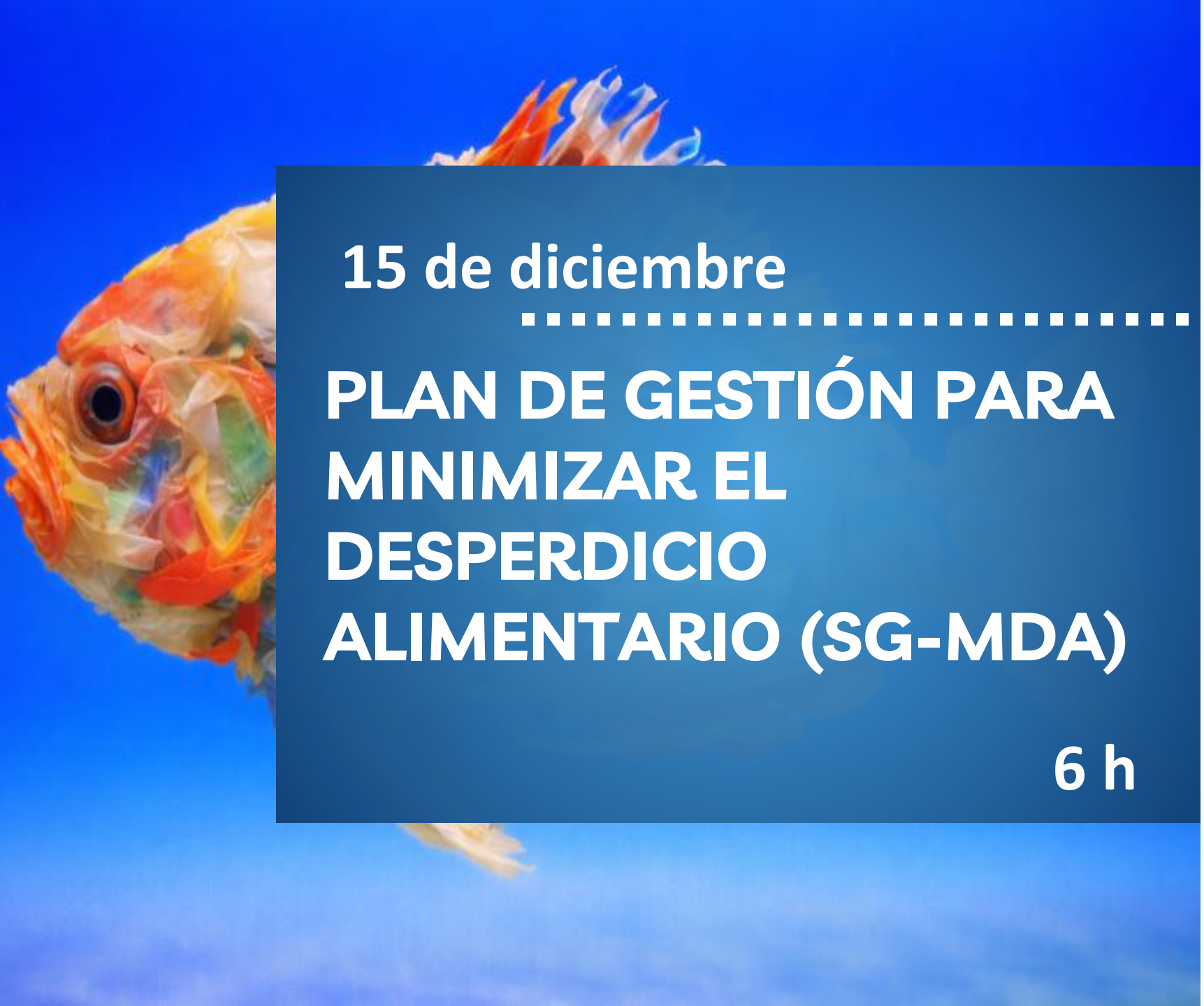


15 de diciembre

PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)

6 h

ANFACO CYTMA

ÍNDICE

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.

Zona interactiva
Haz clic en las secciones

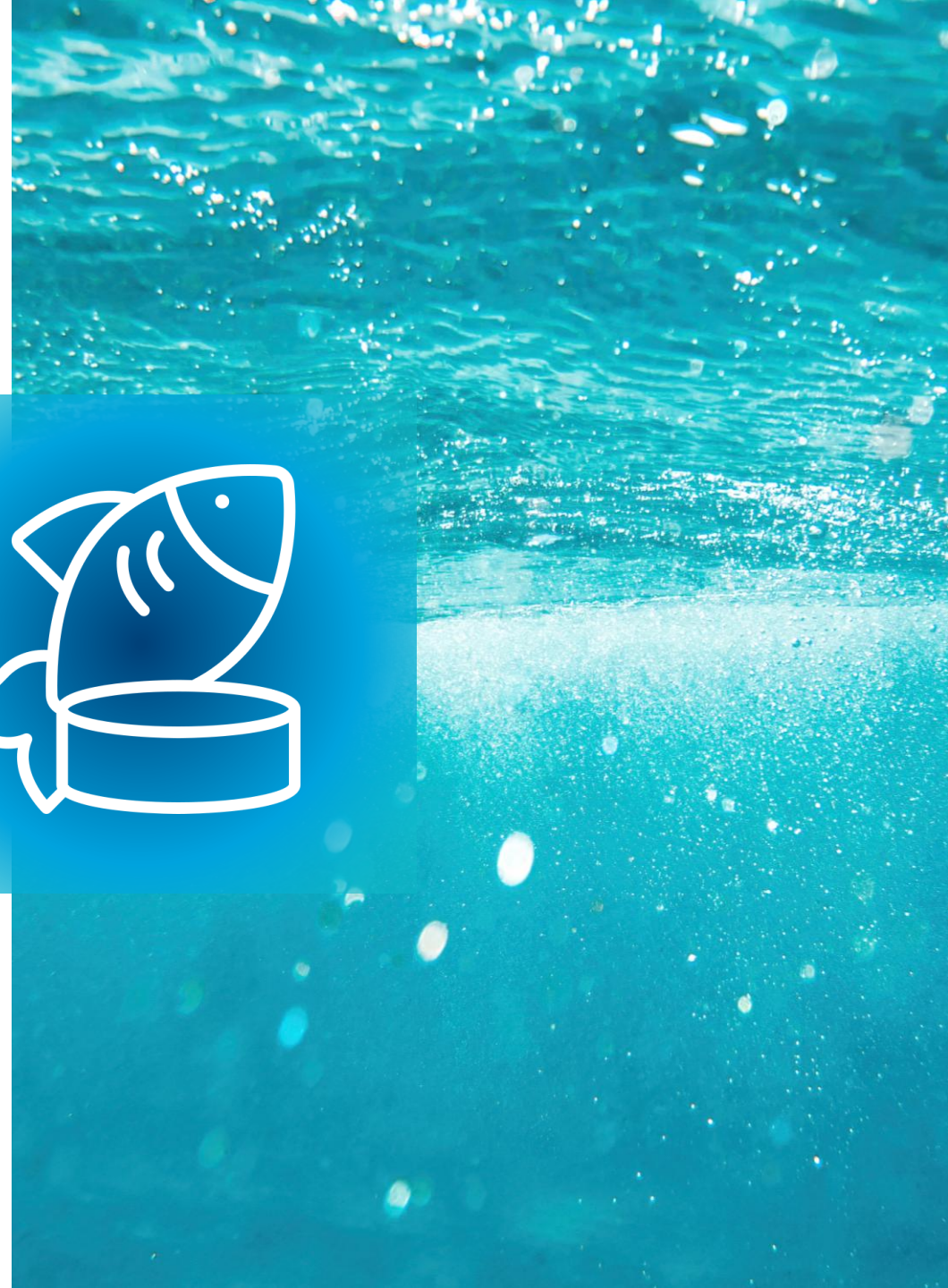
ANFACO CYTMA

PRESENTACIÓN

Este curso proporciona las claves para prevenir, medir y reducir las pérdidas de alimentos desde un enfoque práctico, sostenible y alineado con la economía circular.

Se analizará el impacto del desperdicio, el aprovechamiento eficiente de recursos y el papel de cada agente de la cadena alimentaria en la transición hacia modelos más responsables.

Además, se abordará el marco legal vigente y los requisitos del SG-MDA, incluyendo la elaboración de planes de prevención, la correcta gestión de fechas de consumo, la jerarquía de uso de los alimentos y los procesos de seguimiento y auditoría.



ANFACO CYTMA

PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)



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.



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Martes 15 de diciembre de 2026
De 09:00 a 15:00 horas
(6 horas)



DOCENTE

Profesional especializado en calidad y seguridad alimentaria, con amplia experiencia como auditor de sistemas de gestión para la minimización del desperdicio alimentario y formador en el sector.

ANFACO CYTMA

PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)

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.

ANFACO CYTMA

OBJETIVOS

01

Conocer y analizar los requisitos legislativos en cuanto a desperdicio alimentario y los requisitos del esquema SG-MDA.

02

Implantación de un sistema de gestión basado en el Esquema SG-MDA y realización de auditorías internas basadas en este sistema para empresas del sector alimentario.



ANFACO CYTMA

PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal relacionado con responsables y técnicos de calidad, profesionales de sostenibilidad y medio ambiente, personal de producción y dirección de industrias de la alimentación.

ANFACO CYTMA

MATERIAL DIDÁCTICO

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



PROGRAMA FORMATIVO

Plan de gestión para minimizar el desperdicio alimentario (SG-MDA) (6 h)

Módulo 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.

Módulo 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.

PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)

ANFACO CYTMA

PROGRAMA FORMATIVO

Plan de gestión para minimizar el desperdicio alimentario (SG-MDA) (6 h)

Módulo 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

ANFACO CYTMA

TARIFAS FORMATIVAS

PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)

Asociado a ANFACO-CYTMA:

275 € (Precio con IVA 332,75 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

320 € (Precio con IVA 387,20 €)

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

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

ANFACO CYTMA

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.

PLAN DE GESTIÓN PARA MINIMIZAR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (SG-MDA)

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

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

