



IMPLEMENTACIÓ DEL PLA DE MALBARATAMENT ALIMENTARI ALS ESTABLIMENTS TURÍSTICS

INSCRIPCIÓ

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 6 i 11 de novembre de 9 a 14h

DURADA: 11 hores

MODALITAT: (10h formació en streaming + 1h formació individualitzada)

METODOLOGIA

El curs consta de 10 hores de formació en modalitat streaming amb la participació de tots els assistents. Posteriorment, es realitzarà una classe d'1 hora individualitzada, per tal d'aplicar els continguts de la sessió conjunta a cada cas particular.

PRESENTACIÓ PROJECTE

Formació especialitzada en experiències enoturístiques i gastronòmiques dirigida al sector turístic, de l'actuació de cohesió entre destinacions "Catalunya, terra de Sabors", en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat per la Unió Europea amb els Fons NextGenerationEU.

DESTINATARIS

Empreses, agents, institucions i persones vinculades al sector turisme en el sentit més ampli: oferta hotelera, gastronòmica, oci, entreteniment, cultura, patrimoni. I en concret, a entitats del sector turístic de l'ACD (Actuació de Cohesió entre Destinacions) "Catalunya, terra de Sabors".

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

Amb la col·laboració de
eurecat
academy

OBJECTIUS

L'objectiu principal del curs adquirir els coneixements de la normativa vigent en matèria de prevenció del malbaratament alimentari (Llei 4/2025 d'1 abril de 2025), els requisits d'aplicació a un establiment enogastronòmic, conèixer les pautes per a quantificar les pèrdues i el malbaratament actuals del seu establiment, i elaborar i desenvolupi un Pla de prevenció de pèrdues i desaprofitament alimentari (PPPDA) que tingui en compte la jerarquia d'usos del sobrant alimentari.

PROGRAMA

1. Identificació dels Objectius estratègics del Pla de prevenció de malbaratament alimentari, rols i responsabilitats
2. Identificació del cicle de vida dels productes (productes que es reben, es cultiven i/o es transformen) als diferents punts de l'establiment
3. Sistemes i metodologies de quantificació de malbaratament alimentari i identificació del malbaratament segons la jerarquia d'usos
4. Anàlisi de causes de les pèrdues i malbaratament alimentari, identificació de punts crítics i implementació d'accions de reducció i prevenció
5. Comunicació, formació i sensibilització als grups d'interès
6. Monitorització i seguiment continu, documentació controlada

DOCENT

Celina Álvarez

Directora de SostenibleXXI, consultoria en gestió ambiental, qualitat i RSE, on desenvolupa projectes tant per empreses privades com per l'administració pública, sempre baix les premisses d'un tracte personalitzat, confidencial i adaptat al client.

Als seus projectes destaquen, la recerca de la màxima eficiència i la filosofia de promoure col·laboracions entre els diferents actors de la societat.

Amb amplis coneixements al sector turístic, gràcies als seus estudis inicials de Turisme a la Universitat de les Illes Balears, i experiència treballant a empreses turístiques als seus inicis professionals. Creu fermament en la transformació d'un turisme sostenible, seguint els principis d'una economia més circular, com un motor capaç de regenerar els destins en equilibri amb la comunitat i la natura.

Finançat per:



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Amb la col·laboració de
eurecat
academy

Després de complementar els seus estudis acadèmics com a Tècnica i auditora en planificació i direcció de la Qualitat a la Universitat Oberta de Catalunya als anys 2001-2003, com a Tècnica i auditora en gestió ambiental a la Universitat Politècnica de Madrid a l'any 2007. Desenvolupa la tasca de representació de la Xarxa d'Hotels Sostenibles de Balears des de l'any 2007. És sòcia de Forética des de l'any 2012, i d'Eticentre des del 2015.

REQUISITS DE CERTIFICACIÓ

Els alumnes que hagin complert l'assistència mínima del 75% de les sessions en directe, hagin superat el test d'avaluació del curs, i omplert el qüestionari de satisfacció, obtindran un certificat d'assistència per descarregar sota l'enllaç del qüestionari. Aquest certificat estarà disponible en un termini màxim de dos mesos després de la finalització de la formació.

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Amb la col·laboració de
eurecat
academy