

Pre senta ció

Circular Economy Hotspot Catalonia 2021, Side Event Guia per a la integració de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris als sistemes de gestió ambiental

Data

Dijous
18 de novembre de 2021

Hora

De 10 h a 11.30 h

Lloc

Sessió virtual gratuïta
mitjançant la plataforma
Microsoft Teams

Formulari d'inscripció

Cal inscripció prèvia
clicant [aquí](#)

Termini d'inscripció:
16 de novembre

Organitza

Direcció General
de Qualitat Ambiental
i Canvi Climàtic
**Departament
d'Acció Climàtica,
Alimentació
i Agenda Rural**

Hi col·labora

ECOGESA



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

ecogesa



La Guia té per objectiu detallar recomanacions i recursos per a la integració de la prevenció i reducció del malbaratament alimentaris en els sistemes de gestió ambiental (SGA) de les organitzacions. Es pretén facilitar una eina que permeti interpretar i aplicar els requisits de les normes de gestió de referència, sempre des de la perspectiva d'assolir un millor aprofitament dels recursos alimentaris i reduir-ne les pèrdues i el malbaratament. A més, la incorporació de la prevenció i la gestió de les pèrdues i el malbaratament alimentaris en els SGA possibilita el compliment de les obligacions que estableix la Llei 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris per als agents de la cadena alimentària.

Destinataris

Agents empresarials de la cadena alimentària que disposin d'un SGA o tinguin previsió d'implantar-lo:

- Producció primària
- Indústria agroalimentària (fabricants i manipuladors)
- Distribució majorista
- Distribució al detall (supermercats, hipermercats, mercats i/o comerços al detall)
- Hoteleria, restauració i càtering (sector HORECA)
- Logística de productes alimentaris

Programa

- 10 h **Benvinguda**
Marc Sanglas, director general de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic
Glòria Cugat, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari,
Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia
- 10.10 h **Introducció a la Guia per a la integració de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris als sistemes de gestió ambiental**
Virginia Ferrer-Vidal, tècnica del Servei de Qualificació Ambiental,
Direcció General de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic
- 10.20 h **Abast, objecte i contingut de la Guia**
Mireia González, Consultora ECOGESA
- 11 h **Torn obert de paraules**
- 11.15 h **Cloenda**
Josep Maria Masip, cap de la Secció de Sistemes de Qualificació
Servei de Qualificació Ambiental
Direcció General de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic