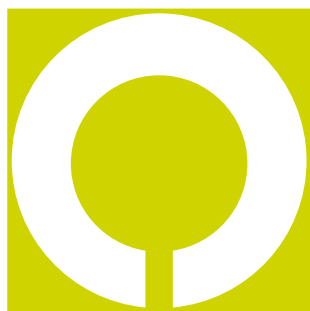




# V ENCUENTRO DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Alcázar de San Juan, 11 de diciembre de 2025



# V ENCUENTRO DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

## OBJETIVOS GENERALES:

- Impulsar la mejora continua, la sostenibilidad y la innovación en los sistemas de calidad de las cooperativas agroalimentarias.
- Conocer casos de éxito en la certificación de cooperativas participantes en el Proyecto CEPES 3.0.
- Analizar los retos que plantea la Ley 1/2025 de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario.
- Conocer soluciones sostenibles de desinfección con ozono en agricultura e industria.
- Conocer las exigencias de la normativa metrológica y su aplicabilidad a las normas IFS y BRCGS.

## DESTINATARIOS/AS:

- Personal técnico de cooperativas y empresas agroalimentarias.
- Gerentes y responsables de calidad.
- Comerciales y técnicos de exportación.

## DESARROLLO:



**Duración:** 5 horas



**Fecha:** 11 de diciembre de 2025



**Lugar:** Mabel Jardines Adva. de Herencia, s/n Alcázar de San Juan



**Horario:** según programa\*

## INSCRIPCIONES:

- Las inscripciones se realizarán a través de la web de CACLM:

[www.agroalimentariasclm.coop](http://www.agroalimentariasclm.coop)

- Más información: 926 54 52 00 [formación@agroalimentariasclm.coop](mailto:formación@agroalimentariasclm.coop)

# PROGRAMA

09:30h-10:00h

## INAUGURACIÓN

10:00h-10:30h

## Proyecto CEPES 3.0: El proyecto y los resultados

**Ponente:** María Ángeles García, consultora de Calidad de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha

10:30h-11:30h

## Ley 1/2025 de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario: visión práctica desde la administración y el sector

### **Ponentes:**

D. Alejandro Salcedo Aznal, Jefe de Servicio de Consumo, Consejería de Sanidad – Dirección General de Salud Pública (JCCM).

D. Pedro Manuel López Medina, Dirección General de Economía Circular y Agenda 2030, Consejería de Desarrollo Sostenible (JCCM).

\*(Pendiente de confirmar)

11:30h-12:15h:

## CAFÉ - PAUSA Y NETWORKING

12:15h-13:00h:

## Soluciones sostenibles de desinfección con ozono en agricultura e industria alimentaria

**Ponente:** Ismael Valero, Responsable de Producto, ASP Asepsia.

13:00h-13:45h:

## Calibración, verificación y control metrológico de equipos de medida

**Ponente:** Laboratorio COMET.

13:45h-14:30h:

## Control de la calidad del agua en la industria alimentaria: uso, mantenimiento y calibración de equipos de medida

**Ponente:** Marisa Aguilera, Delegada Zona Centro, Hanna Instruments.

14:30h:

## CLAUSURA Y POSTERIOR ALMUERZO

# ORGANIZA

## DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN



ER\_0221/2011



### SEDE SOCIAL

Avda. de Criptana, 43  
13600 Alcázar de San Juan  
(Ciudad Real)  
Telef.: 926 54 52 00  
Fax: 926 54 52 08

### DELEGACIÓN TOLEDO

Ronda de Buenavista, 15-2º  
45005 Toledo  
Telef.: 925 21 09 21  
Fax: 925 21 99 16

### DELEGACIÓN ALBACETE

c/ Rosario, 6 5ª - puerta 12  
02001 Albacete  
Tlf: 607 823 122  
Fax: 967 24 10 19

### DELEGACIÓN CUENCA

Plaza de la Hispanidad, 10, 4ªA  
16002 Cuenca  
Telef.: 969 22 51 56  
Fax: 969 22 58 01

### DELEGACIÓN CIUDAD REAL

C/ Juan II, 1A-5 B  
13001 Ciudad Real  
Telef.: 609 468 341  
Fax: 926 21 50 90

# PATROCINAN



# COLABORAN

