

Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Exigencias a implantar según Ley 1/2025

(online)

A QUIÉN VA DESTINADO a todos los profesionales de la Restauración, responsables de la cadena alimentaria: compras, manipulación de alimentos y distribuidores de productos.

PARA QUÉ CAPACITA para poder trabajar con seguridad y saber aplicar la normativa higiénico-sanitaria en el ámbito de la prevención de pérdidas y desperdicios. Permite conocer las bases impuestas por la normativa a fin de minimizar las pérdidas y el desperdicio de alimentos, lo cual propicia una gestión más eficaz, así como un mayor ahorro de recursos y tiempo.

DURACIÓN 5 horas (la **modalidad online** permite iniciar cuando se acuerde y elegir el lugar y las horas que más convengan. El acceso es fácil e intuitivo y con el apoyo de la tutoría personalizada, avanzarás según tu propio ritmo de aprendizaje).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 130,00€ (bonificables: 37,50€)¹

METODOLOGÍA

Se efectúa un seguimiento periódico, que ayuda a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación.

Los ejercicios de autoevaluación se pueden repetir las veces necesarias y refuerzan los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor evalúa y genera un informe del progreso. La comunicación se realiza por el campus virtual, e-mail, foro de dudas y teléfono.

OBJETIVOS

- Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.
- Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por la ley frente al desperdicio alimentario.

CONTENIDOS

AJUSTADOS A
LA LEY 1/2025

1. PAUTAS PARA HACER FRENTE A LA PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO
2. FUNDAMENTOS DE LA NORMATIVA
3. OBLIGACIONES DE LOS AGENTES DE LA CADENA ALIMENTARIA
4. FECHAS DE CONSUMO PREFERENTE
5. INSTRUMENTOS PARA EL FOMENTO Y CONTROL DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO
6. INFRACCIONES Y SANCIONES



¹. Para los trabajadores contratados en régimen general (no autónomos), el importe total del curso se puede bonificar 100% a través de la *Fundación Estatal para la Formación en el Empleo*, con el crédito anual para formación que disponen las empresas. INFORMAMOS DEL CRÉDITO DISPONIBLE DE SU EMPRESA.

