

Desperdicio alimentario y

appcc

40 Horas

Objetivos:

Poder desarrollar buenas prácticas que eviten el desperdicio de alimentos

Aprender 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

Almacenaje para evitar desperdicios

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

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: El sistema APPCC, prevención de desperdicios

Introducción

El APPCC en las materias primas e ingredientes

El APPCC aplicado al proceso de producción

El APPCC en el personal

El plan APPCC en las instalaciones, locales y equipos

El plan APPCC en el transporte

El plan APPCC en el proceso de limpieza y desinfección

El plan APPCC en la lucha contra insectos y roedores

El plan APPCC en el tratamiento de residuos, desperdicios y aguas residuales

Normativa y contenidos específicos por sectores

Tema 5. 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