



CURS EN LÍNIA AUTOFORMATIU: **PREVENCIÓ DE LES PÈRDUES I EL DESAPROFITAMENT D'ALIMENTS**

CONTINGUT DEL CURS:

Idees introductòries. Generació del desaprofitament alimentari en les diferents baules de la cadena de valor, les impactes ambientals. Costos derivats de tirar el menjar. Les pèrdues de collita en la baula productora. El marc legal i les iniciatives oficials que regulen el desaprofitament d'aliments. El paper de la ciència en el desaprofitament alimentari. La prevenció de les pèrdues i el desaprofitament alimentari. Bones pràctiques per a previndre i reduir les pèrdues i el desaprofitament alimentari. Com actuar davant el desaprofitament alimentari? Iniciatives socials i ciutadanes. Què fer des de la llar i la iniciativa individual? Les referències actuals per a treballar en les pèrdues i el desaprofitament alimentari.

INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS:

Este curs autoformatiu s'emmarca en el pla d'acció contra el desaprofitament alimentari que impulsa la Comunitat Valenciana a través de la Conselleria d'Agricultura, Aigua, Ramaderia i Pesca.

En el curs, estructurat en 12 unitats docents, es plantegen i responen tres grans blocs o preguntes: Què se sap del desaprofitament alimentari, de quines dades es partix? Què s'està fent, legislant, estudiant...? I Què podem fer per a previndre i reduir les pèrdues i el desaprofitament alimentari?

Les unitats tenen com a element essencial un vídeo, en el qual el professorat, compost per doctors experts en les matèries, exposa el contingut d'estes.

REQUISITS: Ser resident en la Comunitat Valenciana, trobar-se en edat laboral, disposar de connexió a Internet i correu electrònic propi.

ORGANITZA:

Conselleria d'Agricultura, Aigua, Ramaderia i Pesca
Servei de Transferència de Tecnologia

[Més informació](#)

ACCÉS A L'AULA: [CONSULTEU DATES EN EL PORTAL AGRARI](#)

INSCRIPCIÓ: [CONSULTEU DATES EN EL PORTAL AGRARI](#)

MODALITAT: EN LÍNIA

HORES DEL CURS: 15 HORES NO TUTORITZAT