

TITULO: PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

HORAS: 57 HORAS

OBJETIVOS:

- Adquirir los conocimientos básicos sobre el proyecto de Ley para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario, conocer qué afecta y las diferentes medidas de buenas prácticas que se deben implantar en cada caso.

CONTENIDOS:

Contenido del capítulo 1

Introducción

1. Residuos orgánicos
 - 1.1. Tipos de Residuos orgánicos y Clasificación
 - 1.1 Tipos de residuos: compostaje
 - 1.2. Depositación de residuos orgánicos y producción
 - 1.3. Ventajas del compost
 - 1.4. Tipos de consumos
 2. Desperdicio alimentario y pérdida de alimentos
 - 2.1 Pérdidas productos vegetales básicos y no básicos y productos animales básicos y no básicos
 - 2.2 Estudio sobre el desperdicio de frutas y hortalizas en países subdesarrollados
 3. Fecha de caducidad y fecha de consumo preferente
 - 3.1 Alimentos perecederos
 4. Causas del desperdicio alimentario
 5. Costes del desperdicio alimentario en cadena
 6. Huella del desperdicio alimentario en la cadena alimentaria

Puntos clave

Contenido del capítulo 2

Introducción

1. Política para minimizar los desperdicios alimentarios
2. Proyecto de ley para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario en España
 - 2.1 Pautas para la reducción de las pérdidas en la hostelería.
3. Aspectos más relevantes del proyecto de ley
 - 3.1 Objetivos
 - 3.2 Régimen sancionador establecidos en el proyecto de ante ley.

4. Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
 - 4.1 Obligaciones generales establecidas
 - 4.2 obligaciones específicas hostelería
 5. Plan de prevención de pérdidas y despilfarro
 6. Elaboración de un plan para las pérdidas y desperdicios
 7. Tareas otros sectores
 8. Obligaciones y deberes para todos los responsables de la cadena de suministros alimenticios según el proyecto de ante ley
 - 8.1 Obligaciones generales de los responsables
 - 8.2 donaciones e iniciativas sociales
 - 8.3 Obligaciones específicas hostelería y restauración
 - 8.4 Obligaciones específicas para empresas y organizaciones sin ánimo de lucro
 9. Medidas de buenas prácticas de los responsables de la cadena de suministros alimenticios
- Puntos clave

Contenido capítulo 3

Introducción

1. ¿qué son las buenas prácticas de higiene?
 - 1.1 Buenas prácticas de manipulación a través de la cadena alimentaria
2. Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
 - 2.1 Pautas de buenas prácticas de higiene alimentaria
 - 2.2 motivos por el cual está prohibido fumar mientras se manipula alimentos
3. Medidas de prevención de desperdicios y pérdidas de los productos alimenticios en establecimientos de alimentación
4. Buenas prácticas de higiene en establecimientos de restauración
5. Buenas prácticas por parte del consumidor final
6. Consejos y trucos para prevenir el desperdicio alimentario
7. ¿qué se hace con los residuos?
 - 7.1 Tipos de vertederos en España
8. Funcionamiento planta de compostaje
 - 8.1 Proceso de compostaje

Puntos clave

Contenido capítulo 4

Introducción

1. Redistribución de alimentos.
 - 1.1 Tipos de organizaciones
2. Características de los alimentos para donación.
3. Diferentes entidades que redistribuyen los alimentos a las ONG
4. Normativa para la donación de alimentos.
5. Obligatoriedades y funciones de las entidades donantes y receptoras.

Puntos clave