



PLAN DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Código: 2210013 FC

OBJETIVOS:

Objetivo General

Dar a conocer al alumnado la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, en qué le afecta y cómo llevarlo a la práctica.

Objetivos Específicos

- Detallar conceptos como la Jerarquía de Prioridades, las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria y las diferentes medidas de buenas prácticas que se deben implementar en cada caso.
- Poner en práctica la ley, detallando cómo implementar el Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Introducir al alumnado conceptos como seguridad alimentaria, planes generales de higiene, y la actual gestión de residuos.
- Informa sobre la donación (redistribución) de alimentos, su normativa, tipos de entidades autorizadas, obligaciones y funciones de las entidades, así como la clasificación de los excedentes alimentarios para su redistribución.



CONTENIDOS:

1. EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Conceptos básicos y definiciones:

- Desperdicio alimentario
- Residuos orgánicos
- Trazabilidad
- Fecha de caducidad
- Fecha de consumo preferente

Causas, costes y huella del desperdicio en la cadena alimentaria

2. PLAN DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Qué es un plan de prevención de las pérdidas

Beneficios de implementar un plan de prevención de las pérdidas

Infracciones y sanciones

3. REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios

- Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas
- Directiva marco de la UE sobre los residuos
- Pacto Verde Europeo
- Plan de Acción para la Economía Circular
- Estrategia «De la Granja a la Mesa»

Los agentes de la cadena alimentaria

- Obligaciones y deberes



Jerarquía de prioridades

Medidas de buenas prácticas de los agentes

4. LOS ESTABLECIMIENTOS Y EL CONSUMIDOR

Establecimientos de alimentación

Establecimientos de restauración

Consumidor final

5. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Normativa en seguridad alimentaria e higiene

Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria

- Planes generales de higiene PGH
- Requisitos Simplificados de Higiene

Qué se hace con los residuos

6. LA REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Redistribución de alimentos

Normativa para la donación de alimentos

Organización de entidades donantes y receptoras

Obligaciones y funciones de las entidades donantes y receptoras

Clasificación de los excedentes alimentarios para la redistribución

Trazabilidad e higiene de los excedentes alimentarios

METODOLOGÍA Y DURACIÓN:

Formación en modalidad online de 20 horas de duración.



Los cursos online no disponen de material didáctico físico. El acceso al contenido y a los recursos complementarios se realiza a través del aula virtual, identificándose con las claves de acceso que se le proporcionan a cada alumno.

Las tutorías por parte del docente se realizan a través de la plataforma virtual, mediante la cual el docente/tutor dinamiza la formación, resuelve todas las dudas que puedan surgir respecto a la materia, promueve la participación de los alumnos/as y vela por el aprovechamiento de los contenidos didácticos, con tutorías personalizadas.

Es obligatorio realizar el curso a través del campus virtual. Para que el curso sea válido, el/la alumno/a debe acceder dentro del período establecido de forma progresiva (fechas de inicio y finalización) al 75% del temario a través de la plataforma y realizar todas la/s prueba/s de evaluación propuesta/s. El tiempo de conexión de los participantes debe estar en consonancia con el aprendizaje y las horas de duración del curso, como mínimo, será del 30% del total. Se emitirá diploma acreditativo una vez superados los requisitos del curso.