



FORMACIÓN

EXPERTO EN DISEÑO DEL PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO. NORMA ISO 20001.



Descripción

Actualmente, las organizaciones de la cadena alimentaria no solo deben garantizar la inocuidad de sus productos, sino también prevenir y reducir el desperdicio alimentario generado por su actividad.

Para ello, es fundamental identificar sus causas, así como llevar a cabo mediciones y controles para prevenirlo y/o minimizarlo de forma sistemática.



8 horas/
2 días



Español



Gestión y Seguridad
Alimentaria



Aula Virtual

En este sentido, el marco regulatorio actual definido por la Ley para la prevención del desperdicio alimentario y la Norma ISO 20001, perfila la hoja de ruta para que las organizaciones del sector pongan en marcha las medidas oportunas para lograr estos objetivos.

Para ello, el diseño de un plan de gestión para minimizar el desperdicio alimentario basado en la jerarquía de prevención es esencial.

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. Norma ISO 20001.

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 cómo diseñar un sistema de gestión para la prevención y reducción del desperdicio alimentario.





¿Qué lograrás con el curso?

Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y analizar los requisitos legislativos asociados a la gestión del desperdicio alimentario.
- Conocer y analizar los requisitos de la norma ISO 20001 para el diseño e implantación de un sistema de gestión para la prevención y reducción del desperdicio alimentario.
- Ayudar a la organización con la implantación de un sistema de gestión basado en la norma ISO 20001 sobre sistemas de gestión para la prevención y minimización del desperdicio alimentario.

¿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 de la norma ISO 20001, 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 con 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

- Definición de desperdicio alimentario.
- Desarrollo sostenible y ODS.
- Economía circular: ejemplos en la cadena alimentaria.

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

- Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Otros marcos legislativos y normativos de aplicación.

Módulo 3. Sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos. Norma ISO 20001

- Introducción al sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos.
- Alcance del sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos.
- Requisitos del sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos.

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.