Webinario

GESTIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Miércoles, 15 de marzo de 2023 | 10:00 horas

pfsgrupo SOLUCIONES EN GESTIÓN

CEL Confederación de Empresarios de Lugo

FAGA Fundación Agroalimentaria de Galicia

DEPUTACIÓN DE LUGO

WEBINARIO
GESTIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

OBJETIVOS

El principal objetivo de este webinar es que el participante conozca el Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, en qué le afecta a cada tipo de negocio y cómo llevarlo a la práctica. Para ello se analizarán conceptos como la "Jerarquía de Prioridades", las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria y las diferentes medidas de buenas prácticas que se deben implementar en cada caso.

También se informará sobre cómo implementar un Plan de Prevención de Pérdidas y el Desperdicio Alimentario.

CONTENIDOS

1. EL DESPERDICIO ALIMENTARIO
   a. Contexto. Conceptos básicos y definiciones.
   b. Consecuencias del desperdicio en la cadena alimentaria.
      i. Costes y cifras.
      ii. Impacto y huella del desperdicio.

2. MARCO NORMATIVO. REQUISITO NORMATIVOS PARA EL CONTROL DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO.
   a. Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios.
      i. Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.
      ii. Directiva marco de la UE sobre los residuos.
      iii. Pacto Verde Europeo.
      iv. Plan de Acción para la Economía Circular.
      v. Estrategia «De la Granja a la Mesa».
   b. Relación con los Sistemas de Gestión Ambiental.

3. ANTEPROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.
   a. Que es un Plan de Prevención de las Pérdidas.
   b. Aplicación de la Jerarquía de Prioridades.
   c. Actividades de Sensibilización y Campañas de Comunicación.
   d. Infracciones y Sanciones.

4. PLANES DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.
   a. Agentes de la Cadena Alimentaria.
      i. Obligaciones y Deberes.
   b. Requisitos Generales y Buenas Prácticas de la Cadena Alimentaria.
   c. Requisitos para sectores particulares.
      i. Establecimientos de alimentación.
      ii. Establecimientos de restauración.
   d. Beneficios de implementar un Plan de Prevención.
   e. Consumidor final.

5. CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE DESERDICIO ALIMENTARIO.
   a. Sistemas de Gestión para Minimizar el Desperdicio de Alimentos.
   b. Desperdicio Alimentario Cero.

6. AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS EN CONTROL DE DESPERDICIO ALIMENTARIO.
   a. Caso real de control de desperdicio alimentario.
   b. Automatización del proceso de control para el despliegue de acciones correctivas y preventivas.

INSCRIPCIÓN

Miércoles, 15 de marzo de 2023 | 10:00 horas

MÁS INFO:
Sede Central CEL
e-mail: sedecentral@cel.es
Tel: 982 23 11 50
www.cel.es

pfsgrupo · cel Confederación de Empresarios de Lugo · FAGA · DEPUTACIÓN DE LUGO