



FORMACIÓN

LEY DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO



Descripción

El desperdicio alimentario es uno de los grandes retos a los que tiene que hacer frente la cadena alimentaria en la actualidad. Todos los sectores deben actuar para prevenir y reducir este problema global. Para ello, es fundamental conocer las causas del desperdicio alimentario, sus consecuencias y las buenas prácticas que podrían mitigarlo.



2 horas



Español



Gestión y
seguridad
alimentaria



E-Learning



La actual ley para la prevención del desperdicio alimentario (Ley 1/2025) exige la formación y sensibilización de todos los agentes implicados en la cadena alimentaria con el fin de poner en marcha medidas eficaces en las empresas. Por lo tanto, este curso se ofrece a las organizaciones como un recurso para sensibilizar a su personal y prevenir y reducir el desperdicio alimentario.

Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:

Certificado del curso Ley de prevención del desperdicio alimentario.

Dicho título será expedido por Bureau Veritas Business School.

¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Personal de organizaciones pertenecientes a la cadena alimentaria que requieran de una sensibilización sobre esta materia.



¿Qué lograrás con el curso?



Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y comprender el concepto de desperdicio alimentario.
- Identificar las causas más comunes del desperdicio alimentario.
- Conocer y comprender las consecuencias ambientales, económicas y sociales que genera el desperdicio alimentario.
- Conocer los beneficios de prevenir y reducir el desperdicio alimentario.
- Conocer las finalidades de la Ley, así como las organizaciones que deben cumplir con ella.
- Conocer y comprender la jerarquía de prioridades exigida por la legislación.
- Identificar las buenas prácticas para la prevención del desperdicio alimentario.
- Conocer los tipos de sanciones que recoge la Ley 1/2025.

¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

La prevención del desperdicio alimentario es un aspecto clave para garantizar la sostenibilidad, la eficiencia operativa y la responsabilidad social de las organizaciones.

Este curso ayuda a los empleados a identificar los puntos donde se producen pérdidas de alimentos. Además, refuerza la aplicación de buenas prácticas alineadas con la normativa vigente y los estándares internacionales.

Es fundamental formar al personal como agente activo del cambio. Por ello, este curso se recomienda como una herramienta práctica para avanzar hacia una cadena alimentaria más sostenible y responsable.

Programa

1. Qué es el desperdicio alimentario.
2. Causas del desperdicio alimentario.
3. Consecuencias del desperdicio alimentario.
4. Beneficios de prevenir y reducir el desperdicio alimentario.
5. Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Finalidades y ámbito de aplicación.
6. Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Jerarquía de prioridades.
7. Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Buenas prácticas.
8. Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Sanciones.