

El presente curso de desperdicio alimentario, envases y compromiso con la seguridad alimentaria, tiene como objetivo principal el conocer la normativa actual y ofrecer una herramienta para gestionar los residuos alimentarios disminuyendo las pérdidas económicas y alimentarias, así como teniendo en cuenta el impacto medioambiental que esto pueda suponer. Conocer el nuevo concepto de cultura de seguridad alimentaria, introducido en un nuevo reglamento europeo de obligado cumplimiento por los Estados miembros, informando de la importancia sobre la conciencia individual y el comportamiento en el personal sobre la seguridad alimentaria. Además de capacitar al alumno/a para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias. Conocer las diferentes herramientas de gestión de la inocuidad alimentaria y sus diferentes actualizaciones. Además de conocer el plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias y el proceso de etiquetado.

## **MODULO 1. ENVASES Y DESPERDICIO ALIMENTARIO**

UNIDAD 1. OBJETIVOS Y BASES LEGALES  
UNIDAD 2. LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS  
UNIDAD 3. ESTABILIZACIÓN DE ALIMENTOS  
UNIDAD 4. ENVASADO  
UNIDAD 5. UN PASO HACIA LA ECONOMÍA VERDE

## **MODULO 2. COMPROMISO CON LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

UNIDAD 6. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA  
UNIDAD 7. ETAPAS PREVIAS  
UNIDAD 8. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL  
UNIDAD 9. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC  
UNIDAD 10. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC  
UNIDAD 11. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
UNIDAD 12. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA): ISO 22000- 2018  
UNIDAD 13. NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V7  
UNIDAD 14. NORMA BRC V8