

Conservación, Prevención y Desperdicio Alimentario

Nutrición y seguridad · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Aplicar técnicas de conservación de alimentos que reduzcan el desperdicio.

Aplicar técnicas de conservación de alimentos que reduzcan el desperdicio. Prevenir pérdidas alimentarias en las distintas fases de la cadena. Optimizar la gestión de stocks y caducidades.

Objetivos

- Aplicar técnicas de conservación de alimentos que reduzcan el desperdicio.
- Prevenir pérdidas alimentarias en las distintas fases de la cadena.
- Optimizar la gestión de stocks y caducidades.

Contenidos

- Técnicas de conservación de alimentos.
- Cadena de frío y control de temperaturas.
- Gestión de caducidades y rotación de stock (FIFO/FEFO).
- Causas de pérdida y desperdicio alimentario.
- Buenas prácticas de almacenamiento.
- Aprovechamiento de excedentes.