



FORMACIÓN

# DESPERDICIO ALIMENTARIO: PRÁCTICAS APLICADAS AL SECTOR HORECA



## Descripción

La entrada en vigor de la **Ley 1/2025** de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario marca un punto de inflexión en la gestión de los excedentes dentro de la cadena alimentaria en España.

Por primera vez, las empresas deben pasar de iniciativas puntuales a un enfoque estructurado, medible y alineado con la operativa real del negocio.



4 horas/2 días



Español



Área formativa



Modalidad  
Aula virtual

Esto implica no solo conocer la ley, sino entender cómo aplicarla en contextos complejos como el sector HORECA: hoteles, restaurantes, catering y colectividades .

Este curso ayuda a interpretar los requisitos normativos y traducirlos en acciones concretas: medición, previsión de demanda, gestión de buffets y carta, donación, venta a precio reducido e implicación de equipos.



## Titulación

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

- Desperdicio alimentario: prácticas aplicadas al Sector Horeca
- Dicho título será expedido por Bureau Veritas Business School.

## ¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Dirección y responsables de Operaciones
- Responsables de F&B, cocina, sala y catering
- Responsables de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Responsables de Compras y Aprovisionamiento
- Responsables de Sostenibilidad o RSC
- Profesionales de hoteles, restauración, colectividades y eventos.



## ¿Qué lograrás con el curso?



Al finalizar el curso serás capaz de:

- Comprender el alcance y las implicaciones reales de la Ley 1/2025 en su actividad
- Identificar cómo aplica la ley en función de su posición dentro de la cadena alimentaria.
- Interpretar los requisitos clave para el diseño de un Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario.
- Integrar la prevención del desperdicio en la operativa diaria, más allá del cumplimiento normativo
- Aplicar buenas prácticas contrastadas en reducción y gestión de excedentes
- Gestionar donación, venta a precio reducido y otras salidas seguras para excedentes.
- Innovar para reducir el desperdicio alimentario

## ¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

El sector HORECA trabaja con una operativa variable, equipos diversos y decisiones diarias que influyen directamente en el desperdicio alimentario. La Ley 1/2025 exige pasar de acciones puntuales a una gestión más planificada y demostrable.

Este curso ayuda a traducir la normativa en rutinas útiles para cocina, sala, buffet, compras, producción y servicio, conectando cumplimiento, eficiencia, seguridad alimentaria y experiencia del cliente.

El curso aporta una visión práctica para integrar el Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario en los sistemas de gestión existentes, conectando cumplimiento normativo, eficiencia productiva, reducción de costes y toma de decisiones con criterio.

# Programa

## Sesión 1. Marco, contexto y comprensión de la ley

En esta primera sesión se trabajará la base conceptual necesaria para entender el cambio que introduce la Ley 1/2025 y cómo afecta a las empresas.

Bloques principales:

- Contexto actual del desperdicio alimentario
- Enfoque de la ley y cambio de paradigma
- Obligaciones clave para el sector HORECA
- Conceptos fundamentales (jerarquía, prevención, excedentes, etc.)
- Interpretación práctica de los requisitos

## Sesión 2. Aplicación práctica y operativa

En esta segunda sesión se traslada la ley a la realidad diaria de las empresas, con foco en la toma de decisiones y la implementación.

- Caso práctico de implantación estratégica y operativa en el sector HORECA

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Incluye material entregable y caso práctico aplicado a industria