



## **Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario Ley 2025**

## Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario Ley 2025

**Duración:** 60 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** e-learning

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



## Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

## Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

## Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



## Programa del curso:

**OBJETIVOS 42620 PLAN DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO LEY 1/2025** ? El principal objetivo es que el alumno pueda poner en práctica las obligaciones que le afectan de la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, implementando el Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Para ello se detallan conceptos como la Jerarquía de Prioridades, las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria y las diferentes medidas de buenas prácticas que se deben implementar en cada caso. ? Como objetivos secundarios, se introduce al alumno a conceptos como seguridad alimentaria, planes generales de higiene, y la actual gestión de residuos. ? Finalmente se informa sobre la donación (redistribución) de alimentos, su normativa, tipos de entidades autorizadas, obligaciones y funciones de las entidades, así como la clasificación de los excedentes alimentarios para su redistribución. Qué incluye este contenido: ? 1 Modelo descargable de Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario ? 1 Modelo de acuerdo para la donación de alimentos ? 20 Supuestos prácticos ? 18 Vídeos. ? 10 Recursos descargables (presentaciones, infografías, etc.) ? Glosario de términos con definiciones clave.

**ÍNDICE 42620 PLAN DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO. LEY 1/2025**  
**TEMA 1 EL DESPERDICIO ALIMENTARIO** ? Conceptos básicos y definiciones: o Desperdicio alimentario o Residuos orgánicos o Trazabilidad o Fecha de caducidad o Fecha de consumo preferente ? Causas, costes y huella del desperdicio en la cadena alimentaria ? Resumen tema 1  
**TEMA 2 PLAN DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS** ? Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario ? Qué es un plan de prevención de las pérdidas ? Beneficios de implementar un plan de prevención de las pérdidas ? Infracciones y sanciones ? Resumen tema 2  
**TEMA 3 REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS** ? Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios o Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas o Directiva marco de la UE sobre los residuos o Pacto Verde Europeo o Plan de Acción para la Economía Circular o Estrategia «De la Granja a la Mesa» ? Los agentes de la cadena alimentaria o Obligaciones y deberes ? Jerarquía de prioridades ? Medidas de buenas prácticas de los agentes ? Resumen tema 3  
**TEMA 4 LOS ESTABLECIMIENTOS Y EL CONSUMIDOR** ? Establecimientos de alimentación ? Establecimientos de restauración ? Consumidor final ? Resumen tema 4  
**TEMA 5 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE** ? Normativa en seguridad alimentaria e higiene ? Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria o Planes generales de higiene PGH o Requisitos Simplificados de Higiene ? Qué se hace con los residuos ? Resumen tema 5  
**TEMA 6 LA REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS** ? Redistribución de alimentos ? Normativa para la donación de alimentos ? Organización de entidades donantes y receptoras ? Obligaciones y funciones de las entidades donantes y receptoras ? Clasificación de los excedentes alimentarios para la redistribución ? Trazabilidad e higiene de los excedentes alimentarios ? Resumen tema 6  
**ANEXO** ? Bibliografía ? Glosario de términos ? Supuestos prácticos