

# Unidad 12B

## Manipulación de residuos de alimentos desde el origen

### 1 Introducción

La unidad 12B proporciona recursos para los formadores de FP que tratan de incorporar la economía circular en sus cursos sobre la logística, la agricultura y la producción. Se examina el desperdicio de alimentos y las causas de excedentes alimentarios en las cadenas de suministro. Se explica por qué el exceso de alimentos se convierte en un desperdicio que contribuye al cambio climático a través de las emisiones de metano. Se presentan las buenas prácticas de las empresas en el establecimiento de una agricultura ecológicamente sostenible y los factores que promueven la economía circular. Se analiza el principio de la agricultura urbana involucrando a la comunidad, promoviendo la economía circular a través del consumo regional y la sostenibilidad gastronómica.

### 2 Resultados de aprendizaje

<b>Conocimientos</b>	Comprender las causas del desperdicio de alimentos y evitar el desperdicio de alimentos a través de cadenas logísticas de suministro que reduzcan el impacto ambiental y promuevan los beneficios de una economía circular.
<b>Habilidades</b>	Identificar las causas y elementos del desperdicio de alimentos a través de las cadenas de suministro.
<b>Competencias</b>	Saber aplicar los principios de la economía circular en la prestación de servicios de gestión de la cadena de suministro.
<b>Nivel FP</b>	Este contenido es principalmente adecuado para el nivel de Grado Medio de EFP.

### 3 Plan de lecciones

<b>Método</b>	<b>Descripción</b>	<b>Duración sugerida en minutos (minuto total)</b>
<i>Sesión de lluvia de ideas, donde usted como formador anota definiciones, nociones y connotaciones a utilizar para futuras discusiones y referencias. Puede continuar la sesión de lluvia de ideas con las siguientes preguntas si es necesario:</i>		
<b>Sesión de intercambio de ideas No.1</b>	<p><i>Tema — ¿por qué se desperdicia la comida antes de que llegue a la estantería?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los alimentos no coinciden con la calidad visual del agricultor;</li> </ul>	20



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los consumidores quieren comer alimentos exóticos, y frutas, algunos de los cuales se echan a perder durante el transporte;</li> <li>- Los alimentos llegan a través de largas cadenas de suministro, por lo que pierden su sabor y aroma, y los alimentos locales no son atractivos — todos los días.</li> </ul>	
<b>Sesión de intercambio de ideas No.2</b>	<p>Tema — es necesario un cambio de comportamiento por parte del consumidor, pero ¿cómo puede la granja fomentar esto?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Comprarían los consumidores frutas y verduras visualmente antiestéticas a precios más bajos en los supermercados?</li> <li>- ¿La reducción de los precios de las frutas y hortalizas cultivadas localmente fomentaría la competencia por las frutas y hortalizas exóticas?</li> <li>- La venta de frutas y hortalizas cultivadas localmente, que no sean adecuadas para la cadena minorista, a un precio más bajo fomentaría la diversificación de los precios con el fin de mantener los alimentos a precios estables de mercado. ¿Es una buena solución?</li> </ul>	20
<b>Presentación a cargo del formador utilizando PPT</b>	Descripción general	150
	Objetivos de aprendizaje de la unidad	
	Introducción al desperdicio de alimentos de la UE	
	Debate — 1	
	Bajar el ciclo y vender flujos de residuos como solución de alimentación animal	
	La legislación revisada de la UE sobre residuos	
	Problema: normas de calidad de los alimentos	
	Supermercados vs. mercados de agricultores	
	Ajustar las tecnologías para reducir los residuos	
	Mejorar la infraestructura de almacenamiento para evitar la pérdida de calidad	
	Estudio de caso — 1	
	Estudio de caso — 2	
	Estudio de caso — 3	
	Beneficios para el medio ambiente	
	Beneficios económicos para la explotación	
Debate — 2		
Resumen		
Has aprendido		
<b>Evaluación</b>	Cuestionario	10



**1. ¡La comida es una pieza clave en la vida humana! Si producimos alimentos que no se comen, ¿qué más se desperdicia?**

Respuesta: D) Todo lo anterior

**2. ¿Qué porcentaje de comida nunca se come en todo el mundo?**

Respuesta: A) 30 %

**3. ¿Qué comida se tira más?**

Respuesta: A) Las frutas, verduras y tubérculos