APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS-BEBIDAS Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTICIOS.- SYS.

SKU: N / A | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Catering, Cocina, Comedores, Higiene y Seguridad Alimentaria, Hoteles, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 40

APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS-BEBIDAS Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTICIOS

OBJETIVO

PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS 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.

ÍNDICE

Aprovisionamiento de alimentos-bebidas

1 Introducción a la gestión logística

1.1 La logística dentro de la empresa

1.2 Definición y clasificación de costes

1.3 Análisis de costes logísticos

1.4 Determinación de los costes

1.5 Cálculo de costes de materias primas

1.6 Indicadores de la gestión logística

1.7 Indicadores importantes para un establecimiento hostelero

1.8 Cuestionario: Introducción a la gestión logística

2 La gestión y organización de los almacenes

2.1 Principios organizativos de almacén

2.2 El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos

2.3 Sistemas de almacenaje

2.4 El layout de los almacenes

2.5 Sistemas de gestión de almacén informatizado - sga

2.6 Cuestionario: La gestión y organización de almacenes

3 La organización del stock

3.1 Introducción en la gestión de inventarios

3.2 Clasificación de stocks

3.3 Rotación de stocks

3.4 Elementos integrantes de la composición de stock

3.5 Clases de stocks

3.6 Optimización de los costes de stock

3.7 Método analítico de valoración a,b,c

3.8 El cálculo de la norma

3.9 Flujos internos

3.10 Métodos de valoración de salidas de existencias

3.11 Cuestionario: La organización del stock

4 Operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

4.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas

4.2 Personal que interviene en la elaboración de pedidos

4.3 Trabajo con los distribuidores

4.4 Control de la llegada de pedidos

4.5 Almacenaje y control de los géneros

4.6 Condiciones de conservación de los productos

4.7 Controles de almacén

4.8 Cuestionario: Operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

5 Utilización de materias primas culinarias y género de uso común en el bar

5.1 Clasificación

5.2 Formas de comercialización y tratamientos habituales

5.3 Necesidades básicas de regeneración y conservación

5.4 Otros sistemas de conservación

5.5 Cuestionario: Utilización de materias primas culinarias y género de uso común en el bar

6 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

6.1 Formalización de solicitudes sencillas

6.2 Operaciones en tiempo y forma requeridos

6.3 Postservicio

6.4 Estudio de tiempos, recorridos y procesos

6.5 Control de calidad

6.6 Cuestionario: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

7 La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería

7.1 El sector hostelero

7.2 Factores de riesgo

7.3 Riesgos y medidas preventivas en el sector

7.4 Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar

7.5 Requisitos de los manipuladores de alimentos

7.6 Equipos de protección individual y colectiva

7.7 Limpieza de equipos y materiales

7.8 Plan de autoprotección

7.9 Control de las medidas implantadas

7.10 Cuestionario: La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería

7.11 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención de desperdicios alimentarios

1 Concepto de residuos orgánicos desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

1.1 Residuos orgánicos

1.2 Desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

1.3 Causas por las que se pierden y desperdician los alimentos en la cadena alimentaria

1.4 Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena

1.5 Diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente

1.6 Qué es la Trazabilidad

1.7 El coste que representa el desperdicio de alimentos

1.8 La huella del desperdicio alimentario

1.9 Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios

1.10 Actividad - Desperdicios alimentarios

1.11 Cuestionario: Concepto de residuos orgánicos, desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

2 Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos

2.2 Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

2.3 Jerarquía de las prioridades de los agentes de la cadena alimentaria

2.4 Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria

2.5 Actividad - Ley

2.6 Cuestionario: Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos

3 Medidas de prevención del desperdicio de alimentos

3.1 Establecimientos de alimentación - Distribuidoras, supermercados y tiendas

3.2 Establecimientos de restauración

3.3 Como interviene en el proceso el consumidor final

3.4 Aspectos básicos de seguridad alimentaria

3.5 Qué son las Buenas Prácticas de Higiene

3.6 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de alimentación

3.7 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de restauración

3.8 Qué se hace con los residuos

3.9 Actividad - Residuos

3.10 Cuestionario: Medidas de prevención del desperdicio de alimentos

4 Donación de alimentos

4.1 Concienciación social

4.2 Normativa para la donación de alimentos

4.3 Las entidades donantes y las entidades receptoras

4.4 Cuestionario: Donación de alimentos

4.5 Cuestionario: Cuestionario final

El curso online de Prevención de Desperdicios Alimentarios es una oportunidad única para adquirir conocimientos y habilidades clave en la lucha contra el desperdicio de alimentos, un problema global que afecta no solo a la economía, sino también al medio ambiente y la sociedad en su conjunto. En este programa educativo, aprenderá estrategias efectivas para reducir la necesidad de alimentos en diferentes contextos, incluidos hogares, restaurantes, supermercados y centros comerciales.

Durante el curso, explorarás las causas y consecuencias del desperdicio alimentario, así como las principales prácticas para prevenirlo y gestionarlo de manera sostenible. Aprenderás a identificar los alimentos más susceptibles de ser desperdiciados, a planificar compras y almacenamiento eficientes, a utilizar técnicas de conservación adecuadas y aprovechar al máximo los recursos disponibles.

Además, conocerás iniciativas innovadoras y soluciones tecnológicas que están siendo implementadas en todo el mundo para combatir el desperdicio de alimentos. Antes de calcular el ambiente de tus hábitos alimentarios, promueves un consumo responsable y una concienciación dentro de tu comunidad.

Al finalizar el curso, esté preparado para implementar estrategias efectivas para prevenir la escasez de alimentos en su diario de vida y en sus laboratorios, contribuyendo así a la construcción de un sistema alimentario más estable y equitativo. ¡No pierdas la oportunidad de convertirte en un agente de cambio positivo con este completo curso online!

Si te ha gustado este curso también te puede gustar Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado

Tal vez este otro: Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración

Síguenos en Instagram