



Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

El DACC programa una nueva formación sobre desperdicio alimentario en comedores escolares

©Depositphotos.

El DACC programa una nueva formación sobre desperdicio alimentario en comedores escolares

Viernes, 01 de septiembre 2023

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, en colaboración con diversas entidades y empresas, ha presentado recientemente tres guías sectoriales de prevención del despilfarro alimentario (en cocinas centrales y catering, sector sociosanitario y comedores escolares). Tras las jornadas de presentación, el departamento está programando diversas formaciones dirigidas a los profesionales que gestionan los servicios de comida en esos ámbitos.

Antes del verano os informamos sobre la presentación de diversas guías para la prevención del desperdicio alimentario en diversos ámbitos de la restauración. Las presentaciones se llevaron a cabo en el marco de tres jornadas celebradas en Girona, Barcelona y Folgueroles (Barcelona) en las que intervinieron en diversas mesas redondas las propias autoras de las guías representantes del *Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural* (DACC) de la Generalitat de Catalunya, impulsor de la iniciativa y profesionales de los diferentes sectores. Las guías se han creado y distribuido para apoyar a las empresas del sector, a dar cumplimiento a las obligaciones recogidas en la Ley 3/2020 sobre despilfarro de alimentos.

Además de editarlas en papel, el *departament* las ha puesto a disposición de todos los profesionales en formato *online*. A continuación enlazamos las tres noticias publicadas tras cada una de las jornadas... al final del texto de cada una de ellas tenéis los enlaces de descarga gratuita de las guías.

- ['Fòrum Gastronòmic acoge la presentación de una guía con recursos contra el desperdicio'](#).
- Entre un sinfín de actividades y demostraciones gastronómicas, el Fòrum Gastronòmic Girona acogió, el pasado 21 de marzo, la presentación de la 'Guía para la prevención y reducción del despilfarro alimentario en el sector de la restauración y cocinas centrales'; un trabajo elaborado en el marco del Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario de la Generalitat de Catalunya.
- ['Nueva guía de ayuda para la prevención del despilfarro alimentario en centros sanitarios'](#).
- El 9 de mayo, el Hospital Sant Pau de Barcelona acogió la presentación oficial de la 'Guía para la prevención y reducción del desperdicio alimentario en hospitales y residencias geriátricas'; un manual impulsado por el *Departament d'Acció Climàtica* de la Generalitat de Catalunya, con el objetivo de brindar apoyo al sector para promover el aprovechamiento de alimentos. El documento sienta las bases para diseñar e implementar un plan de prevención del desperdicio en centros sociosanitarios.
- ['Tercera guía sectorial para prevenir desperdicio alimentario, esta vez dirigida a los colegios'](#).
- El *Departament d'Acció Climàtica* de la Generalitat de Catalunya ha presentado la tercera guía de la trilogía dedicada a la prevención del desperdicio alimentario. Tras los trabajos centrados en restauración y cocinas centrales, y el específico de hospitales y residencias geriátricas, el pasado martes 16 de mayo, se presentó en Folgueroles (Barcelona) un nuevo trabajo, esta vez dirigido a los comedores escolares.

Calendario de formaciones específicas para cada uno de los sectores

Desde el 12 de junio se han ido programando diversas formaciones *online* para desarrollar el contenido de las guías. Actualizamos esta información con la fecha confirmada en octubre:

- 23 de octubre a las 16:00h. **[Aprèn a dissenyar el Pla de Prevenció del malbaratament alimentari en menjadors escolars](#)** (Aprende a diseñar un Plan de Prevención del despilfarro alimentario en el comedor escolar).
- [Programa e inscripció.](#)

Notícies Relacionadas

- [El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores](#)
- [Navarra implementa Rexcatering, contra el despilfarro alimentario en comedores colectivos](#)

- [Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario: #MejoraPeroNoEnamora](#)
- [El Hospital Mútua Terrasa se adhiere al proyecto 'Recooperem', de lucha contra el despilfarro](#)