



20 de febrero



11:00 horas



AC Palacio del Carmen, Santiago de Compostela

La jornada sobre desperdicio alimentario para la industria alimentaria analizará las implicaciones de la nueva Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario y las principales obligaciones para las empresas.

También se explorarán estrategias prácticas para reducir el desperdicio, incluyendo la reutilización de subproductos, el uso de modelos de economía circular para minimizar excedentes. En este contexto, se abordará también cómo iniciativas como la certificación del desperdicio cero Estas medidas no solo permitirán cumplir con las exigencias legales, sino también mejorar la sostenibilidad optimizando procesos.

La jornada contará con una mesa redonda con expertos del sector, donde se compartirán ideas y experiencias. Este evento ofrecerá a las empresas herramientas clave para adaptarse a las nuevas normativas y avanzar hacia una gestión más eficiente y responsable, fortaleciendo la competitividad del sector.

Más información

✉ circular@clusaga.org ☎ 682 616 021

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

PROGRAMA

🕒 11.00	Bienvenida Juan José de la Cerda CEO de Clusaga José Enrique Rodríguez Coello Director de la sede de AENOR en Galicia
🕒 11.10	Construyendo un sistema alimentario sostenible Perla Ferrer Coordinadora de Sostenibilidad y Economía Circular en Clusaga
🕒 11.30	Gestión de los excedentes de alimentos Joaquín Díaz Responsable de desarrollo de negocio en Naria
🕒 12.00	Gestión del subproducto y residuo alimentario Jorge Lamelo Responsable de desarrollo de negocio en ReFood
🕒 12.30	Certificación Desperdicio Alimentario Cero. Prevención y mejora continua Juan José Moreno Mánager de Alimentación en AENOR
🕒 13.00	Caso de éxito: Proyecto Desperdicio Zero Victor Hugo Rodríguez Gerente Hipermercado en Carrefour
🕒 13.30	Espacio de Diálogo y Conclusiones