Taller práctico

Prevención del desperdicio alimentario (Q-107)

MODALIDADES

Este curso está disponible en Live Training (Virtual EN DIRECTO) e IN COMPANY

OBJETIVO

- Conocer el contexto y el marco legal para la reducción y prevención del desperdicio alimentario
- Aprender a desarrollar un plan de prevención del desperdicio alimentario
- Identificar medidas y buenas prácticas para prevenir el desperdicio alimentario

CONTENIDO

1. La cadena de valor de la alimentación
2. El desperdicio alimentario como preocupación social. Agenda 2030
3. Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
4. Hacia un desperdicio alimentario cero
5. El plan de prevención del desperdicio alimentario
6. Metodología para el desarrollo del plan de prevención de pérdidas de alimentos:
   6.1. Contexto: producto y producción
   6.2. Medida y balance de masas
   6.3. Jerarquía de prioridades
   6.4. Desarrollo de soluciones. Plan de minimización
   6.5. La relación con los grupos de interés
7. Buenas prácticas y opciones tecnológicas
8. Casos prácticos

DURACIÓN

1 día – 7 horas

CERTIFICADO

El alumno/a recibirá un certificado de asistencia emitido por AENOR. Se expide a todos los alumnos/as que asistan al menos al 80% de la duración total del curso.

IN COMPANY

Este curso también está disponible en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company.

Si tienes interés en esta modalidad, puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de modalidad In Company, y estudiaremos tu caso de forma personalizada, facilitándote un presupuesto de forma inmediata.

- Escríbenos a formacion-ic@aenor.com
- Llámanos a (+34) 914 326 125