

# *Desperdicio alimentario y manipulador de alimentos*

*80 Horas*

## *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.

## *Contenidos:*

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

Manipulador de Alimentos. Parte I

Manipulador de Alimentos. Parte II