



Aprèn a dissenyar el Pla de Prevenció del malbaratament alimentari per menjadors escolars

Jornada tècnica en línia

Dilluns, 26 de juny de 2023

Presentació

Cada any a la Unió Europea es malbaraten 57 milions de tones d'aliments, dels quals un 9,4% es produeix en la restauració comercial. A Catalunya, disposem de la Llei de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentaris (Llei 3/2020). Entre d'altres obligacions, la llei obliga a totes les empreses del sector agroalimentari a disposar d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari i, en particular, l'obligació d'establir programes d'educació als menjadors escolars. L'objectiu d'aquesta jornada és ajudar a les empreses que gestionen serveis d'àpats en menjadors escolars en l'elaboració del pla i del programa d'educació.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Subdirecció General de Transferència i Innovació Agroalimentària

A/e: aprofitemelsaliments@gencat.cat

Programa

16.00 h Presentació de la jornada

Alba Graells. Tècnica en prevenció de pèrdues i malbaratament alimentaris del DACC.

16.15 h Malbaratament alimentari a les cuines escolars:

- Reptes i oportunitats
- Impacte ambiental, social i econòmic
- Pressió normativa
- Monitorització del malbaratament com a eina educativa
- Aprendre a dissenyar i implementar un Pla de Prevenció del malbaratament

Isabel Coderch. Te lo Sirvo Verde.

17.15 h Torn obert de preguntes

17.30 h Cloenda de la jornada



Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Col·laboració

