



CURSOS ONLINE BONIFICADOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DEL DESPERDICIO

Curso bonificado por FUNDAE y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

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 esta área.

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.

METODOLOGÍA

La metodología de este curso es eminentemente práctica puesto que considera al alumno como elemento clave del sistema de formación on-line, lo que le permite aprender a su propio ritmo. Las diferentes herramientas de trabajo le van a posibilitar aprender de forma amena y eficaz al interactuar de forma activa.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

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



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com