EXPERTO EN DISEÑO DEL PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)

8 horas/
2 días

Español

Gestión y Seguridad Alimentaria

Aula Virtual

Descripción

Un tercio de los alimentos que se producen cada año en el mundo acaban en la basura y, en muchas ocasiones, incluso, en buen estado. En contra partida, un elevado porcentaje de la población mundial padece hambre y desnutrición.

Además, el desperdicio alimentario conlleva graves consecuencias ambientales.

Con la finalidad de revertir esta situación, Bureau Veritas Certificación presenta su primera versión del Esquema Sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos (SG-MDA).

El SG-MDA se alinea con las recomendaciones de la FAO, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para la Agenda 2030 de la ONU, la estrategia agroalimentaria de la Unión Europea (UE), "De la Granja a la Mesa", y el Pacto Verde Europeo.

Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:

Experto en Diseño del Plan de Gestión para Minimizar el Desperdicio Alimentario (SG-MDA)

Dicho título será expedido por Bureau Veritas Business School.

¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Personal de dirección y/o miembros del equipo de inocuidad responsables de empresas del sector agroalimentario.
- Profesionales que auditan organizaciones del sector agroalimentario.
- Personal de consultorías de organizaciones del sector agroalimentario.
- En general, cualquier profesional que desee conocer los requisitos exigidos por el esquema SG-MDA

¿Qué lograrás con el curso?

Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y analizar los requisitos legislativos en cuanto a desperdicio alimentario.
- Conocer y analizar los requisitos del Esquema SG-MDA.
- Ayudar a la organización con la implantación de un sistema de gestión basado en el Esquema SG-MDA.

¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

Este curso te ayudará a liderar la implantación en tu empresa de las exigencias legislativas sobre desperdicio alimentario y del Esquema SG-MDA, una norma que aporta un gran valor añadido a las empresas que se certifican bajo sus requisitos, ya que podrán adoptar medidas eficientes sobre economía circular, con la misión de afianzar su responsabilidad social corporativa (RSC) en el cuidado del medioambiente y la sostenibilidad.

Únete a la filosofía pionera de gestión para alcanzar el liderazgo en tu organización.

Programa

Módulo 1. Marco de acción sostenible para la gestión del desperdicio alimentario

- El desperdicio alimentario en el marco de sostenibilidad y los principios de la economía circular.
- Fases e ideas claves de la economía circular, ciclos de vida y flujos de materiales.
- Beneficios de la circularidad, gestión y aprovechamiento de residuos.

Módulo 2. Marco legislativo sobre prevención de las pérdidas del desperdicio alimentario

- Antecedentes y exposición de motivo.
- Disposiciones generales de la ley.
- Obligaciones y buenas prácticas para los agentes de la cadena alimentaria y autoridades.
- Racionalización de las fechas de consumo preferente.
- Plan de prevención y jerarquía de prioridades de uso.
- Régimen sancionador.
- Otros marcos legislativos de aplicación.

Programa

Módulo 3. Sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos (SG-MDA)

- Introducción al SG-MDA
- Alcance del SG-MDA.
- Requisitos del SG-MDA.
- Memoria del SG-MDA y comunicación de resultados.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Formación tutorizada de manera sincrónica, en vivo, dirigida por un docente en línea que permite la formación cualquier parte del mundo.

Durante la sesión, cualquier participante puede realizar preguntas e interactuar con la persona encargada de la tutorización y con el resto del alumnado. La plataforma permite compartir talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.