

## SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DEL DESPERDICIO



### Dirigido a:

Este curso está dirigido a profesionales de la industria alimentaria. También puede ser útil para emprendedores que deseen iniciar un negocio relacionado con la alimentación.

### Objetivos:

El mercado actual demanda calidad y seguridad en toda la cadena alimentaria, además la nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario pretende fomentar actuaciones para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo. Es necesario conocer la situación de la normativa actual y ofrecer herramientas para gestionar los residuos alimentarios disminuyendo las pérdidas económicas y alimentarias. Una buena formación dota a los participantes de los conocimientos, habilidades y competencias necesarios para especializarse en este área.

Este curso persigue los siguientes 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.
- Conocer los requisitos generales de la nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Aprender prácticas concretas de prevención, incluyendo la donación de alimentos.
- Adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario.

## Contenidos formativos:

### 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.1. Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria
- 1.2. Peligros Relacionados con el Consumo de Alimentos
- 1.3. Manipuladores de Alimentos
- 1.4. Limpieza, Desinfección y Plagas
- 1.5. Condiciones Generales de los Locales, Equipos y Utensilios
- 1.6. Temperaturas
- 1.7. Prácticas Correctas de Higiene
- 1.8. El Sistema del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
- 1.9. El Etiquetado de los Alimentos

### 2. GESTIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

- 2.1. Políticas para reducir el desperdicio alimentario
- 2.2. Medidas Generales de Prevención. Donación de alimentos

### 3. GESTIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS DIFERENTES SECTORES

- 3.1. Hostelería
- 3.2. Pequeño comercio
- 3.3. Comedores

**Duración:** 60 Horas

**Fecha Inicio:** 01-05-2024

**Fecha Fin:** 15-06-2024

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 420,00€

**Descuentos:** El precio variará si se requiere uso de Tutor o Bonificación

**Tipo de Formación:** Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación Tripartita.

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

*\* Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*