
LEY DE GESTION DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS Y SISTEMA DE CONTROL APPCC_

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Proporcionar al alumno los conocimientos necesarios para diseñar e implantar el sistema APPCC según el RD 202/2000

Conocer los requisitos de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario y saber cómo aplicarlos.

Conocer la normativa actual de donación de alimentos, así como la clasificación de los excedentes alimentarios para su redistribución.

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