

ESTRATEGIAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

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.

Temario

Duración: 60 horas

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. Seguridad y trazabilidad en la prevención de las pérdidas y desperdicio

- Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario
- Seguridad y trazabilidad alimentaria en la donación de alimentos
- Aplicación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria simplificado en la donación

TEMA 6. Cultura alimentaria (UE 2021/382)

- Gestión de alérgenos
- Redistribución de alimentos
- Concepto de "Cultura de Seguridad Alimentaria" como principio general de Higiene
- Compromiso con la cultura de la seguridad alimentaria de empresa y trabajadores

TEMA 7. Envases y residuos de envases (Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre)

- Marco Normativo
- Obligaciones

TEMA 8. Guía de elaboración del Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio