

Estrategias contra el desperdicio alimentario

Duración: 60 h

Objetivos

Este curso tiene como objetivo principal capacitar a los profesionales del sector alimentario y hostelero en la prevención del desperdicio alimentario, promoviendo prácticas sostenibles y ajustadas a la legislación vigente. Se ofrece una visión clara del marco legal, destacando la nueva Ley 1/2025 y el Real Decreto 1055/2022, así como las obligaciones específicas y sanciones que pueden derivarse del incumplimiento.

Además, se abordan estrategias prácticas como la gestión de donaciones, la trazabilidad, la seguridad alimentaria, la compra responsable y la correcta planificación de menús y almacenaje.

También se profundiza en la aplicación del sistema APPCC en todas las fases del proceso alimentario y se proporciona una guía para elaborar un Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio. Todo ello con el fin de ayudar a las pequeñas empresas a implantar un modelo más eficiente y comprometido con el entorno.

TEMARIO

Tema 1: Marco normativo contra el desperdicio alimentario

1.1. Marco normativo

1.2. Introducción a la Ley 1/2025, de 1 de abril

1.3. Obligaciones y Régimen sancionador

1.4. Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

Tema 2: Donaciones y seguridad y trazabilidad de los alimentos

2.1 Obligaciones de donaciones de excedentes de alimentos

2.2 Donaciones de alimentos

2.3 Trazabilidad de las donaciones

2.4 Seguridad alimentaria en la donación de alimentos

2.5. Aplicación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria

simplificado en la donación

Tema 3: Lucha contra el desperdicio alimentario (compra y almacenaje)

3.1. Fecha de consumo preferente y caducidad de los alimentos

3.2. Compra sostenible

3.3. Compra de temporada y proximidad

3.4. Sostenibilidad en hostelería

3.5. Almacenaje para evitar desperdicios

Tema 4: Desperdicio alimentario en hostelería (Reutilizar, Reciclar)

4.1. Planificación y flexibilización de menús y raciones

4.2. Reciclado y reutilización. Recipientes para llevar en hostelería

4.3. Auditoría interna del desperdicio alimentario

4.4. Cocina antidesperdicios

Tema 5: El sistema APPCC, prevención de desperdicios

5.1. El APPCC en las materias primas e ingredientes

5.2. El APPCC aplicado al proceso de producción

5.3. El APPCC en el personal

5.4. El plan APPCC en las instalaciones, locales y equipos

5.5. El plan APPCC en el transporte

5.6. El plan APPCC en el proceso de limpieza y desinfección

5.7. El plan APPCC en la lucha contra insectos y roedores

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

5.9. Normativa y contenidos específicos por sectores

Tema 6: Envases y residuos de envases (Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre)

6.1. Introducción al Real Decreto 1055/2022

6.2. Definiciones

6.3. Prevención y reutilización de envases

6.4. Responsabilidad ampliada del productor

Tema 7: Guía de elaboración del Plan de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio

6.1. Alcance legal

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

6.3. Protocolo y declaración de intenciones para la prevención de pérdidas y desperdicios