

PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

En la empresa alimentaria para cumplir con la nueva ley



Prevención y reducción del desperdicio



4 de febreiro – 18 de marzo



24 horas



De 9.30 a 15.30 horas



Presencial

Esta formación integral está diseñada para proporcionar a las empresas alimentarias las herramientas necesarias para prevenir y reducir el desperdicio alimentario, cumpliendo con la Ley española 1/2025 y los cambios que entrarán en vigor en abril de 2026. A través de un enfoque práctico y participativo, los participantes conocerán el marco normativo, aprenderán a diagnosticar los puntos críticos de generación de desperdicio, implementarán

medidas preventivas y descubrirán estrategias de valorización y donación segura de alimentos. La formación combina exposiciones teóricas, análisis de casos reales, ejercicios prácticos y un taller colaborativo. Además, se abordará la comunicación interna y externa sobre desperdicio alimentario, asegurando que los mensajes sean claros y efectivos para todos los públicos internos y externos.

PROGRAMA

Módulo 1. Diagnóstico do desperdicio e marco normativo



04/02



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Qué es y qué no es desperdicio, diferencias entre excedentes, subproductos y residuos. Diseño del PPMA y análisis de procesos. Se incorpora el marco normativo: contexto europeo y francés, Ley española 1/2025 y cambios 2026. Ejercicios prácticos de diagnóstico y cuantificación del desperdicio.

Módulo 2. Medidas de prevención del desperdicio



18/02



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Resolución de casos prácticos, análisis de causas del desperdicio, implementación de medidas preventivas, herramientas para la prevención, indicadores y clasificación de residuos.

Módulo 3. Seguridad alimentaria y donación de alimentos



04/03



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Buenas prácticas de donación segura, caducidad vs consumo preferente, peligros microbianos y criterios sobre qué se puede y no se puede donar. Ejercicios prácticos para aplicar la seguridad alimentaria en toda la cadena.

Módulo 4. Comunicación, barómetros, casos de éxito y taller colaborativo



18/03



9.30h - 15.30h



Santiago de Compostela

Comunicación interna y externa sobre la Ley 1/2025 y prevención del desperdicio alimentario. Se presentan barómetros actualizados y casos de éxito de Phenix. Taller participativo acortado (inspirado en Mural del Clima) para visualizar causas y efectos del desperdicio, debatir soluciones y definir acciones concretas aplicables a la empresa.

FORMADORES



Equipo Phenix (varios formadores)

Estudio especializado en soluciones para valorizar el excedente alimentario.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN



clusteralimentariodegalicia.org/talento



circular@clusaga.org



682 616 021