

Nuevo

16 de junio

**GESTIÓN DE RESIDUOS
EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

4 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

A través de esta acción formativa conocerás la normativa, la identificación y la clasificación de los residuos generados en la industria alimentaria. Requisito imprescindible para la protección ambiental y el ahorro de los recursos. Su correcta gestión es esencial para evitar la contaminación del agua, del suelo y del aire avanzando hacia un modelo más sostenible que permita reutilizar materiales y reducir costes.





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

Martes, 16 de junio de 2026
De 10:00 a 14:00 horas
(4 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA con más de 15 años de experiencia profesional en el sector.

GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



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

Promover la gestión segura y eficiente de los residuos, considerando los aspectos normativos y operativos más relevantes, requeridos para minimizar su impacto ambiental y cumpliendo con la legislación vigente.

Identificar buenas prácticas de reducción, reutilización y reciclaje.

Fomentar el uso de modelos sostenibles como la economía circular.

01

02

03



GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Responsables de Calidad y/o de Producción, Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Personal técnico de laboratorios de autocontrol.

MATERIAL DIDÁCTICO

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



GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (4 h)

1. Marco legal y normativo

- Objeto.
- Requisitos más relevantes.
- Responsabilidades de la empresa.

2. Tipos y clasificación

- Industriales: peligrosos y no peligrosos.
- Identificación y etiquetado.
- Subproductos. Clasificación por categorías.

3. Operación y gestión de residuos

- Prevención y reducción en origen.
- Envasado. Almacenamiento.
- Registro general de productores y gestores.
- Eficiencia en la gestión de residuos: valorización, estrategias de economía circular.

TARIFAS FORMATIVAS

GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

150 € (Precio con IVA 181,50 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

182 € (Precio con IVA 220,22 €)

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

Formación bonificable

hasta un máximo de **39 €**
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.

GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

