

# INTRODUCCIÓN A LAS ESTRATEGIAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

30 Horas

## Objetivos:

El Consejo de Ministros aprobó el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio

Alimentario, con el objetivo de reducir el desecho a la basura de alimentos sin consumir y favorecer un mejor aprovechamiento de éstos.

La normativa fomenta actuaciones para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo

Las empresas de la cadena deberán contar con un plan de prevención para que, a partir de un autodiagnóstico, adopten medidas para minimizar las pérdidas conforme a una jerarquía de usos en

la que tendrá prioridad el consumo humano

Con este curso te formarás para poder desarrollar buenas prácticas que eviten el desperdicio de

alimentos y aprenderás a elaborar el Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio de la empresa.

## Contenidos:

## **Tema 1. Marco normativo y estratégico contra el desperdicio alimentario**

Marco Normativo

Puntos más importantes del Proyecto de ley

Régimen sancionador

## **Tema 2. Lucha contra el desperdicio alimentario (compra y almacenaje)**

Introducción

Fechas de consumo preferente y caducidad

Compra sostenible

Compra de temporada y proximidad

Sostenibilidad en hostelería

## **Tema 3. Lucha contra el desperdicio alimentario (Donar, Reutilizar, Reciclar)**

Almacenaje para evitar desperdicios

Planificación y flexibilización de menús y raciones

Donaciones

Reciclado y reutilización, Recipientes para llevar en hostelería

Auditoría interna del desperdicio alimentario

Cocina antidesperdicios

## **TEMA 4. Guía de elaboración del Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio**

Alcance legal

Guía de elaboración del Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio

Protocolo y declaración de intenciones para la prevención de pérdidas y desperdicios