

ESTRATEGIAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

60 Horas

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.

Contenidos:

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