



FORMACIÓN

# DESPERDICIO ALIMENTARIO: PRÁCTICAS APLICADAS A INDUSTRIA



## 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 la industria alimentaria.

Este curso ayuda a interpretar los requisitos normativos y traducirlos en acciones concretas: prevención, medición, trazabilidad, gestión de mermas, excedentes, subproductos y toma de decisiones basada en datos.

## Titulación

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

- Desperdicio alimentario: prácticas aplicadas a industria

Dicho título será expedido por Bureau Veritas Business School.

## ¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Responsables de Calidad
- Responsables de Medioambiente
- Responsables de Producción
- Responsables de Innovación
- Responsables de Responsabilidad Social Corporativa
- Profesionales implicados en la elaboración de planes de prevención y reducción del desperdicio alimentario



## ¿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.
- Innovar para reducir el desperdicio alimentario.

## ¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

La Ley 1/2025 obliga a las empresas alimentarias a abordar la prevención de pérdidas y desperdicio desde un enfoque estructurado, medible y alineado con su operativa real.

Bureau Veritas recomienda esta formación porque permite a la industria alimentaria traducir los requisitos legales en acciones concretas: identificar puntos críticos de generación de mermas, diferenciar correctamente subproductos y residuos, mejorar la gestión de

caducidades, retiradas y devoluciones, y reforzar la trazabilidad y el control de datos.

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 por tipo de industria
- 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 INDUSTRIA.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Incluye material entregable y caso práctico aplicado a industria