

17 de octubre

DESPERDICIO CERO

6 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

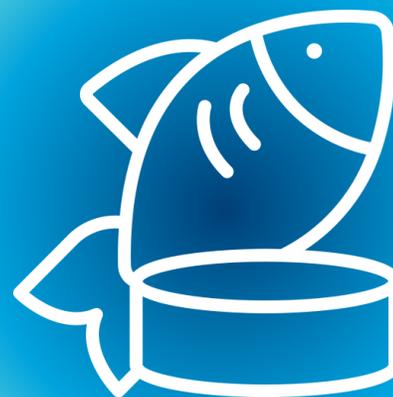
08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa adquirirás las claves para implantar sistemas de gestión eficaces, cumplir con la legislación vigente y optimizar recursos, reduciendo costes y generando valor añadido en tu organización. Una formación práctica, impartida por expertos con amplia experiencia, que te permitirá convertir el desafío del desperdicio alimentario en una ventaja competitiva y un compromiso real con la economía circular.



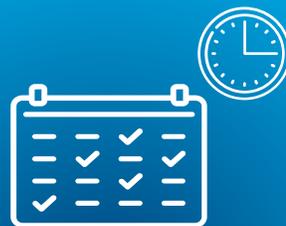


AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles, 17 de octubre de 2025
De 09:00 a 15:00
(6 horas)

Profesional con más de 15 años de experiencia en el sector alimentario, especializado en calidad, seguridad e inocuidad alimentaria. Auditor en ámbitos como productos de la pesca, sistemas de gestión para minimizar el desperdicio alimentario y certificaciones internacionales (MSC, ASC, IFS, BRC, ISO 22000), combina su sólida trayectoria en auditoría con su labor como consultor en implantación de sistemas de gestión y APPCC.



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

01

Conocer y analizar los requisitos legislativos en cuanto a desperdicio alimentario.

02

Conocer y analizar los requisitos del Esquema SG-MDA.

03

Ayudar a la organización con la implantación de un sistema de gestión basado en el Esquema SG-MDA.

04

Realizar auditorías internas del sistema de gestión basado en SG-MDA en empresas del sector alimentario.





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal relacionado con la de producción y gestión de calidad y seguridad alimentaria de industrias del sector mar-alimentario.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



DESPERDICIO CERO (6 horas)

MODULO 1: Marco de acción sostenible para la gestión del desperdicio alimentario

- El desperdicio alimentario en el marco de sostenibilidad y los principios de la economía circular.
- Fases e ideas claves de la economía circular, ciclos de vida y flujos de materiales.
- Beneficios de la circularidad, gestión y aprovechamiento de residuos.

MODULO 2: Marco legislativo sobre prevención de las pérdidas del desperdicio alimentario

- Antecedentes y exposición de motivo.
- Disposiciones generales de la ley.
- Obligaciones y buenas prácticas para los agentes de la cadena alimentaria y autoridades.
- Racionalización de las fechas de consumo preferente.
- Plan de prevención y jerarquía de prioridades de uso.
- Régimen sancionador.
- Otros marcos legislativos de aplicación.

DESPERDICIO CERO (6 horas)

MODULO 3: Sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos (SG-MDA)

- Introducción al SG-MDA
- Alcance del SG-MDA.
- Requisitos del SG-MDA.
- Memoria del SG-MDA y comunicación de resultados.
- Auditorías SG-MDA.

TARIFAS FORMATIVAS

DESPERDICIO CERO

Asociado a ANFACO-CYTMA:

295 € (Precio con IVA 356,95 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

385 € (Precio con IVA 465,85 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable
hasta un máximo de **78 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

DESPERDICIO CERO

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

