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

Jornada tècnica en línia
Dijous, 21 de setembre 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.

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**
- **Apendre 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.

Inscripcions

A través de RuralCat: Inscripcions

Per a més informació:
Subdirecció General de Transferència i Innovació Agroalimentària
A/e: aprofitemelsaliments@gencat.cat

Organització

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Col·laboració

te lo sirvo VERDE

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

PLA ANUAL 2023
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

239133 / 1,25