

## SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS



**ONLINE**



**Duración:** 60 H

**Horas presenciales:** 0 H

**Horas online:** 60 H



**Familia:** HOSTELERÍA Y TURISMO  
**Área:** SEGURIDAD EN EL TRABAJO



**Dirigido a:**

Trabajador@s, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.



**Objetivos:**

Informar de los peligros inherentes a los alimentos. Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC. La nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que tenía prevista su entrada en vigor el 2 de enero del 2023, indica que todos los establecimientos que elaboren o dispensen comida, deben tener un plan de medidas de prevención determinado cuyo fin, es reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena. Esta formación persigue los siguientes objetivos: Conocer los requisitos del proyecto de ley y saber cómo aplicarlos en las empresas de alimentación. Aprender prácticas concretas de prevención, incluyendo la donación de alimentos. Adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario.



**Metodología:**

Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumna interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc



**Contenidos:**

Seguridad alimentaria

- 1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral
  - 2 Los peligros biológicos para la salud
  - 3 Los peligros químicos para la salud
  - 4 Los peligros físicos para la salud
  - 5 Los prerrequisitos
  - 6 Buenas Prácticas de Higiene
  - 7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC
  - 8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria - SGSA - Autocontrol
  - 9 Diseño de un SGSA o sistema de AUTOCONTROL
  - 10 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto
  - 11 Información al consumidor sobre alérgenos
  - 12 Información nutricional
  - 13 COVID 19 en establecimientos de alimentación
  - 14 La Cultura de la Seguridad Alimentaria
- Prevención de desperdicios alimentarios
- 1 Concepto de residuos orgánicos desperdicio alimentario y pérdida de alimentos
  - 2 Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos
  - 3 Medidas de prevención del desperdicio de alimentos
  - 4 Donación de alimentos