



# PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

## *Manual de Formación Oficial*

Adaptado a la Ley 1/2025 de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario  
Ley 7/2022 · Agenda 2030 · ODS 12 · Objetivos de Reducción UE 2030

 **Duración: 20 horas lectivas**

 **Modalidad: Presencial / Teleformación / Mixta**

 **Nivel: Básico – Toda la cadena alimentaria**

 **Certificación: Diploma oficial + FUNDAE**

### **PRIMERA LEY ESPAÑOLA DE DESPERDICIO ALIMENTARIO**

Ley 1/2025, de 1 de abril · BOE: 1 abril 2025 · Obligaciones plenas desde: 2 abril 2026

Objetivo: Reducir el desperdicio en un 50% (minorista/hogares) y un 20% (producción/suministro) respecto a 2020, para 2030.

## Presentación del Curso

El presente manual constituye el material oficial del curso «Prevención y Reducción del Desperdicio Alimentario en la Industria Agroalimentaria», diseñado para dar cumplimiento a las obligaciones de formación y sensibilización que establece la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, así como para preparar a los trabajadores y trabajadoras del sector agroalimentario ante las inspecciones de las administraciones competentes.

España desperdicia más de 7.700 millones de kilogramos de alimentos al año, de los cuales 1.170 millones corresponden solo a los hogares. En toda la cadena, desde la producción primaria hasta el consumidor final, se generan pérdidas que implican un derroche económico, social y medioambiental inaceptable. La Ley 1/2025 —la primera norma estatal específica sobre desperdicio alimentario en España— establece obligaciones concretas para todos los eslabones de la cadena y un régimen sancionador con multas de hasta 500.000 €.

### BASE LEGAL DE ESTE CURSO

*Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario (BOE 1/04/2025) · Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular (Art. 19) · Agenda 2030, ODS 12 (Producción y consumo responsables) · Directiva Marco de Residuos (UE) 2008/98/CE y revisión 2018 · Reglamento (UE) 2021/2116 sobre financiación y gestión de la PAC.*

## Ficha Técnica del Curso

<b>Denominación</b>	Prevención y Reducción del Desperdicio Alimentario en la Industria Agroalimentaria
<b>Duración total</b>	20 horas lectivas
<b>Modalidad</b>	Presencial / Teleformación / Mixta
<b>Nivel de cualificación</b>	Nivel 1 – Básico (toda la plantilla del sector agroalimentario)
<b>Destinatarios</b>	Trabajadores/as de producción, transformación, distribución, hostelería y restauración
<b>Obligatoriedad</b>	Buenas prácticas obligatorias de formación del personal (Ley 1/2025, Cap. III y Art. 6)
<b>Normativa base</b>	Ley 1/2025 · Ley 7/2022 · Directiva Marco de Residuos · Agenda 2030 ODS 12
<b>Organismo inspector</b>	CCAA (control autonómico) + MAPA (Plan Nacional). Coordinación con AECOSAN/AESAN.
<b>Tipo de certificación</b>	Diploma de aprovechamiento · Bonificable FUNDAE
<b>Fecha clave</b>	Desde el 2 de abril de 2026: obligaciones plenas del Art. 6 en vigor

## Índice de Contenidos

<b>M1</b>	<b>El Problema del Desperdicio Alimentario: Contexto y Cifras</b>	<b>2h</b>
<b>M2</b>	<b>Marco Normativo: Ley 1/2025 y normativa europea vigente</b>	<b>3h</b>
<b>M3</b>	<b>La Jerarquía de Prioridades: Del desperdicio a la economía circular</b>	<b>3h</b>
<b>M4</b>	<b>El Plan de Prevención del Desperdicio: Obligaciones y contenido</b>	<b>3h</b>
<b>M5</b>	<b>Buenas Prácticas en la Cadena Agroalimentaria por Sector</b>	<b>3h</b>
<b>M6</b>	<b>Donación de Alimentos y Acuerdos con Bancos de Alimentos</b>	<b>2h</b>
<b>M7</b>	<b>Régimen Sancionador e Inspección</b>	<b>2h</b>
<b>M8</b>	<b>Evaluación Final y Acreditación</b>	<b>1h</b>

**TOTAL: 20 horas lectivas**

## Objetivos del Curso

### Objetivo General

---

Capacitar a los trabajadores y trabajadoras de la cadena agroalimentaria para comprender, aplicar y documentar las medidas de prevención y reducción del desperdicio alimentario exigidas por la Ley 1/2025, contribuyendo a los objetivos de la Agenda 2030 y a la mejora de la eficiencia y sostenibilidad de sus organizaciones.

