

Desperdicio Alimentario: Plan de prevención y reducción | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. ¡NUEVO CURSO! Ley de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario recientemente aprobada * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Modalidad	Duración	Precio	Precio socio	Inicio / Fin	Lugar
En Directo	4 horas	195,00€ + I.V.A.	155,00€ + I.V.A.	29/05/2025 29/05/2025	AEC Horario: 9 a 13h

* -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad.

* -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Bonificación máxima FUNDAE: 52€. Consulta condiciones en la pestaña «Más Información».

LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO RECIENTEMENTE APROBADA.

FINALIDAD

APRENDE A ELABORAR UN PLAN DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Con la aprobación de la **Ley de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, (20 de marzo de 2025), todos los agentes de la cadena agroalimentaria deberán disponer de un plan para prevenir y reducir el desperdicio alimentario de sus empresas.

Capacitar a las personas con el conocimiento de los puntos más importantes de dicha **Ley**, así como darles las herramientas necesarias para que lo puedan implementar de manera autónoma.

En paralelo se compartirán **buenas prácticas** de diferentes empresas para la motivación e inspiración en la reducción y prevención del desperdicio alimentario

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

Tras la realización de este curso, el alumno será capaz de:

- > Cumplir con el proyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- > Conocer los requisitos necesarios para implementar el plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- > Implantar su plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- > Conocer buenas prácticas en reducción y prevención del desperdicio alimentario.
- > Innovar para reducir el desperdicio alimentario



DIRIGIDO A

Este curso es para personas interesadas en conocer el proyecto de ley en reducción y prevención del desperdicio alimentario y que quieran implementar su plan de gestión:

- > Responsables de Calidad
- > Responsables de Medioambiente
- > Responsables de Producción
- > Responsables de innovación
- > Responsables de Responsabilidad Social Corporativa
- > Cualquier profesional que tenga interés en la elaboración de planes de prevención y reducción del desperdicio alimentario.

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

Desperdicio Alimentario: Plan de prevención y reducción | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte. ¡NUEVO CURSO! Ley de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario recientemente aprobada * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.
- > Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

- > **Silvia Ros Urrutia**. Fundadora y CEO de Alimenta Valores
- > **María J. Herrero Salas**. Fundadora de Food Advisor

PROGRAMA

Bienvenida y presentación.

Proyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- > Presentación del proyecto de ley
- > Objetivos
- > Conceptos: ¿qué medir? ¿A quién afecta? ¿Qué implica? ¿Para cuándo?
- > Obligaciones
- > Estrategias empresariales y soluciones a la jerarquía de prioridades

Prepara tu plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- > ¿Qué es un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario?
- > Beneficios de tener un plan
- > Los 10 principios del plan
- > **Herramientas para crear tu plan de prevención y reducción del DA: caso de estudio**



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es