



Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, economía verde y sostenibilidad.

Sku: 1154ID_1223ID_0662_R_PH14B04UMA04_PH14B04UMA05

Horas: 30

Formato: HTML

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.
- *Aumentar el compromiso con la sostenibilidad en las empresas
- *Conocer en profundidad los 17 objetivos de Desarrollo Sostenible que forman parte de la Agenda 2030.
- *Definir las acciones que las empresas pueden llevar a cabo para contribuir con los objetivos de Desarrollo Sostenible.
- *Presentar las metas de cada uno de los 17 objetivos de Desarrollo Sostenible.
- *Determinar la implantación de los objetivos en las empresas y estudiar la relación entre los sectores empresariales y los Objetivos activados.

CONTENIDOS

Módulo 1. Novedades sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Normativa 2025

Unidad 1. Introducción al problema del desperdicio alimentario

1. ¿Qué es el desperdicio alimentario?
2. Cifras clave en España y Europa

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.
5. Impactos del desperdicio: social, económico y ambiental [| Obtener ficha PDF](#)
6. Antecedentes normativos en la UE y en España

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

Módulo 2. Economía verde y sostenibilidad

- 2.1. Concepto de sostenibilidad
- 2.2. Digitalización sostenible
- 2.3. Medidas a implantar por la empresa
- 2.4. Compromisos con la sostenibilidad
- 2.5. Beneficios de la digitalización sostenible

Módulo 3. Objetivos de Desarrollo Sostenible. Agenda 2030

- 3.1. Introducción
- 3.2. ¿Qué son los objetivos de desarrollo sostenible?
- 3.3. ¿Cuáles son los objetivos de desarrollo sostenible?
- 3.4. La implantación de los ODS en las empresas

Módulo 4. Normativa conservación alimentos

- 4.1 Envasado en atmósfera protectora
- 4.2. Presentaciones de envasado