

CICLO FORMATIVO

Sustentabilidade para o sector alimentario

Marzo – maio 2023



Ciclo formativo “Sustentabilidade e calidade alimentaria: aspectos chave para a competitividade empresarial”

Clusaga organiza este ciclo formativo para impulsar a sustentabilidade das empresas socias. Esta actividade, que se desenvolverá de xeito presencial entre marzo e maio de 2023, lévase a cabo coa colaboración dos asociados de Clusaga OCA Global e a participación de PFS Grupo e Ambical. Esta formación está estruturada en tres obradoiros sobre como combater o desperdicio alimentario, a pegada de carbono e cómo realizar o cálculo da mesma e sistemas de Xestión de calidade alimentaria.

Para participar neste ciclo formativo, de carácter gratuito, é necesario inscribirse a través do seguinte formulario. Pódese participar de xeito puntual en cada obradoiro, mais é recomendable asistir á formación completa.

Máis información

✉ circular@clusaga.org 📞 881 023 853

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Programa

Obradoiro I. “Combater o desperdicio alimentario”

- | | |
|---|--|
| 📅 16 de marzo | -Conceptos e definicións. Consecuencias do desperdicio na cadea alimentaria. |
| 🕒 10.00 - 12.00 horas | -Contexto histórico. Evolución do desperdicio alimentario. |
| 📍 Edificio FEUGA (Santiago de Compostela) | -Anteproxecto de Lei de Prevención de Perdas e Desperdicios de Alimentos. |
| | -Plans de Prevención de Perdas e Desperdicios de Alimentos. |
| | -Vinculación do desperdicio alimentario co marco normativo. |
| | -Certificación de Sistemas de Xestión de Residuos Alimentarios. |

Obradoiro II. “Cálculo da pegada de carbono”

- | | |
|---|---|
| 📅 20 de abril | - Conceptos y definiciones: Alcances de la huella de carbono. |
| 🕒 10.00 - 13.00 horas | - Herramientas y metodologías de cálculo. |
| 📍 Edificio FEUGA (Santiago de Compostela) | - Planes de reducción y compensación. |
| | - Registro, sellos y certificaciones de la huella de carbono. |

Obradoiro III. “Sistemas de xestión de calidade alimentaria”

- | | |
|---|--|
| 📅 3 de maio | - Cultura da seguridade alimentaria. |
| 🕒 10.00 - 12.00 horas | - Sistemas de xestión para a industria (<i>IFS Food, BRCSG, bienestar animal</i>). |
| 📍 Edificio FEUGA (Santiago de Compostela) | - Integración entre sistemas de xestión. |
| | - Criterios ASG dentro dos sistemas de xestión (<i>IFS ESG, Zero Waste</i>). |
| | - Auditorías: planificación e xestión dunha auditoría. |