

# INTRODUCCIÓN A LAS 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:** 30 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. 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