



ISO 9001: 2026 e SBTi 2.0 | Claves de Calidade e Descarbonización Alimentaria



22 de setembro



10.00 – 11.30 h



En liña

A evolución das esixencias do mercado e das cadeas de valor globais require que a industria alimentaria adapte os seus sistemas de xestión e os seus plans de descarbonización aos estándares máis rigorosos e actualizados.

Neste contexto, a anticipación técnica e a estruturación de procesos consolídanse como motores fundamentais de eficiencia, atracción de talento e vantaxe competitiva.

Clusaga, xunto con AENOR e inèdit, organiza esta xornada técnica no marco do programa PROALIS+, para integrar a xestión da calidade coa acción climática na industria alimentaria.

Durante a sesión abordaranse as novidades da ISO 9001: 2026 para adaptar os sistemas de xestión da calidade aos novos desafíos do sector alimentario, así como a versión 2.0 de SBTi para definir e implementar obxectivos climáticos baseados na ciencia.

A xornada está dirixida a responsables de Calidade, Medio Ambiente e Sostibilidade, Marketing, Dirección de Operacións e Xerencia da cadea de valor alimentaria.

Máis información

✉ circular@clusaga.org 📞 981 556 062 | ext. 3001

[FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN](#)

PROGRAMA

10.00	Benvida e apertura da xornada Perla Ferrer Clusaga
10.10	Novidades na revisión da ISO 9001: Adaptación dos sistemas de xestión da calidade aos novos desafíos do sector alimentario José Rodríguez Coello AENOR
10.40	SBTi versión 2.0: Como definir e implementar obxectivos climáticos baseados na ciencia en empresas alimentarias Joana Pi-Suñer inèdit
11.10	Dúbidas e consultas Modera Perla Ferrer Clusaga
11.25	Peché da xornada Perla Ferrer Clusaga



proalis



clúster alimentario de galicia