FICHA DEL CURSO

Curso de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario: plan de prevención (Ley 1/2025)

Aprende a elaborar, aplicar y revisar el plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que exige la Ley 1/2025: jerarquía de prioridades, medición, donación de excedentes y sanciones.

DURACIÓN	MODALIDAD	DIPLOMA
30 horas	100% online (teleformación)	Titulación Propia de Agroingenia Academia, diseñada por Ingenieros Agrónomos (no es especialidad del SEPE)



Presentación

¡Impulsa tu perfil profesional con el Curso de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario: plan de prevención (Ley 1/2025)!

Desde abril de 2026, la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario exige a las empresas de la cadena alimentaria disponer de un plan de prevención que explique cómo aplican la jerarquía de prioridades: prevenir, donar, destinar a alimentación animal, aprovechar como subproducto y, solo al final, reciclar o valorizar. No tenerlo cuando es obligatorio es una infracción grave, con multas de 2.001 a 60.000 euros. En este curso aprenderás a detectar dónde se pierden los alimentos en tu empresa y a redactar, aplicar y revisar su plan de prevención.

- Formación 100% online, a tu ritmo, con tutorización especializada y diploma acreditativo al finalizar.

A lo largo de la formación, dominarás:

La Ley 1/2025: quién está obligado, excepciones y sanciones.

La jerarquía de prioridades y el aprovechamiento de excedentes.

El autodiagnóstico y la medición del desperdicio en la empresa.

La elaboración y el seguimiento del plan de prevención.

Los convenios de donación con seguridad alimentaria y trazabilidad.

Las buenas prácticas en producción, industria, comercio y hostelería.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Saber si tu empresa está obligada y qué tiene que cumplir.
- Elaborar el plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario de una empresa.
- Organizar la donación de excedentes y reducir mermas y residuos.

¡Da el siguiente paso en tu carrera profesional!

El Curso de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario: plan de prevención (Ley 1/2025) es una titulación propia de Agroingenia Academia, diseñada por ingenieros agrónomos; no es una especialidad formativa del Catálogo del SEPE. Agroingenia Academia es centro inscrito en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo (código 8000002435).

Esta acción formativa es 100% bonificable a través de la FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena, ya que somos entidad organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo con el expediente 9900029296.

Qué aprenderás

Al finalizar este Curso de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario: plan de prevención (Ley 1/2025):

- **Conocer la Ley 1/2025 a fondo.** Quién está obligado, qué excepciones hay y qué infracciones y sanciones prevé.
- **Aplicar la jerarquía de prioridades.** Prevención, donación, alimentación animal, subproductos, compost y valorización energética, y cuándo se puede justificar otro orden.
- **Medir el desperdicio en tu empresa.** Mapa de procesos, puntos críticos de pérdida, pesajes, registros e indicadores.
- **Redactar el plan de prevención.** Estructura, objetivos, medidas, responsables, calendario y seguimiento.
- **Organizar la donación de excedentes.** Contenido mínimo de los convenios, seguridad alimentaria, cadena de frío y trazabilidad.
- **Aplicar buenas prácticas en tu sector.** Producción, industria, comercio y hostelería, incluido el derecho del cliente a llevarse la comida que no consume.

Objetivos del curso

- Identificar las obligaciones de la Ley 1/2025 que afectan a cada tipo de empresa de la cadena alimentaria
- Hacer el autodiagnóstico de las pérdidas y el desperdicio de una empresa y cuantificarlos con indicadores
- Elaborar un plan de prevención que aplique la jerarquía de prioridades y esté documentado ante una inspección
- Preparar un convenio de donación de excedentes con entidades sociales o bancos de alimentos
- Implantar y revisar buenas prácticas que reduzcan mermas, costes y residuos

Contenidos del curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:

MÓDULO 1: EL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y LA LEY 1/2025.

- 1.1. Pérdidas y desperdicio alimentario: qué entiende la ley por cada uno y dónde se producen en la cadena.
- 1.2. Ámbito de aplicación: agentes de la cadena obligados y actividades excluidas.
- 1.3. Excepciones: establecimientos de hasta 1.300 m², microempresas y pequeñas explotaciones agrarias.
- 1.4. Calendario: obligaciones del artículo 6 exigibles desde abril de 2026.
- 1.5. Relación con la Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

MÓDULO 2: JERARQUÍA DE PRIORIDADES Y OBLIGACIONES GENERALES.