### Objetivos Específicos

---

- Conocer la dimensión real del problema del desperdicio alimentario en España y en el mundo.
- Distinguir entre pérdidas alimentarias y desperdicio alimentario según las definiciones legales.
- Comprender el marco normativo vigente: Ley 1/2025, Ley 7/2022 y normativa europea.
- Aplicar correctamente la jerarquía de prioridades establecida en la ley.
- Conocer las obligaciones específicas según el eslabón de la cadena en el que se trabaja.
- Elaborar o contribuir al Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario de la empresa.
- Gestionar los acuerdos de donación de excedentes con entidades sociales y bancos de alimentos.
- Identificar las fechas de consumo preferente y de caducidad y su impacto en el desperdicio.
- Conocer el régimen sancionador y los criterios de inspección de la Ley 1/2025.

## MÓDULO 1 · El Problema del Desperdicio Alimentario: Contexto y Cifras

Duración: 2 horas | Nivel: Básico

### 1.1. ¿Qué es el desperdicio alimentario?

La Ley 1/2025 establece dos conceptos diferenciados que es fundamental conocer:

TÉRMINO	DEFINICIÓN (Ley 1/2025)
<b>Pérdidas alimentarias</b>	Disminución en cantidad o calidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro, antes del punto de venta al consumidor. Causas: condiciones climáticas, técnicas de cosecha, almacenamiento, transporte.
<b>Desperdicio alimentario</b>	Parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano que termina desechada como residuo. Se produce principalmente en el punto de venta, la restauración y los hogares.
<b>Excedente alimentario</b>	Alimentos que no se han vendido o consumido pero que siguen siendo aptos para el consumo humano. Son el objetivo prioritario de la ley: deben donarse antes de tirarse.
<b>Subproducto</b>	Material resultante de un proceso de producción cuyo objetivo primario no era producir ese material, pero que puede aprovecharse en otras industrias.

### 1.2. Dimensión del problema en España y en el mundo

**En el mundo:** Según la FAO, se desperdicia un tercio de todos los alimentos producidos a nivel global. Esto equivale a aproximadamente 1.300 millones de toneladas al año, con un coste económico de 750.000 millones de dólares anuales.

**En España:** Durante 2022, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:

- 7.700 millones de kilogramos de alimentos desperdiciados a lo largo de toda la cadena.
- 1.170 millones de kilogramos desperdiciados solo en los hogares (65,5 kg/hogar/año de media).
- Más de 181 millones de kilogramos desperdiciados en restaurantes y servicios de hostelería.
- Los productos sin elaborar (frutas, verduras, carnes) son los más desperdiciados.

### 1.3. Impacto económico, social y medioambiental

#### Impacto económico

- Las empresas agroalimentarias pierden rentabilidad por sobreproducción, mermas y productos no vendidos.
- Para el trabajador/a: eficiencia productiva, reducción de costes operativos y mejora de la imagen corporativa.

## Impacto medioambiental

- Los alimentos desperdiciados suponen el 8-10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero.
- El desperdicio implica también el derroche del agua, energía, fertilizantes y suelo empleados en su producción.
- El desperdicio que acaba en vertederos genera metano, un gas de efecto invernadero 25 veces más potente que el CO<sub>2</sub>.

## Impacto social

- En España, el 13,5% de la población vive en riesgo de pobreza alimentaria.
- Desperdiciar alimentos aptos para el consumo humano tiene una dimensión ética inaceptable cuando existe hambre.

### **OBJETIVO GLOBAL: AGENDA 2030 – ODS 12**

*El Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3 de la Agenda 2030 de la ONU establece reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta minorista y a nivel de los consumidores para 2030, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro.*

## MÓDULO 2 · Marco Normativo: Ley 1/2025 y Normativa Vigente

Duración: 3 horas | Nivel: Básico

### 2.1. La Ley 1/2025: Primera ley española de desperdicio alimentario

La Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario es la primera norma estatal específica sobre esta materia en España. Publicada en el BOE el 1 de abril de 2025, supone un hito histórico para la cadena agroalimentaria española.

**Fechas clave:** La ley entró en vigor el 2 de enero de 2025 con carácter general. Sin embargo, las obligaciones del artículo 6 (Plan de Prevención, acuerdos de donación) no son exigibles hasta transcurrido un año desde su publicación en el BOE, es decir, a partir del 2 de abril de 2026.



#### FECHA CRÍTICA: 2 DE ABRIL DE 2026

A partir del 2 de abril de 2026, todas las empresas obligadas deben tener operativo su Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario y los acuerdos de donación formalizados. Las inspecciones autonómicas pueden verificar el cumplimiento a partir de esa fecha.

### 2.2. Ámbito de aplicación y agentes obligados

La Ley 1/2025 es de aplicación a todos los agentes de la cadena alimentaria que desarrollen actividades en territorio español:

- Sector primario: agricultores, ganaderos, pescadores y acuicultores.
- Industria alimentaria: empresas de elaboración, fabricación o distribución de alimentos.
- Distribución y comercio minorista: supermercados, hipermercados, tiendas de alimentación.
- Hostelería y restauración: restaurantes, bares, hoteles, caterings, comedores colectivos.
- Administraciones públicas: comedores y servicios de catering de las administraciones.
- Entidades del tercer sector: organizaciones sin ánimo de lucro que distribuyen alimentos donados.



#### EXCEPCIONES A LAS OBLIGACIONES DEL ARTÍCULO 6

Quedan exceptuadas de las obligaciones generales (plan de prevención y acuerdos de donación): las microempresas con menos de 10 trabajadores, las pequeñas explotaciones agrarias con menos de 50 trabajadores, y los establecimientos de transformación, comercio minorista, distribución, hostelería o restauración con superficie igual o inferior a 1.300 m<sup>2</sup>. Sin embargo, estas empresas sí están obligadas a aplicar la jerarquía de prioridades y las buenas prácticas.

### 2.3. Principios rectores de la Ley 1/2025

- Prevención: primera y máxima obligación de todos los agentes de la cadena.
- Jerarquía de prioridades: existe un orden legal obligatorio para la gestión de los excedentes.
- Economía circular: los alimentos que no pueden consumirse deben reintegrarse al ciclo productivo.

- Trazabilidad: los agentes deben cuantificar y registrar sus pérdidas y desperdicios.
- Solidaridad: la donación de excedentes aptos para el consumo humano es prioritaria sobre cualquier otro destino.
- Sensibilización y formación: las empresas deben formar a su personal en la prevención del desperdicio.

## 2.4. La Ley 7/2022 de Residuos y Suelos Contaminados

---

La Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular ya establecía en su artículo 19 medidas para prevenir la generación de residuos alimentarios, con el objetivo de reducir los residuos alimentarios per cápita en un 50% en el plano de la venta minorista y el consumidor, y un 20% en las cadenas de producción y suministro para 2030, respecto a 2020. La Ley 1/2025 complementa y desarrolla estas disposiciones.

## 2.5. Marco europeo

---

- Directiva Marco de Residuos 2008/98/CE (revisada en 2018): obliga a los Estados miembros a adoptar medidas para prevenir la generación de residuos alimentarios y a establecer sistemas de medición.
- Decisión Delegada (UE) 2019/1597: establece la metodología común para medir el desperdicio alimentario en la UE.
- Resolución del Parlamento Europeo, 19 enero 2012: primera resolución específica de la UE sobre desperdicio alimentario.
- Agenda 2030 / ODS 12.3: objetivo de reducción del 50% del desperdicio per cápita para 2030.

## MÓDULO 3 · La Jerarquía de Prioridades: Del Desperdicio a la Economía Circular

Duración: 3 horas | Nivel: Básico

### 3.1. ¿Qué es la jerarquía de prioridades?

El artículo 5 de la Ley 1/2025 establece una jerarquía de obligado cumplimiento para todos los agentes de la cadena alimentaria. Esta jerarquía determina el orden en el que deben gestionarse los alimentos en riesgo de convertirse en desperdicio, priorizando siempre el aprovechamiento más próximo al consumo humano.

Esta jerarquía NO es opcional: los agentes de la cadena alimentaria solo pueden apartarse de este orden si justifican debidamente los motivos (razones de factibilidad técnica, seguridad alimentaria, viabilidad económica o protección del medio ambiente).

1º	<b>PREVENCIÓN</b>	Evitar que se genere excedente. Producción, compra y gestión racional.
2º	<b>DONACIÓN / REDISTRIBUCIÓN</b>	Alimentos aptos → bancos de alimentos, entidades sociales, consumo humano.
3º	<b>ALIMENTACIÓN ANIMAL / PIENSOS</b>	Si no es posible la donación: fabricación de piensos y alimentación animal.
4º	<b>SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES</b>	Usos alternativos en otras industrias cuando no es posible lo anterior.
5º	<b>VALORIZACIÓN COMO RESIDUO</b>	Compostaje, obtención de biogás o combustible. Último recurso.

#### **⚡ IMPORTANTE: PRIMERO PREVENIR, LUEGO GESTIONAR**

*La jerarquía no comienza por la donación: comienza por la PREVENCIÓN. La obligación primaria de toda empresa es evitar que se genere excedente mediante una gestión racional de la producción, las compras y el stock. Solo cuando el excedente ya existe se activa el resto de la jerarquía.*

### 3.2. Nivel 1: Prevención

La primera y máxima obligación de todos los agentes es prevenir que se generen excedentes. Esto implica:

- Incorporar criterios de producción, compra y gestión racionales basados en las necesidades concretas.
- Ajustar los pedidos y la producción a la demanda real, evitando sobreproducción.
- Mejorar los procesos de recolección, envasado, almacenamiento y transporte para reducir mermas.
- Transformar productos no vendidos pero aptos en otros productos de consumo humano (zumos, mermeladas, conservas, etc.) antes de considerar otros usos.

### 3.3. Nivel 2: Donación y redistribución para consumo humano

---

Cuando el excedente no puede evitarse y el alimento sigue siendo apto para el consumo, la ley establece como primera prioridad su donación a personas en situación de vulnerabilidad a través de:

- Bancos de alimentos y redes de distribución alimentaria solidaria.
- Entidades de iniciativa social y organizaciones sin ánimo de lucro.
- Venta a precio reducido a consumidores (productos próximos a la fecha de consumo preferente).

Esta donación debe realizarse mediante acuerdos formales que garanticen la seguridad alimentaria y la trazabilidad (ver Módulo 6).

### 3.4. Nivel 3: Alimentación animal y fabricación de piensos

---

Si no es posible la donación para consumo humano, los alimentos excedentes pueden destinarse a:

- Alimentación de animales de granja o domésticos, respetando la normativa de seguridad alimentaria animal.
- Fabricación de piensos compuestos.

Este destino requiere garantizar que los alimentos no constituyen un riesgo para la salud animal según la normativa veterinaria aplicable.

### 3.5. Nivel 4: Subproductos industriales

---

Cuando los niveles anteriores no son aplicables, los alimentos excedentes pueden emplearse como subproductos en otras industrias:

- Industria cosmética (aceites, extractos vegetales).
- Industria farmacéutica (principios activos de origen natural).
- Bioquímica y biotecnología (fermentación, producción de enzimas).

### 3.6. Nivel 5: Valorización como residuo

---

Solo cuando ningún nivel anterior es aplicable, los alimentos pasan a tratarse como residuos:

- Compostaje: obtención de compost y digerido de máxima calidad para uso en suelos agrícolas.
- Valorización energética: obtención de biogás o combustibles mediante digestión anaeróbica o combustión.

La eliminación directa en vertedero sin valorización previa debe considerarse el último y menos deseable destino.

