

CONFERÈNCIA

COM AFECTARÀ AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ EL DESPLEGAMENT DE LA LLEI 3/2020, DE L'11 DE MARÇ DE PREVENCIÓ DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Apunt de desplegar-se la llei de malbaratament alimentari des de AVHIC organitzem aquesta conferència on s'explicarà com afecta la llei 3/2020 a diferents sectors i s'explicarà el cas pràctic de la restauració comercial mitjançant l'explicació de la guia que ha editat el DACC.

Objectiu general

Fomentar la comprensió i aplicació efectiva de la Llei 3/2020 de Pèrdues i Malbaratament Alimentari: L'objectiu principal de la conferència és informar als participants sobre aquesta llei i promoure la seva implementació per a la reducció efectiva de les pèrdues i el malbaratament alimentari

Objectius específics

Clarificar les Disposicions de la Llei: Proporcionar una explicació detallada de les disposicions clau de la Llei 3/2020, destacant els seus punts més importants i les seves implicacions per a les empreses i la societat en general.

Destacar el Context i la Magnitud del Problema: Presentar dades i estadístiques actuals sobre les pèrdues i el malbaratament alimentari a Catalunya i a nivell global per demostrar la necessitat de la llei i la importància de reduir aquestes pràctiques.

Fomentar la Responsabilitat Empresarial: Examinar les responsabilitats que recauen sobre les empreses alimentàries segons la llei i com poden complir amb els requisits per minimitzar les pèrdues.

Explicar les eines que ha promogut el DACC per ajudar al sector a implantar un pla de prevenció del malbaratament alimentari al sector de la restauració

Compartir Experiències Pràctiques: Destacar exemples d'empreses i organitzacions que ja han implementat amb èxit pràctiques per reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, mostrant casos concrets de com ho han aconseguit.

Programa

- Presentació de la conferència
- Introducció al malbaratament alimentari
- Llei 3/2020 quines obligacions implicarà pel sector
- Guies publicades pel DACC
- Cas pràctic: explicació guia de la restauració comercial

Metodologia: online

- Presentació dels conceptes.

-
- Aplicació a un cas pràctic
 - Torn obert de preguntes

Destinataris

Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar al camp de la Seguretat Alimentària.

Empreses de restauració i altres sectors afectats per la llei 3/2020

Ponents

Carles Guirado. Tècnic en prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari. Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Doctor en Geografia, Màster en estudis territorials i de la Població, Llicenciat en Geografia

Lluís Riera. Director de SAIA i president de AVHIC. Autor de la Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i les cuines centrals. Llicenciat en Químiques i CTA.

Dates

Data Dimecres 25 de octubre de 2023

Horari 18.00 a 19.30 h.

Lloc de realització Presentació online

Aforament màxim 50 inscrits

Preus

Socis d'AVHIC: Gratuït

Veterinaris col·legiats, membres de l'ACCTA, estudiants i aturats: 0 € (cal presentar justificant)

Altres: 15 €

Inscripció i pagament

A través de la nostra web: www.avhic.com