



LEY DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

Duración: 60 horas

Coste Bonificable: 420 €

Modalidad: Online

OBLIGATORIA desde abril podría comenzar la fase de control e inspección de la Ley 1/2025 contra el Desperdicio Alimentario, una normativa obligatoria que afectará a numerosos negocios del sector alimentario

¿Qué empresas estarían obligadas?

Esta ley se aplica a los agentes de la cadena alimentaria, por lo que están obligados en general todos los operadores de la cadena alimentaria que actúan en España, entre ellos:

- Producción primaria (agricultura, ganadería, pesca).
- Transformación o industria alimentaria.
- Distribución y comercio (mayoristas y minoristas).
- Hostelería y restauración.
- Otras entidades que gestionan alimentos (donación, bancos de alimentos, etc.).

Objetivos

La Ley 1/2025 del 1 de abril del 2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, indica que todos los establecimientos que elaboren o dispensen comida, deben tomar una serie de medidas para evitar el desperdicio alimentario cuyo fin, es reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena desde la producción o transformación, como transporte y puesta a la venta al cliente final. Esta formación persigue los siguientes objetivos: Conocer los requisitos de la ley y saber cómo aplicarlos en las empresas de alimentación obligadas. Aprender prácticas concretas de prevención incluyendo la donación de alimentos y adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario. El contenido incluye la descarga de plantillas tanto para tomar como modelo de un plan de prevención del desperdicio alimentario, así como modelos de protocolos o procedimientos para aquellas empresas que no están obligadas a desarrollar un plan de prevención pero si a tomar medidas.



Contenidos

1 Concepto de residuos orgánicos desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

- 1.1 Residuos orgánicos
- 1.2 Desperdicio alimentario y pérdida de alimentos
- 1.3 Causas por las que se pierden y desperdician los alimentos en la cadena alimentaria
- 1.4 Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena
- 1.5 Qué es la Trazabilidad
- 1.6 El coste que representa el desperdicio de alimentos
- 1.7 La huella del desperdicio alimentario
- 1.8 Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios
- 1.9 Cuestionario: Concepto de residuos orgánicos, desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

2 Políticas para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- 2.1 Ley 1-2025 de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario
- 2.2 Ley 7-2022 de Residuos y Suelos contaminados para una economía circular
- 2.3 Real Decreto 1055-2022 de Envases y Residuos de envases
- 2.4 Leyes para una economía circular
- 2.5 Agentes de la cadena alimentaria
- 2.6 Cuestionario: Políticas para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

3 Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- 3.1 Objeto y fines de la ley
- 3.2 Principales medidas que establece la ley
- 3.3 Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos
- 3.4 Jerarquía de prioridades
- 3.5 Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria
- 3.6 Formación de los trabajadores sobre el desperdicio alimentario
- 3.7 Cuestionario: Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario



4 Obligaciones específicas - medidas de buenas prácticas - racionalización y sanciones

- 4.1 Obligaciones específicas para las empresas de hostelería y restauración
- 4.2 Obligaciones específicas para empresas y las entidades de iniciativa social y organizaciones sin ánimo de lucro
- 4.3 Derechos de los consumidores
- 4.4 Obligaciones específicas para las Administraciones públicas
- 4.5 Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria
- 4.6 Racionalización de las fechas de consumo preferente
- 4.7 Infracciones y sanciones por no cumplir con la ley contra el desperdicio alimentario
- 4.8 Cuestionario: Obligaciones específicas - medidas de buenas prácticas - racionalización y sanciones

5 Medidas de prevención del desperdicio alimentos

- 5.1 Establecimientos de alimentación
- 5.2 Establecimientos de restauración
- 5.3 Cómo interviene en el proceso del consumidor final
- 5.4 Aspectos básicos de seguridad alimentaria
- 5.5 Qué son las Buenas Prácticas de Higiene
- 5.6 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de alimentación
- 5.7 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de restauración
- 5.8 Qué se hace con los residuos
- 5.9 Cuestionario: Medidas de prevención del desperdicio alimentos

6 Donacion de alimentos

- 6.1 Concienciación social
- 6.2 Normativa para la donación de alimentos
- 6.3 Las entidades donantes y las entidades receptoras
- 6.4 Cuestionario: Donación de alimentos



7 Cómo desarrollar un plan de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario para empresas obligadas

7.1 Plan de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario
PPDA

7.2 Fases del plan de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario

7.3 Protocolo de actuación en base al plan de prevención de desperdicio alimentario

7.4 Cuestionario: Cómo desarrollar un plan de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario para empresas obligadas

8 Protocolo de acciones para la prevención del desperdicio alimentario en empresas no obligadas a tener un plan de prevención

8.1 Objetivo del protocolo de acciones

8.2 Ampliación del alcance de los procesos u acciones

8.3 Ejemplo de protocolo de acciones para una tienda de alimentación

8.4 Ejemplo de protocolo de acciones para un pequeño restaurante

8.5 Cuestionario: Protocolo de acciones para la prevención del desperdicio alimentario en empresas no obligadas a tener un plan de prevención

8.6 Cuestionario: Cuestionario final