## MÓDULO 4 · El Plan de Prevención del Desperdicio: Obligaciones y Contenido

Duración: 3 horas | Nivel: Básico

### 4.1. ¿Quiénes están obligados a tener un Plan de Prevención?

El artículo 6 de la Ley 1/2025 obliga a disponer de un Plan de Prevención a:

- Todas las empresas de producción primaria, transformación, distribución y hostelería que superen los umbrales de la ley (más de 10 trabajadores en el caso de microempresas; establecimientos con más de 1.300 m<sup>2</sup>).
- Las empresas que operen bajo una misma marca o pertenezcan a una misma franquicia, independientemente del tamaño individual de cada establecimiento.
- Las administraciones públicas con servicios de restauración o comedores colectivos.

### 4.2. Contenido mínimo del Plan de Prevención

El Plan de Prevención debe contemplar, como mínimo, los siguientes elementos:

1. Diagnóstico o autodiagnóstico: Identificación de los puntos críticos de la empresa donde se generan pérdidas y desperdicio. ¿Dónde se tiran alimentos? ¿Cuánto? ¿Por qué?
2. Cuantificación: Registro de la cantidad de alimentos que se desperdician por categoría (frutas, carnes, lácteos, platos preparados, etc.) y por fase del proceso.
3. Objetivos de reducción: Metas concretas y medibles de reducción del desperdicio a corto, medio y largo plazo, alineadas con los objetivos de la Ley 1/2025.
4. Medidas de prevención: Acciones específicas para reducir las causas identificadas en el diagnóstico (mejora de previsiones, gestión de stock, optimización de procesos, formación del personal).
5. Jerarquía de prioridades aplicada: Descripción detallada de cómo la empresa aplica la jerarquía en cada categoría de excedente.
6. Acuerdos de donación: Referencia a los acuerdos firmados con entidades de redistribución (ver Módulo 6).
7. Seguimiento y evaluación: Sistema de registro continuo, indicadores de seguimiento y revisión periódica del plan.
8. Responsables: Identificación de las personas responsables de la ejecución y seguimiento del plan.

### 4.3. El autodiagnóstico como punto de partida

Antes de elaborar el Plan de Prevención, la empresa debe realizar un autodiagnóstico que responda a las siguientes preguntas:

- ¿En qué fase del proceso se generan más pérdidas? (Compra, almacenamiento, producción, venta, servicio)
- ¿Qué tipo de alimentos se desperdician más? (Por categoría y por valor económico)
- ¿Cuáles son las causas principales? (Sobreproducción, caducidades, daños en el transporte, fallos en la previsión de demanda)
- ¿Se registran y miden actualmente las pérdidas? ¿Existe documentación?
- ¿Se hace algo con los excedentes actualmente? ¿Qué destino tienen?

#### **HERRAMIENTA: CHECK LIST DE AUTODIAGNÓSTICO**

*La Ley 1/2025 establece que las administraciones públicas pondrán guías y herramientas de autodiagnóstico a disposición de las empresas. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicará estas guías sectoriales. Consultar en: [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)*

### **4.4. Medición y registro del desperdicio: trazabilidad**

---

La trazabilidad del desperdicio es una obligación de la ley. Las empresas deben:

- Registrar periódicamente (mensual o trimestralmente) los alimentos desperdiciados por categoría y destino.
- Colaborar con las Administraciones públicas para la cuantificación nacional de los residuos alimentarios.
- Conservar los registros para poder acreditarlos ante una inspección.

Ninguna estipulación contractual puede impedir la donación de alimentos: cualquier cláusula contractual que prohíba donar excedentes es nula de pleno derecho (Art. 6.3 Ley 1/2025).

## MÓDULO 5 · Buenas Prácticas en la Cadena Agroalimentaria por Sector

Duración: 3 horas | Nivel: Básico

### 5.1. Sector primario: Agricultura, ganadería y pesca

---

- Planificar la producción ajustándola a la demanda prevista para evitar excedentes en origen.
- Mejorar las técnicas de recolección para reducir daños físicos en los productos.
- Optimizar las condiciones de almacenamiento poscosecha (temperatura, humedad, ventilación).
- Utilizar sistemas de trazabilidad para controlar el estado y la fecha de los lotes.
- Transformar los productos con imperfecciones estéticas pero aptos para el consumo (zumos, conservas, deshidratados) en lugar de descartarlos.
- Vender los productos «feos» o de calibre no comercial a canales alternativos: mercados locales, venta directa, etc.

