

PLAN DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERCIO ALIMENTARIO. LEY 1/2025



Duración: 20 horas

OBJETIVOS

- El principal objetivo es que el alumno pueda poner en práctica las obligaciones que le afectan de la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, implementando el Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Para ello se detallan conceptos como la Jerarquía de Prioridades, las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria y las diferentes medidas de buenas prácticas que se deben implementar en cada caso.



- Como objetivos secundarios, se introduce al alumno a conceptos como seguridad alimentaria, planes generales de higiene, y la actual gestión de residuos.
- Finalmente se informa sobre la donación (redistribución) de alimentos, su normativa, tipos de entidades autorizadas, obligaciones y funciones de las entidades, así como la clasificación de los excedentes alimentarios para su redistribución.



ÍNDICE

TEMA 1 EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

- Conceptos básicos y definiciones:
 - o Desperdicio alimentario
 - o Residuos orgánicos
 - o Trazabilidad
 - o Fecha de caducidad
 - o Fecha de consumo preferente
- Causas, costes y huella del desperdicio en la cadena alimentaria
- Resumen tema 1

TEMA 2 PLAN DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

- Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Qué es un plan de prevención de las pérdidas
- Beneficios de implementar un plan de prevención de las pérdidas
- Infracciones y sanciones
- Resumen tema 2

TEMA 3 REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios
 - o Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas
 - o Directiva marco de la UE sobre los residuos
 - o Pacto Verde Europeo
 - o Plan de Acción para la Economía Circular
 - o Estrategia «De la Granja a la Mesa»
- Los agentes de la cadena alimentaria
 - o Obligaciones y deberes
- Jerarquía de prioridades
- Medidas de buenas prácticas de los agentes
- Resumen tema 3



TEMA 4 LOS ESTABLECIMIENTOS Y EL CONSUMIDOR

- Establecimientos de alimentación
- Establecimientos de restauración
- Consumidor final
- Resumen tema 4

TEMA 5 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Normativa en seguridad alimentaria e higiene
- Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria
 - o Planes generales de higiene PGH
 - o Requisitos Simplificados de Higiene
- Qué se hace con los residuos
- Resumen tema 5

TEMA 6 LA REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

- Redistribución de alimentos
- Normativa para la donación de alimentos
- Organización de entidades donantes y receptoras
- Obligaciones y funciones de las entidades donantes y receptoras
- Clasificación de los excedentes alimentarios para la redistribución
- Trazabilidad e higiene de los excedentes alimentarios
- Resumen tema 6

ANEXO

- Bibliografía
- Glosario de términos
- Supuestos prácticos