

# CÓMO CUMPLIR LA LEY DE DESPERDICIO ALIMENTARIO



**Área:** Gestión Ambiental - Certificado de Profesionalidad

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 450.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

## 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 Donación 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

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.