- 2.1. Prevención: transformar los productos no vendidos en otros aptos para el consumo humano.
- 2.2. Excedentes no evitables: donación, alimentación animal y subproductos para otras industrias.
- 2.3. Residuos: compost, digerido y valorización energética.
- 2.4. Cuándo y cómo justificar un cambio en el orden de la jerarquía.
- 2.5. Nulidad de las cláusulas que impiden donar y prohibición de inutilizar alimentos aptos.

MÓDULO 3: AUTODIAGNÓSTICO Y MEDICIÓN DEL DESPERDICIO.

- 3.1. Mapa de procesos y puntos críticos de pérdida: compras, almacén, producción, venta y servicio.
- 3.2. Métodos de medición: pesajes, registros, inventarios y análisis de mermas.
- 3.3. Indicadores y línea de base.
- 3.4. Causas más frecuentes y priorización de medidas.

MÓDULO 4: ELABORACIÓN DEL PLAN DE PREVENCIÓN.

- 4.1. Estructura del plan: alcance, diagnóstico, objetivos y medidas.
- 4.2. Responsables, calendario y recursos.
- 4.3. Seguimiento, revisión y registros que lo acreditan.
- 4.4. Planes integrados de empresas con centros en varias comunidades autónomas.
- 4.5. Guías sectoriales de buenas prácticas.

MÓDULO 5: DONACIÓN DE EXCEDENTES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 5.1. Convenios de donación: contenido mínimo según el artículo 7 de la ley.
- 5.2. Selección de los alimentos aptos: fecha de caducidad y fecha de consumo preferente.
- 5.3. Higiene, cadena de frío y trazabilidad conforme al Reglamento (CE) 852/2004.
- 5.4. Obligaciones de las entidades que distribuyen alimentos donados.

MÓDULO 6: BUENAS PRÁCTICAS POR SECTORES.

- 6.1. Producción primaria y empaquetados: aprovechamiento de destríos y productos con imperfecciones.
- 6.2. Industria alimentaria: subproductos, reformulación y vida útil.
- 6.3. Comercio y distribución: productos próximos a su fecha, productos «feos» e información al cliente.

- 6.4. Hostelería y restauración: llevarse la comida no consumida, envases y menús flexibles.
- 6.5. Formación del personal y campañas de sensibilización.

MÓDULO 7: RÉGIMEN SANCIONADOR Y CASO PRÁCTICO.

- 7.1. Infracciones leves, graves y muy graves, y sus sanciones.
- 7.2. Control e inspección: cómo tener el plan documentado y al día.
- 7.3. Caso práctico: diagnóstico y plan de prevención de una empresa alimentaria canaria.

A quién va dirigido

Este curso va dirigido a:

- Responsables de calidad, producción y seguridad alimentaria

Que tienen que elaborar o actualizar el plan de prevención de su empresa.

- Industrias alimentarias, cooperativas y empaquetados

Que quieren aprovechar mejor sus excedentes, destríos y subproductos.

- Supermercados, distribución y hostelería

Hoteles, restaurantes, comedores colectivos y caterings afectados por la ley.

- Consultores, técnicos y personas que buscan empleo

Que quieren ofrecer un servicio que hoy necesitan muchas empresas del sector.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Técnico/a de calidad y seguridad alimentaria

Diseño y seguimiento del plan de prevención y de los registros de mermas.

Consultoría alimentaria y ambiental

Diagnósticos, planes de prevención y convenios de donación para empresas.

Sostenibilidad y economía circular

Aprovechamiento de excedentes y subproductos y reducción de residuos.

Gestión de donaciones

Coordinación con bancos de alimentos y entidades sociales con seguridad alimentaria y trazabilidad.

Matrícula, precio actualizado y fechas

Consulta el curso y matricúlate en la web, o escríbenos por WhatsApp al (+34) 623 067 402.

https://academia.agroingeniacanarias.com/producto/curso-plan-prevencion-desperdicio-alimentario-ley-1-2025/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA