

Código do curso	LIN-26-079
Denominación	ASPECTOS IMPORTANTES DA APLICACIÓN DA LEI 1/2025, DE 1 DE ABRIL, DE PREVENCIÓN DE PERDAS E DESPERDICIO ALIMENTARIO
Persoas destinatarias	Persoal de cociña e comedor da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua
Número de horas	15
Datas	Do 01/10/2026 ao 30/10/2026
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	Coñecer o problema dos desperdicios alimentarios, as medidas adoptadas polos organismos públicos para previr a súa produción e o contido básico dun plan para previr as perdas e o desperdicio alimentario
Contido	<ul style="list-style-type: none"> • A nova lei de desperdicio: novo marco obrigatorio para todos os axentes da cadea alimentaria (produción, transformación, distribución, hostalería e restauración colectiva) para minimizar o desperdicio de alimentos. Aspectos clave: plan de prevención obrigatorio • Xerarquía de uso • Doazóns reguladas • Obrigacións de reporte e informe • Campañas de sensibilización • En que recursos se fai énfase sobre o desperdicio alimentario: procesos loxísticos, operativos e administrativos afectados • Almacenamento e loxística • Formación do persoal • Dixitalización e rastrexabilidade: a xestión de excedentes e a súa rastrexabilidade convértense nun requisito técnico indispensable • Colaboración con bancos de alimentos e ONG: promóvese a cooperación como estratexia para reducir o desperdicio, baixo condicións seguras e documentadas • Límite entre seguridade alimentaria e prevención do desperdicio alimentario: condicións hixiénico-sanitarias obrigatorias para a doazón, datas de consumo preferente vs. data de caducidade, revisión de etiquetaxe (a vida útil do produto) • Os puntos máis conflictivos para a restauración na súa interpretación: adaptación para cumprir os requisitos

	<p>loxísticos e os novos requisitos, especialmente en materia de convenios de doazón, etiquetaxe ou sistemas de rastrexabilidade</p> <ul style="list-style-type: none">• A doazón de alimentos. Sobras na restauración. Repartición de excedentes en eventos (cáterings e repartición a terceiras persoas tras horas sen refrixeración, condicións de rastrexabilidade e control)
--	---