



VI ENCUENTRO DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Alcázar de San Juan, 1 de diciembre de 2026



Castilla-La Mancha

cooperativas agro-alimentarias Castilla-La Mancha

Globalcaja

VI ENCUENTRO DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Alcázar de San Juan, 1 de diciembre de 2026

Seguridad alimentaria, desperdicio alimentario y sostenibilidad: claves prácticas para las cooperativas

El sector agroalimentario vive un momento de cambios normativos y técnicos de gran calado. La Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario ya exige planes de prevención a las empresas, el Reglamento (UE) 2025/40 de envases es de aplicación general desde agosto de 2026, los esquemas de certificación elevan sus requisitos y clientes y consumidores piden una producción cada vez más segura y sostenible.

El VI Encuentro de Calidad y Medio Ambiente reúne a los profesionales de las cooperativas y empresas agroalimentarias de Castilla-La Mancha para conocer de primera mano soluciones tecnológicas, resultados de proyectos desarrollados en nuestra región y herramientas prácticas que pueden aplicar desde el día siguiente. Una jornada para actualizarse, resolver dudas concretas y compartir experiencias con otros técnicos del sector, con la Administración y con las entidades que trabajan en estos ámbitos.

Objetivo general

Proporcionar información actualizada, herramientas y criterios prácticos para afrontar los principales retos normativos, técnicos y ambientales del sector, reforzando la seguridad alimentaria, la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la sostenibilidad de la producción.

Objetivos específicos

• Conocer las tecnologías de detección de cuerpos extraños y los sistemas de inspección de producto disponibles, y su papel en la seguridad alimentaria, la protección de marca y el cumplimiento de los estándares IFS y BRCGS.
• Dar a conocer los resultados de los proyectos de diagnóstico del desperdicio alimentario y de pérdidas de alimentos en el sector primario desarrollados en Castilla-La Mancha, así como las vías de participación para las cooperativas.
• Presentar la Guía de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario como herramienta práctica para que las empresas cumplan las obligaciones de la Ley 1/2025, en particular la elaboración del plan de prevención.
•Identificar oportunidades de aprovechamiento de excedentes mediante la rebusca y el espigueo, fomentando la colaboración entre productores, entidades sociales y Administración.
•Impulsar la agricultura regenerativa y otras prácticas que contribuyan a la conservación de los recursos naturales y a la mejora del desempeño ambiental de las cooperativas• Resolver dudas concretas sobre la normativa de actualidad: Ley 1/2025, Reglamento (UE) 2025/40 de envases, MOSH/MOAH y novedades en los esquemas de certificación.

A quién va dirigido

- Responsables y técnicos de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.
- Gerentes y personal directivo.
- Responsables de producción, envasado y logística.
- Técnicos de campo y servicios agronómicos.
- Personal comercial y de exportación que gestiona requisitos de calidad y sostenibilidad.

¿Por qué participar?

Información de primera mano sobre tecnologías y proyectos aplicados en Castilla-La Mancha.
Una guía práctica para elaborar el plan de prevención del desperdicio alimentario.
Respuestas directas a consultas sobre normativa vigente.
Contacto con profesionales del sector, la Administración y entidades especializadas.

LUGAR
Mabel Jardines, Avda. de Herencia, s/n
Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

INSCRIPCIÓN:
A través de la web ww.agroalimentariasclm.coop
Más información
926 54 52 00 · formacion@agroalimentariasclm.coop

PROGRAMA

09:30h–10:00h

INAUGURACIÓN

Bienvenida institucional a cargo de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha y de las entidades colaboradoras

Participa: **Alejandro Salcedo**, Jefe de Servicio de Consumo de la Dirección General de Salud Pública, Consejería de Sanidad y responsable institucional de los proyectos de diagnóstico de pérdidas y desperdicio y de la guía de prevención para empresas agroalimentarias

10:00h–11:30h

Detección de cuerpos extraños: tecnologías aplicables

Los sistemas de inspección de producto como herramienta clave de seguridad alimentaria y protección de marca. Tecnologías disponibles, criterios de selección y verificación, y requisitos de los estándares IFS y BRCGS. Incluye turno de preguntas.

Ponente: **Levi Corbacho,** Product Manager de equipos de detección de cuerpos extraños y pesaje dinámico · METTLER TOLEDO España

11:30h–12:00h

CAFÉ Y NETWORKING

PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO: DEL DIAGNÓSTICO A LA ACCIÓN

12:00h–12:30h

Resultados del proyecto de diagnóstico del desperdicio alimentario

Ponente: **Tomás Merino,** responsable técnico · Fundación CooperActiva

12:30h–13:00h

Pérdidas de alimentos en el sector primario y potencial de la rebusca y el espigueo en Castilla-La Mancha

Ponente: **Raquel Díaz,** directora Fundació Espigoladors

AGRICULTURA REGENERATIVA Y CIRCULARIDAD EN EL CAMPO, INNOVACIÓN EN CUBIERTAS VEGETALES Y GESTIÓN DE PLASTICOS AGRÍCOLAS

13:00h–13:30h

"Hidromulch: una alternativa al plástico en la agricultura"

Ponente: **Concepción Atance,** técnica de la E.T.S. DE INGENIEROS AGRÓNOMOS de Ciudad Real

13:30h–14:00h

Sostenibilidad y Agricultura Regenerativa

Ponentes:
- **Francesc Font,** CEO de The Regen Academia y consultoria en agricultura regenerativa
- **Gonçal Fontanet**, Development Manager Certifood

14:00h–14:30h

ESPACIO ABIERTO: BREVES DE ACTUALIDAD Y CONSULTAS

Formato ágil para resolver dudas sobre la Ley 1/2025; Reglamento (UE) 2025/40 de envases y residuos de envases; MOSH/MOAH; novedades en los esquemas de certificación y otros temas de actualidad.

Modera: Departamentos de Calidad y de Medio Ambiente de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha

¿Quieres enviar una consulta para el espacio abierto?
Envíala con antelación a mgarcia@agroalimentariasclm.coop

14:30 h · ■ CLAUSURA Y CÓCTEL DE DESPEDIDA

ORGANIZA

DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN

cooperativas agro-alimentarias Castilla-La Mancha

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

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, 4ºA
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

COLABORAN

Globalcaja Tu Caja Rural

Castilla-La Mancha

METTLER TOLEDO Your Partner in Precision™

certifood

The REGEN INSTITUTE

SIC agro alimentaria

Agroaln seguros del campo

CooperActiva Fundación