



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **Aula virtual**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **8 horas**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



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

### Titulación:

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título:

- Certificado del **Curso Experto en Diseño del Plan de Gestión para Minimizar el Desperdicio Alimentario (SG-MDA) - Aula Virtual**, expedido por Bureau Veritas Business School.

### Presentación:

Un tercio de los alimentos que se producen cada año en el mundo acaban en la basura y muchas veces en buen estado. Esto supone que se generan 1.300 millones de toneladas de comida y residuos aprovechables, según los datos de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la Alimentación y la Agricultura, más conocida como FAO. Al mismo tiempo una de cada nueve personas en el planeta pasa hambre y sufre desnutrición, tal y como apunta la ONU.

El desperdicio alimentario conlleva además graves **consecuencias ambientales**, como el agotamiento de las tierras de cultivo, deforestación, utilización de fertilizantes químicos y pérdida de diversidad biológica. Así como elevados niveles en el consumo de agua, energía y generación de residuos, que tienen un efecto negativo en el **cambio climático y calentamiento global**.

Con la finalidad de revertir esta situación, en **octubre 2020**, Bureau Veritas Certificación publicó su primera versión del Esquema Sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos (SG-MDA).

El sistema de gestión para la minimización del desperdicio alimentario se alinea perfectamente 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**.

### Destinatarios:

Este curso está dirigido a todos los **profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en conocer los requisitos exigidos por el esquema SG-MDA.

En especial, el curso está dirigido a:

- **Miembros del equipo de calidad e inocuidad:** responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas del sector alimentario.
- **Directivos** de empresas del sector alimentario.
- **Consultores y asesores** especializados en calidad y seguridad del sector alimentario.

## Objetivos:

El objetivo general de este curso es que los participantes adquieran las competencias necesarias para aplicar e implementar los requisitos del Esquema SG-MDA en empresas del sector alimentario.

Una vez finalizada la acción formativa, los alumnos serán capaces 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.**
- **Realizar auditorías internas** del sistema de gestión basado en **SG-MDA** en empresas del sector alimentario.

## Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera de gestión** para alcanzar el liderazgo.

- 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, las mismas 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.**

## PROGRAMA:

### MODULO 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

## MODULO 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.

## MODULO 3: Sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos (SG-MDA)

- Alcance y declaración de intenciones del SG-MDA
- Cuantificación de desperdicios de alimentos y definición del plan de prevención de desperdicio de alimentos
- Implementación de acciones, monitorización de resultados y memoria/comunicación



**Aula virtual**



**Consultar web**



**8 horas**



**Consultar web**



**Español**



**Seguridad alimentaria**



Bureau Veritas Formación

✉ [formacion@bvbs.es](mailto:formacion@bvbs.es)

☎ 900921292



© 2023 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad