

Prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

Adapta tu empresa a la nueva ley



CATÁLOGO DE CONSULTORÍA Y FORMACIÓN



985 282 505



www.galenoconsulting.com





La nueva normativa y tu empresa

El Parlamento Europeo se ha marcado el objetivo de reducir el desperdicio alimentario hasta en un 30%. Las empresas que participan en cualquier nivel de la cadena alimentaria deberán reducir drásticamente la generación de residuos, lo que implicará una transformación profunda en sus métodos de producción. España ya ha aprobado la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



¿Cómo podemos ayudarte?

Galeno presta sus servicios en torno a seis ejes:



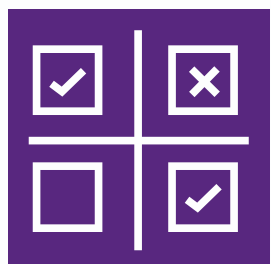
Diagnóstico

Nuestro servicio de diagnóstico te ayuda a conocer tu situación con respecto al desperdicio alimentario y evalúa el cumplimiento de los requisitos normativos.



Presentación

Apoyo en la designación de un equipo de trabajo. Elaboración de un plan formativo y de sensibilización para todo el personal. Asesoramiento en la fijación de plazos, objetivos y responsables asignados.



Evaluación

Asistencia para articular la jerarquía de prioridades. Análisis de causas y búsqueda de soluciones.



¿Cómo podemos ayudarte?

Galeno presta sus servicios en torno a seis ejes:



Diseño

Definición del alcance y de las medidas que deben desarrollarse.



Seguimiento

Especificación de las acciones que deben implantarse, incluyendo prevención y reducción.

Evaluación de la eficacia de las medidas establecidas.



Difusión

Colaboración en la redacción de Memorias Anuales.
Propuesta de campañas específicas en la Organización.
Evaluación de las acciones propuestas.



Curso de Prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

MODALIDAD: **ONLINE**

DURACIÓN: **30 HORAS**

✓ CONOCE LA LEY

Con este curso conocerás cómo afecta la ley a toda la cadena alimentaria y qué exige a cada empresa y empleado que participe en ella.

✓ APRENDE NUEVOS MÉTODOS

También aprenderás métodos de organización y trabajo, según el sector concreto en el que operes.

✓ ¿CÓMO CREAR UN PLAN DE EMPRESA?

Tendrás las nociones necesarias sobre cómo crear un plan para adaptar tu empresa a las nuevas exigencias.

UNIDAD 1. ¿QUÉ ES EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- 1.1. CAUSAS.
- 1.2. DIFERENCIAS ENTRE PÉRDIDA Y DESPERDICIO ALIMENTARIO.
- 1.3. FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.
- 1.4. RESIDUOS ALIMENTARIOS Y SU GESTIÓN.

UNIDAD 2. CONSECUENCIAS Y CONCIENCIACIÓN.

- 2.1. CONCIENCIA AMBIENTAL.
- 2.2. CIFRAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO.
- 2.3. IMPACTO Y CONSECUENCIAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO.

UNIDAD 3. ¿A QUIÉN AFECTA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- 3.1. ECONOMÍA CIRCULAR.
- 3.2. CADENA ALIMENTARIA.
- 3.3. AGENTES INTERVINIENTES.
- 3.4. PROCESOS DE RESTAURACIÓN.

UNIDAD 4. MARCO NORMATIVO.

- 4.1. ANTECEDENTES.
- 4.2. LEGISLACIÓN EUROPEA.
- 4.3. LEGISLACIÓN NACIONAL.
- 4.4. LEGISLACIÓN AUTONÓMICA.

UNIDAD 5. PLANES DE PREVENCIÓN.

- 5.1. PLANES DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO (PP-PDA).
- 5.2. SISTEMAS DE GESTIÓN (SG-PDA).



PLANES DE SERVICIO

1

CONSULTORÍA ALIMENTARIA

Desarrollo e implantación del plan empresarial de prevención y reducción del desperdicio y los residuos alimentarios.

2

FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO:

Curso online, 30 horas de duración, diploma acreditativo en prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

3

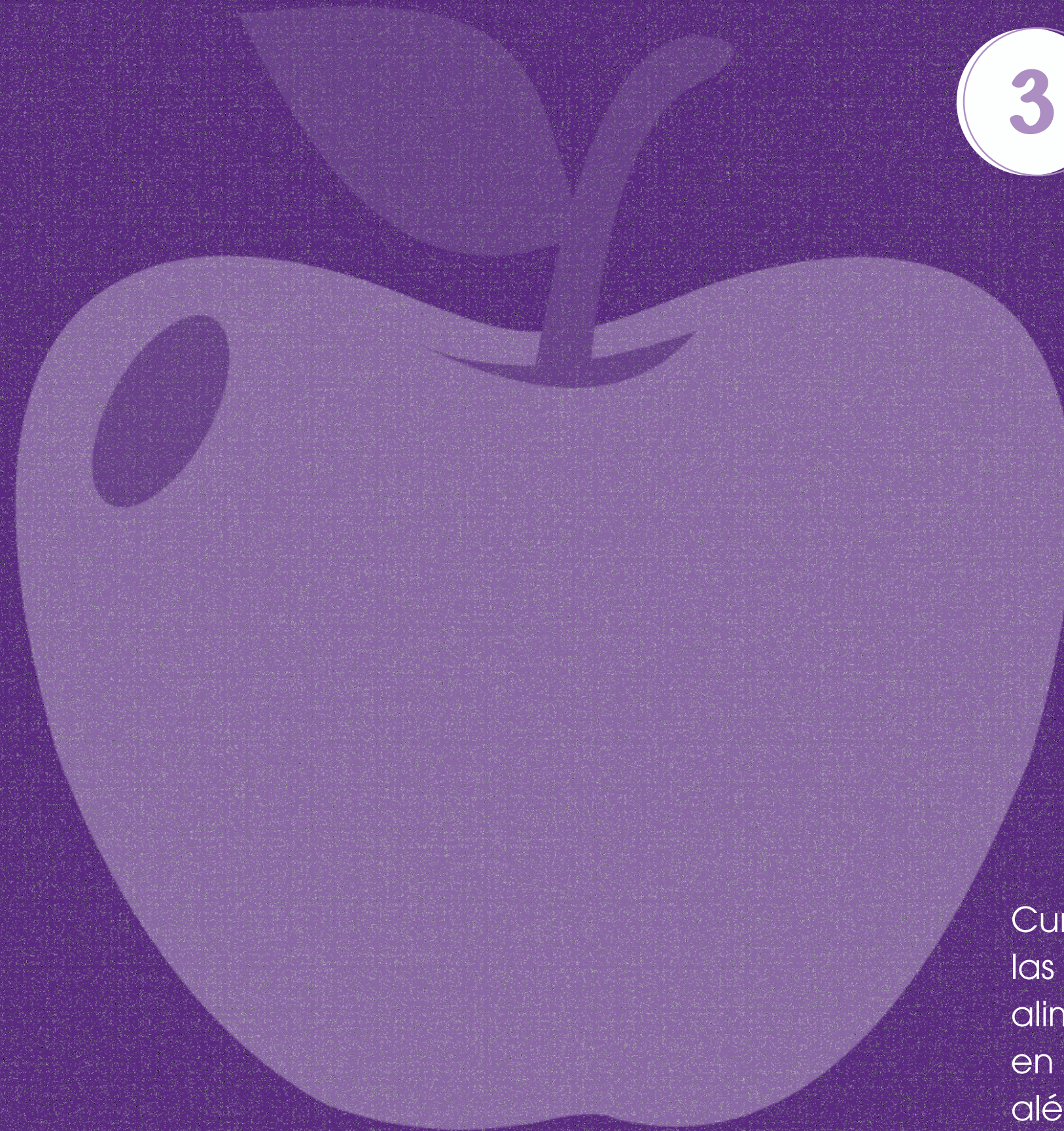
PACK CONSULTORÍA + FORMACIÓN

Consultoría alimentaria y formación en la nueva Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

4

PACK FORMACIÓN ALIMENTARIA

Curso online en Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario + Higiene alimentaria en comidas preparadas con alérgenos (manipulador de alimentos).





GRACIAS

por tu atención



www.galenoconsulting.com



www.galenotraining.com



985 282 505



comercial@galenoconsulting.com

