

PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Código: PPDA_I001

Duración: 56 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:

Unidad didáctica 1: INTRODUCCIÓN AL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y A LA PÉRDIDA DE ALIMENTO.

- 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.**
- **7. Puntos clave.**

Unidad didáctica 2: REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS.

- **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.**
- **10. Puntos clave.**

Unidad didáctica 3: MEDIDAS DE PREVENCIÓN.

- **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.**
- **9. Puntos clave**

Unidad didáctica 4: DONACIÓN DE ALIMENTOS.

- **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. Obligaciones y funciones de las entidades donantes y receptoras.**
- **6. Puntos clave.**