

# TÍTULO: PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO. EDICIÓN ACTUALIZADA

**HORAS: 57**

## **OBJETIVOS:**

### Objetivos generales del curso:

Prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en toda la cadena alimentaria.

## **CONTENIDOS:**

### **Capítulo 1. Introducción al desperdicio alimentario**

#### **Introducción**

1. ¿Qué es el desperdicio alimentario?
2. Diferencia entre pérdida y desperdicio
3. Causas principales en las distintas etapas de la cadena alimentaria
4. Magnitud del problema a nivel global y local

### **Capítulo 2: Consecuencias del desperdicio de alimentos**

#### **Introducción**

1. Impacto ambiental (agua, suelo, emisiones)
2. Impacto económico para empresas y consumidores
3. Impacto social y ético

### **Capítulo 3: Marco normativo y ámbito de aplicación (Ley 1/2025)**

#### **Introducción**

1. Definición y alcance de la Ley 1/2025
2. Sujetos obligatorios por la ley
3. Jerarquía de gestión de alimentos no consumidos
  - 3.1. Prioridades establecidas por la ley
  - 3.2. Aplicación práctica de la jerarquía
4. Plan de prevención del desperdicio alimentario
  - 4.1. Contenido y elaboración del plan
  - 4.2. Plazos de implementación
5. Información al consumidor
  - 5.1. Etiquetado y comunicación en puntos de venta
  - 5.2. Sensibilización y formación

- 6. Régimen sancionador
  - 6.1. Tipificación de infracciones
    - 6.1.1. Infracciones leves
    - 6.1.2. Infracciones graves
    - 6.1.3. Infracciones muy graves
  - 6.2. Multas y consecuencias económicas
  - 6.3. Procedimiento de inspección y control
  - 6.4. Plazos de aplicación y transición

## Capítulo 4: Estrategias de prevención

### Introducción

1. La jerarquía de usos alimentarios
2. Prevención en origen: planificación y gestión eficiente
3. Reaprovechamiento, donación y valorización
4. Herramientas tecnológicas y soluciones innovadoras