



# Ley 12025 Claves para la Industria Alimentaria en la Prevención del Desperdicio

## DIRIGIDO A:

- Responsables de calidad y seguridad alimentaria
- Jefes/as de producción y logística
- Departamentos de compras, sostenibilidad
- Áreas de transformación, distribución y hostelería
- Consultores externos o técnicos de asociaciones agroalimentarias

## OBJETIVOS

Este curso tiene como finalidad ofrecer una formación técnica, clara y útil a profesionales de la industria alimentaria para que:

- Comprendan el alcance y la aplicación de la Ley 1/2025.
- Identifiquen sus obligaciones legales según su actividad (producción, transformación, distribución, restauración).
- Apliquen correctamente planes de prevención y protocolos de donación alimentaria.
- Eviten sanciones a través del cumplimiento normativo y mejora de la trazabilidad.
- Integren esta ley en sus sistemas de calidad, sostenibilidad...

## PROGRAMA

1. Introducción y contexto de la Ley 1/2025
2. Ámbito de aplicación y sujetos obligados
3. Jerarquía de uso de los alimentos: prevención, reutilización, Redistribución
4. El Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario
5. Aplicación por sectores de actividad
6. Gestión de excedentes y donaciones alimentarias
7. Obligaciones de información, trazabilidad y control
8. Inspección, infracciones y régimen sancionador
9. Casos prácticos, herramientas digitales y buenas prácticas empresariales
10. Taller final: Diseño básico de un plan de prevención adaptado a la empresa



### MODALIDAD:

Aula Virtual

### DURACIÓN:

6 horas

### IMPORTE:

120€/persona

Parcialmente bonificado para trabajadores en régimen general

### TITULACIÓN:

Una vez finalizado y superado el curso, se emitirá un certificado que acreditará los conocimientos conforme a La Ley 1/2025 de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

## + INFORMACIÓN

[formacion.es@alsglobal.com](mailto:formacion.es@alsglobal.com)  
[www.aquimisaformacion.com](http://www.aquimisaformacion.com)