ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Desperdicio Alimentario: Prevención, Aprovechamiento y Donación de Alimentos en Organizaciones

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Desperdicio Alimentario: Prevención, Aprovechamiento y Donación de Alimentos en Organizaciones de ICUFOR. En un contexto donde la sostenibilidad se ha convertido en una prioridad estratégica para empresas e instituciones, dominar las claves de la gestión responsable de excedentes alimentarios resulta imprescindible. Esta formación te permitirá comprender la magnitud del problema, su impacto ambiental, económico y social, así como el marco normativo que regula las obligaciones de las organizaciones en esta materia.

A lo largo del programa, profundizarás en metodologías de diagnóstico y cuantificación del desperdicio, técnicas de optimización en compras, producción y servicio, y estrategias de revalorización de excedentes.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Definir el concepto de desperdicio alimentario diferenciando sus categorías, causas y dimensiones a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Identificar el impacto ambiental, económico y social del desperdicio de alimentos analizando su relación con el cambio climático, los costes organizacionales y la inseguridad alimentaria.

Conocer el marco normativo europeo, estatal y autonómico aplicable al desperdicio alimentario relacionando sus obligaciones con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Aplicar metodologías de diagnóstico y cuantificación del desperdicio alimentario utilizando herramientas de medición, registro y monitorización en el contexto organizacional.

Diseñar estrategias de prevención y aprovechamiento de excedentes alimentarios integrando técnicas de planificación de compras, optimización de procesos productivos y revalorización de subproductos.

Dominar el marco legal, logístico y operativo de la donación de alimentos implementando protocolos que garanticen la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la colaboración con entidades receptoras.

Elaborar un plan integral de prevención del desperdicio alimentario incorporando indicadores clave de rendimiento, sistemas de auditoría interna y ciclos de mejora continua.

Conocer las herramientas tecnológicas y las tendencias emergentes en la lucha contra el desperdicio alimentario identificando soluciones de inteligencia artificial, plataformas de redistribución y casos de éxito aplicables a la organización.

Temario

01 Marco conceptual, dimensión del problema y regulación del desperdicio alimentario

1.1. Definición y delimitación del concepto de desperdicio alimentario
1.2. Magnitud y dimensión global del desperdicio alimentario en cifras
1.3. Impacto ambiental, económico y social del desperdicio de alimentos
1.4. Causas estructurales y operativas del desperdicio en las organizaciones alimentarias
1.5. Marco normativo y regulatorio aplicable al desperdicio alimentario

Temario

02 Estrategias de prevención y aprovechamiento del desperdicio alimentario en organizaciones

2.1. Diagnóstico y cuantificación del desperdicio alimentario en la organización
2.2. Planificación y gestión eficiente de compras y aprovisionamiento
2.3. Optimización de procesos de producción y elaboración de alimentos
2.4. Buenas prácticas en el servicio, la distribución y la venta de alimentos al consumidor
2.5. Revalorización de excedentes y subproductos alimentarios no donables
2.6. Formación, sensibilización y construcción de una cultura organizacional contra el desperdicio
2.7. Integración de la prevención del desperdicio en los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria

Temario

03 Donación de alimentos: marco legal, logístico y operativo para organizaciones

3.1. Fundamentos y principios rectores de la donación de alimentos en el contexto organizacional
3.2. Marco legal específico de la donación de alimentos en España y la Unión Europea
3.3. Actores y entidades clave del ecosistema de redistribución alimentaria
3.4. Requisitos de seguridad alimentaria y trazabilidad aplicables a la donación de alimentos
3.5. Diseño e implementación de un protocolo de donación de alimentos en la organización
3.6. Alianzas estratégicas, comunicación corporativa y responsabilidad social empresarial vinculada a la donación alimentaria

04 Implementación, seguimiento y mejora continua de planes de acción contra el desperdicio alimentario

4.1. Diseño integral del plan de prevención del desperdicio alimentario en la organización
4.2. Indicadores clave de rendimiento (KPI) para la evaluación de la gestión del desperdicio
4.3. Herramientas tecnológicas y plataformas de gestión aplicadas a la reducción del desperdicio
4.4. Casos de éxito, retos actuales y tendencias emergentes en la lucha contra el desperdicio alimentario

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06 **Contenidos actualizados**
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07 **El curso, por escrito**
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08 **Autónomo, pero acompañado**
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09 **Enseñanza adaptada**
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10 **Estudio sencillo e intuitivo**
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

