

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Comprender qué es el desperdicio alimentario, identificando sus principales causas y consecuencias en la cadena de valor, y distinguiendo correctamente entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente para prevenir pérdidas innecesarias.
- Conocer el marco normativo vigente en materia de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario, identificando las obligaciones legales, sanciones y beneficios fiscales establecidos, para aplicarlos correctamente en la actividad profesional.
- Aplicar buenas prácticas para prevenir pérdidas y desperdicio en hostelería, comercio minorista y servicios de take away y delivery, optimizando compras, almacenamiento y rotación (FIFO/FEFO), conservación de crudos y cocinados, y mantenimiento de equipos, en coherencia con la jerarquía de uso de alimentos y la normativa vigente.
- Adquirir los conocimientos y competencias necesarias para diseñar, implementar y evaluar un plan de prevención del desperdicio alimentario en el ámbito de la hostelería y la restauración, asegurando la mejora continua y el cumplimiento de la normativa vigente.
- Aplicar las principales estrategias de reutilización y donación de excedentes alimentarios en el sector de la hostelería y la restauración, garantizando la seguridad alimentaria, el cumplimiento de la normativa y la colaboración solidaria con entidades sociales.
- Comprender la relevancia de la cultura organizacional y la formación continua en la prevención del desperdicio alimentario, fomentando la implicación del equipo de trabajo, la comunicación efectiva con clientes y la consolidación de una cultura empresarial sostenible.
- Conocer herramientas tecnológicas que faciliten la gestión eficiente de inventarios, la trazabilidad de los alimentos, el análisis de datos y la elaboración de informes para auditorías, mejorando la prevención del desperdicio y garantizando el cumplimiento normativo.

CONTENIDOS

Unidad de aprendizaje 1. Introducción al desperdicio alimentario

Introducción.

Definición de desperdicio alimentario y pérdidas de alimentos.

Impacto social, económico y ambiental del desperdicio.

Causas comunes en la cadena de valor alimentaria.

Diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente.

Resumen.

Unidad de aprendizaje 2. Marco normativo y obligaciones legales

Introducción.

Ley 1/2025 de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario.

Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria.

Prioridades en la jerarquía de uso de los alimentos en los procesos de producción y consumo.

Sanciones por incumplimiento.

Beneficios fiscales por donaciones.

Resumen. www.criteria.es | info@criteria.es | MAD: 91 571 21 39 | BCN: 93 265 26 77

Unidad de aprendizaje 3. Buenas prácticas en la gestión de alimentos

Introducción.

prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario en hostelería y restauración.

Prevención en pequeños comercios, supermercados y grandes superficies.

Prevención en take away y delivery.

Control de compras y almacenamiento eficiente.

Uso del método FIFO (First In, First Out).

Conservación adecuada de alimentos cocinados y crudos.

Mantenimiento de equipos y utensilios.

Resumen.

Unidad de aprendizaje 4. Implementación del plan de prevención

Introducción.

Elaboración de un plan de prevención personalizado.

Identificación de puntos críticos en el proceso.

Establecimiento de medidas correctivas y preventivas.

Auditoría interna y seguimiento de resultados.

Resumen.

Unidad de aprendizaje 5. Estrategias de reutilización y donación

Introducción.

Reutilización creativa de excedentes alimentarios.

Donación de alimentos no vendidos aptos para el consumo.

Colaboración con entidades sin ánimo de lucro.

Normativa y buenas prácticas en la donación.

Resumen.

Unidad de aprendizaje 6. Cultura organizacional y formación del personal

Introducción.

Importancia de la formación continua en prácticas sostenibles.

Sensibilización y motivación del equipo de trabajo.

Comunicación efectiva con clientes sobre políticas antidesperdicio.

Creación de una cultura empresarial comprometida con la sostenibilidad.

Resumen.

Unidad de aprendizaje 7. Herramientas tecnológicas y seguimiento

Introducción.

Uso de aplicaciones y software para el control de inventarios.

Implementación de sistemas de trazabilidad.

Análisis de datos para la mejora continua.

Informes y documentación para auditorías externas.

Resumen.