



Estratègies i eines per a la prevenció i optimització del malbaratament alimentari

Jornada tècnica

Olot, dijous 15 d'octubre de 2026

Presentació

La jornada proposa una immersió pràctica en la detecció de pèrdues i en la implementació d'estratègies d'economia circular orientades a la reducció del malbaratament i la valorització de subproductes. A través d'un primer bloc de diagnosi i un segon bloc aplicat, els participants podran identificar punts crítics de mermes, explorar models de reconversió de residus i desenvolupar un pla d'acció propi per avançar cap al residu zero.

Lloc de realització

Fundació d'Estudis Superiors d'Olot (FES)
C/Joan Pere Fontanella, 3
Edifici Can Monsà
17800 Olot

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Fundació d'Estudis Superiors d'Olot
Mònica Cosp
Tel.: 972262128
A/e: fes@olot.cat

Programa

- 15.00 h **Presentació de la jornada**
- 15.10 h **Bloc 1: Diagnòstic de Pèrdues i Economia Circular**
- 17.45 h **Bloc 2: Part Pràctica i Taller d'Aplicació**
- 19.00 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec de Pere Planagumà.
Xef i assessor gastronòmic

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

FES
FUNDACIÓ
D'ESTUDIS
SUPERIORS
D'OLOT

Col·laboració

TURISME
GARROTXA

DINÀMIG
AGÈNCIA D'INNOVACIÓ
I DESENVOLUPAMENT
DE LA GARROTXA

delit.
gastronomie
de la Garrotxa

**ASSOCIACIÓ
D'HOSITALTGE
DE LA GARROTXA**