

PREVENCIÓN E REDUCCIÓN DO DESPERDICIO ALIMENTARIO

Na empresa alimentaria para cumprir coa nova lei



Prevención e redución do desperdicio



4 de febreiro – 18 de marzo



24 horas



De 9.30 a 15.30 horas



Presencial

Esta formación integral está deseñada para proporcionar ás empresas alimentarias as ferramentas necesarias para previr e reducir o desperdicio alimentario, cumprindo coa Lei española 1/2025 e os cambios que entrarán en vigor en abril de 2026. A través dun enfoque práctico e participativo, os participantes coñecerán o marco normativo, aprenderán a diagnosticar os puntos críticos de xeración de desperdicio, implementarán

medidas preventivas e descubrirán estratexias de valorización e doazón segura de alimentos. A formación combina exposicións teóricas, análises de casos reais, exercicios prácticos e un obradoiro colaborativo. Ademais, abordarase a comunicación interna e externa sobre desperdicio alimentario, asegurando que as mensaxes sexan claras e efectivas para todos os públicos internos e externos.

PROGRAMA

Módulo 1. Diagnóstico do desperdicio e marco normativo



04/02



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Qué é e qué non é desperdicio, diferenzas entre excedentes, subproductos e residuos. Deseño do PPMA e análise de procesos. Incorporase o marco normativo: contexto europeo e francés, Lei española 1/2025 e cambios 2026. Exercicios prácticos de diagnóstico e cuantificación do desperdicio.

Módulo 2. Medidas de prevención do desperdicio



18/02



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Resolución de casos prácticos, análise de causas do desperdicio, implementación de medidas preventivas, ferramentas para a prevención, indicadores e clasificación de residuos.

Módulo 3. Seguridade alimentaria e doazón de alimentos



04/03



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Boas prácticas de doazón segura, caducidade vs consumo preferente, perigos microbianos e criterios sobre que se pode e non se pode doar. Exercicios prácticos para aplicar a seguridade alimentaria en toda a cadea.

Módulo 4. Comunicación, barómetros, casos de éxito e obradoiro colaborativo



18/03



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Comunicación interna e externa sobre a Lei 1/2025 e prevención do desperdicio alimentario. Preséntanse barómetros actualizados e casos de éxito de Phenix. Obradoiro participativo acordado (inspirado en Mural do Clima) para visualizar causas e efectos do desperdicio, debater solucións e definir accións concretas aplicables á empresa.

FORMADORES



Equipo Phenix (varios formadores)

Estudo especializado en solucións para valorizar o excedente alimentario.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN



clusteralimentariodegalicia.org/talento



circular@clusaga.org



682 616 021

