador de alimentos.

3 Obligaciones del manipulador de alimentos.

4. Definición del sistema APPCC.

5. Aplicación del sistema APPCC.

6. Actividad para el repaso de la unidad.

Tema 2: Sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC

1. Modelo cadena de producción.

2. Tipos de peligros.

3. Tipos de microorganismos patógenos.

4. Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.

5. Medidas preventivas.

6.Métodos de limpieza y desinfección.

7.Técnicas de limpieza y desinfección.

8. Métodos de conservación.

9. Ejercicios de repaso y autoevaluación.

Tema 3. Enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

1. Conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria.

2.Razones que explican por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos.

3. Elementos de la toxiinfección alimentaria.

4. Vías de infección.

5. Alimentos de alto riesgo.

6. Personas susceptibles a enfermedad.

7. Síntomas y mortalidad.

8. Enfermedades.

9. Caso práctico.

Tema 4. Practicas correctas de higiene y manipulación de alimentos:

Limpieza y desinfección

1. Detergentes y tipos de detergentes.

2. Técnicas de desinfección.

3. Aspectos a tener en cuenta en la limpieza.

4. Desinfección y desratización: Control de plagas.

5. Caso práctico.