



# Novedades sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

## Ley 1/2025

Cod.: MB2014-25

### OBJETIVOS

- Conocer el problema de los desperdicios alimentarios, así como su contexto y marco legal
- para la reducción y prevención del desperdicio alimentario.
- Conocer la normativa actual para la prevención de pérdidas y despilfarro alimentario.
- Obligaciones generales de la Ley.
- Conocer las medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria.
- Conocer el régimen sancionador establecido en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención
- de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

### PROGRAMA

Unidad 1. Introducción al problema del desperdicio alimentario

1. ¿Qué es el desperdicio alimentario?
2. Cifras clave en España y Europa
3. Impactos del desperdicio: social, económico y ambiental
4. Antecedentes normativos en la UE y en España

Unidad 2. Marco legal. Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

1. Contexto y objetivos de la Ley
2. Principios rectores
3. Ámbito de aplicación: ¿a quién afecta la Ley?
4. Definiciones clave: pérdida, desperdicio, jerarquía de prioridades, etc.

Unidad 3. Obligaciones generales de la Ley

1. Plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario
2. Obligaciones según el tipo de operador
3. Jerarquía de uso de los alimentos
4. Obligación de donación: condiciones y protocolos
5. Gestión y trazabilidad

Unidad 4. Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

1. Medidas de buenas prácticas a desempeñar por las empresas que venden alimentos al consumidor final
2. Medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios
3. Instrumentos para el fomento y control de la reducción y prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
4. Fechas de consumo preferente

Unidad 5. Sanciones y régimen de control

1. Catálogo de infracciones
2. Sanciones correspondientes
3. Mecanismos de control e inspección
4. Entrada en vigor de la ley



### MODALIDAD:

Online

### DURACIÓN:

16 horas

### IMPORTE:

120€/alumno

100% Bonificado para trabajadores en Régimen General

Consultar descuento autónomos, desempleados y estudiantes

### CERTIFICADO:

Una vez finalizado y superado el curso, ALS AQUIMISA emitirá el certificado que acreditará los conocimientos adquiridos.

### + INFORMACIÓN

[formacion.es@alsglobal.com](mailto:formacion.es@alsglobal.com)

[www.aquimisaformacion.com](http://www.aquimisaformacion.com)