

[cursos.destakando.com](https://cursos.destakando.com)

# Curso Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario



## Presentación

El Curso Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario está diseñado para capacitar a los participantes en estrategias efectivas y prácticas para **minimizar el desperdicio alimentario** en entornos profesionales. Con un enfoque integral, este programa aborda las diversas etapas de la cadena alimentaria, proporcionando herramientas y conocimientos esenciales para combatir este desafío global.

A través del mismo conoceremos los diferentes **modelos de consumo** y producción responsables, retos y soluciones a los largo de la cadena agroalimentaria, así cómo implementar un sistema de gestión del desperdicio alimentario.

Este curso está **dirigido a** profesionales de la industria alimentaria, agrónomos, chefs, gerentes de cadena de suministro, responsables de sostenibilidad, nutricionistas, dietistas y cualquier persona interesada en contribuir activamente a la reducción del desperdicio alimentario.

## Objetivos

- **Comprensión profunda del desperdicio alimentario.** Proporcionar a los profesionales una comprensión sólida de las causas, impactos y dimensiones del desperdicio alimentario a nivel global y local.
- **Profundizar en el Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.** Conocer los objetivos, la jerarquía de prioridades y las obligaciones del Proyecto de Ley.
- **Entender la situación actual y sus retos de cada eslabón de la cadena agroalimentaria.** Analizar en detalle cual es la situación de cada eslabón que comprende la cadena agroalimentaria, qué retos ha de afrontar y las buenas prácticas que se están realizando.
- **Aprende a crear un plan de gestión del desperdicio alimentario.** Con las herramientas aprendidas podrás diseñar tu propio plan desde cero. Te enseñamos todo lo que necesitas saber.

## Temario del curso

### 1. Introducción

- 1.1 Qué es el desperdicio alimentario
- 1.2 Impacto del desperdicio alimentario
- 1.3 Consumo y producción responsable

### 2. Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- 2.1 Antecedentes
- 2.2 Objetivos
- 2.3 Jerarquía
- 2.4 Obligaciones y sanciones

### 3. Desperdicio alimentario en el sector primario e industria

- 3.1 Situación
- 3.2 Retos
- 3.3 Buenas prácticas

### 4. Desperdicio alimentario en la distribución

- 4.1 Situación
- 4.2 Retos
- 4.3 Buenas Prácticas

### 5. Desperdicio alimentario en el sector HORECA

- 5.1 Situación
- 5.2 Retos
- 5.3 Buenas Prácticas

### 6. Haz tu plan para prevenir y reducir el desperdicio alimentario

- 6.1 ¿Qué es un plan de prevención y reducción del DA?
- 6.2 10 principios del plan de prevención y reducción del DA
- 6.3 Herramientas para crear tu plan de prevención y reducción del DA

## ¿Cuándo, dónde y cómo?

- Precio: 200€. **Descuentos** para estudiantes y asociaciones.
- Duración: 10 horas. Lecciones en vídeo, texto y materiales complementarios.
- Formación online (e-learning) a través de nuestra aula virtual.
- Certificado de superación al finalizar el curso, acreditado por Destakando.

Contacta en [info@destakando.com](mailto:info@destakando.com)  o [695 979 014](tel:695979014)  si deseas solicitar más información y formalizar tu matrícula. ¡Te esperamos!