

PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

➤ **DURACIÓN:** 10 horas

➤ **OBJETIVOS:**

La nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario con 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 de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario 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**

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

2.1 Proyecto de Ley para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en España

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 Cómo 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