

FICHA DE FORMACIÓN

Formación práctica sobre la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Formación en aula virtual para aplicar la Ley 7/2022 y la nueva Ley española contra el desperdicio alimentario, integrando sus requisitos en los sistemas de gestión de la empresa (BRCGS, IFS, FSSC 22000).



DURACIÓN	MODALIDAD	PRECIO	CONVOCATORIA	BONIFICABLE
5 horas	Aula virtual	135 €	18 sep 2026 09:00 – 14:00	FUNDAE gestión incluida

Profesora: Montserrat Esteban Díaz · Descuento por varios asistentes de la misma empresa

OBJETIVOS

- Comprender el alcance y la finalidad de la Ley 7/2022 y la nueva Ley española contra el desperdicio alimentario, en el marco europeo y en los ODS.
- Identificar los principios fundamentales: enfoque preventivo, jerarquía de prioridades, responsabilidad compartida, trazabilidad, economía circular y sostenibilidad ambiental.
- Conocer las obligaciones legales aplicables según tamaño y actividad de la empresa, incluyendo el diseño del Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio.
- Aplicar la jerarquía de prioridades para la gestión de excedentes en cada eslabón de la cadena, desde la prevención hasta la valorización energética.
- Adaptar los sistemas de gestión existentes (BRCGS, IFS, FSSC 22000) integrando medidas específicas de reducción y donación de alimentos.
- Analizar casos reales, obstáculos habituales y soluciones aplicables en producción, distribución, restauración y comercialización.
- Desarrollar un plan práctico y viable para la empresa que garantice el cumplimiento legal y aporte valor económico, social y ambiental.

DIRIGIDO A

- Responsables de calidad y seguridad alimentaria que integran los requisitos legales en los sistemas de gestión (BRCGS, IFS, FSSC 22000).
- Mandos intermedios y responsables de producción que aplican medidas operativas para minimizar mermas y cumplir la jerarquía de prioridades en planta.
- Responsables de compras, logística y aprovisionamiento con decisiones sobre volumen, gestión del stock y reducción de excedentes.
- Gerencia y dirección, por sus decisiones estratégicas, asignación de recursos y alineamiento con políticas de sostenibilidad.
- Departamentos de I+D, sostenibilidad y medioambiente, especialmente en organizaciones con programas de economía circular.
- Personal de restauración colectiva, canal HORECA y distribución alimentaria.

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

MÓDULO 1 Introducción a la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Marco general y contexto europeo.	MÓDULO 2 Principios de la Ley: enfoque preventivo, jerarquía de prioridades, responsabilidad compartida y trazabilidad.	MÓDULO 3 Jerarquía de prioridades para la gestión de excedentes: desde la prevención hasta la valorización energética.	MÓDULO 4 Requisitos obligatorios aplicables a las empresas alimentarias según tamaño, actividad y volumen.
MÓDULO 5 Medidas de buenas prácticas: reducción, donación segura, redistribución y economía circular.	MÓDULO 6 Infracciones y sanciones. Régimen sancionador y responsabilidades derivadas del incumplimiento.	MÓDULO 7 Plan de aplicación en la empresa para la prevención de las pérdidas y desperdicio: diseño e implementación.	MODALIDADES Formación bonificable por FUNDAE, susceptible de impartirse in-company y personalizable ad hoc a la empresa.