



CURSO *ONLINE* AUTOFORMATIVO:
**PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL
DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

CONTENIDO DEL CURSO:

Ideas introductorias. Generación del desperdicio alimentario en los distintos eslabones de la cadena de valor, los impactos ambientales. Costes derivados de tirar la comida. Las pérdidas de cosecha en el eslabón productor. El marco legal y las iniciativas oficiales que regulan el desperdicio de alimentos. El papel de la ciencia en el desperdicio alimentario. La prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Buenas prácticas para prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario. ¿Cómo actuar ante el desperdicio alimentario? Iniciativas sociales y ciudadanas. ¿Qué hacer desde el hogar y la iniciativa individual? Las referencias actuales para trabajar en las pérdidas y el desperdicio alimentario.

MÁS INFORMACIÓN

ACCESO AL AULA: [CONSULTAR FECHAS EN EL PORTAL AGRARI](#)

INSCRIPCIÓN: [CONSULTAR FECHAS EN EL PORTAL AGRARI](#)

MODALIDAD: ONLINE

HORAS DEL CURSO: 15 HORAS NO TUTORIZADO

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS:

Este curso autoformativo se enmarca en el plan de acción contra el desperdicio alimentario que impulsa la Comunitat Valenciana a través de la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca.

En el curso, estructurado en 12 unidades docentes, se plantean y responden tres grandes bloques o preguntas: ¿Qué se sabe del desperdicio alimentario, de qué datos se parte? ¿Qué se está haciendo, legislando, estudiando...? Y ¿Qué podemos hacer para prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario?

Las unidades tienen como elemento esencial un vídeo, en el que el profesorado, compuesto por doctores expertos en las materias, expone el contenido de estas.

REQUISITOS: Ser residente en la Comunitat Valenciana, encontrarse en edad laboral, disponer de conexión a Internet y correo electrónico propio.

ORGANIZA:

**Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca
Servicio de Transferencia de Tecnología**