Unitar Online Catalogue

Prevenção do desperdício alimentar

Planeta

Tipo:	Course
Ubicación:	Web-based
Duración:	1 Días
Área del programa:	Environment, , Climate Change
Sitio web:	http://www.unccelearn.org
Precio:	0,00 US$
Correo Electrónico del Centro de Coordinación del Evento:	info@unccelearn.org
Colaboración:	UN CC:Learn Partnership, , Swedish Environmental Protection Agency

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

O curso visa aumentar a conscientização e construir capacidades para a prevenção efetiva do desperdício de alimentos em diferentes estágios da cadeia alimentar, incluindo processamento e fabricação, varejo, restaurantes e outros serviços de alimentação, bem como em residências.

O curso é especialmente voltado para alunos de economias emergentes, como China, Brasil, África do Sul e Índia, onde os hábitos de consumo estão mudando rapidamente e a criação de sistemas de prevenção de desperdício alimentar pode ter um grande impacto a curto e longo prazo.

Após a conclusão do curso, você será capaz de:

1. Explicar quanta comida é desperdiçada a cada ano e o impacto que isso tem sobre as pessoas, o meio ambiente e a economia.
2. Definir o papel que você e outros envolvidos desempenham na prevenção do desperdício alimentar
3. Identificar formas de medir e contabilizar o desperdício de alimentos em vários estágios da cadeia alimentar
4. Descrever medidas eficazes para prevenir o desperdício de alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar
5. Traçar medidas para minimizar o desperdício de alimentos sempre que a prevenção não for possível.

Como resultado final, ao disseminar conhecimentos sobre a prevenção de desperdício alimentar, o curso contribui para alcançar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3: Reduzir em 50% o desperdício alimentar até 2030.

CONTENIDO Y ESTRUCTURA

Visão geral do curso

1. A situação atual:Uma visão geral da magnitude do problema, suas várias fontes e impactos, bem como estratégias a nível nacional para enfrentá-lo.

2. Desperdício alimentar na fabricação: Por que e onde os alimentos são desperdiçados durante as etapas de processamento e o que os fabricantes de alimentos podem fazer para evitar isso.

3. Desperdício alimentar no varejo: Em lojas e supermercados, de onde vem o desperdício alimentar e o que os varejistas podem fazer para evitá-lo.

4. Desperdício alimentar na indústria de serviços: Por que os restaurantes e outros serviços alimentícios geram desperdício de alimentos e o que podem fazer para evitá-lo e reduzi-lo.

5. Desperdício alimentar em domicílios: Por que e como as casas geram desperdício de alimentos e o que os consumidores como você podem fazer para evitá-lo.

METODOLOGÍA

Receba seu certificado

Após a conclusão do curso, você receberá um certificado.

Tudo o que você precisa fazer é completar todos os vídeos, leituras e atividades, bem como o teste final e o exercício de dramatização para que o certificado seja automaticamente disponibilizado para download.

Você pode acompanhar seu progresso e baixar seu certificado na guia "Certificação" na página principal do curso.