

PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS



Área: Seguridad Alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: 75.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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.

CONTENIDOS

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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 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

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com
TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>