### 5.2. Industria de transformación alimentaria

---

- Ajustar los volúmenes de producción a los pedidos reales evitando la sobreproducción.
- Optimizar la gestión de inventarios y el sistema FIFO (First In, First Out): el primer producto que entra es el primero que sale.
- Controlar exhaustivamente las fechas de vencimiento y establecer alertas tempranas para actuar antes de que caduquen.
- Reutilizar los recortes y residuos del proceso productivo para elaborar otros productos (sopas, caldos, salsas).
- Establecer acuerdos con distribuidores y minoristas para flexibilizar las condiciones de devolución de productos próximos a caducar.
- Implementar tecnologías de envasado activo o en atmósfera modificada para alargar la vida útil.

### 5.3. Distribución y comercio minorista

---

El artículo 12 de la Ley 1/2025 establece medidas específicas de buenas prácticas para las empresas que venden alimentos al consumidor final:

- Mejorar la información sobre la seguridad del consumo de productos con imperfecciones estéticas.
- Fomentar las líneas de venta de productos «imperfectos» y con fecha próxima a vencer, con descuentos progresivos.
- Aplicar tarifas reducidas a los productos próximos a su fecha de consumo preferente.
- Reducir el umbral de rotura de stock aceptable: no acumular más producto del que puede venderse.
- Mejorar la cadena de frío y las condiciones de conservación en el punto de venta.
- Aplicar criterios de compra sostenible y de proximidad para reducir la huella ambiental de la distribución.

## 5.4. Hostelería y restauración

El artículo 8 y 13 de la Ley 1/2025 establece obligaciones y buenas prácticas específicas para el sector:

**Obligación legal (Art. 8):** Los establecimientos de hostelería deben facilitar al cliente que pueda llevarse los alimentos no consumidos, sin coste adicional (más el del envase), en recipientes aptos para uso alimentario, reutilizables o fácilmente reciclables. Esta información debe ser visible en la carta, el menú o la cartelería.

### Buenas prácticas recomendadas (Art. 13):

- Flexibilizar los menús para que los clientes puedan escoger raciones o guarniciones de diferentes tamaños.
- Planificar los menús del día en función de los ingredientes disponibles para evitar que caduquen.
- Aplicar criterios de compra sostenible y de proximidad.
- Formar al personal en la gestión del desperdicio: importancia de los gramajes, control de porciones y aprovechamiento de sobras.
- Gestionar los restos de cocina y sala para compostaje o alimentación animal.
- Establecer acuerdos con aplicaciones de redistribución de excedentes (Too Good To Go, Karma, etc.) para vender a precio reducido la comida que quedaría sin vender al cierre.

## 5.5. Fechas de consumo y su impacto en el desperdicio

La Ley 1/2025 dedica el artículo 14 a la racionalización de las fechas de consumo preferente, uno de los factores que más contribuye al desperdicio en hogares y en el sector minorista:

TIPO DE FECHA	SIGNIFICADO	ACCIÓN CORRECTA
<b>Fecha de caducidad</b> ("Caduca el...")	El producto no es seguro después de esa fecha. NO debe consumirse ni donarse.	Retirar y destruir conforme a la normativa sanitaria. No donar.
<b>Consumo preferente</b> ("Consumir preferentemente antes de...")	El producto mantiene sus propiedades óptimas hasta esa fecha, pero puede seguir siendo seguro y apto después.	Puede donarse o venderse a precio reducido si sigue siendo seguro. NO implica que esté en mal estado.

## MÓDULO 6 · Donación de Alimentos y Acuerdos con Bancos de Alimentos

Duración: 2 horas | Nivel: Básico

### 6.1. La obligación de donar

---

Cuando existe un excedente que no puede evitarse y el alimento sigue siendo apto para el consumo humano, la donación es la primera prioridad legal (nivel 2 de la jerarquía). La Ley 1/2025 obliga a las empresas afectadas a:

- Promover activamente acuerdos o convenios para donar sus excedentes.
- Formalizar estos acuerdos por escrito con las entidades receptoras.

Ninguna empresa puede alegar impedimentos contractuales para no donar: cualquier cláusula que prohíba la donación es nula de pleno derecho.

### 6.2. Contenido mínimo del acuerdo de donación (Art. 7 Ley 1/2025)

---

El acuerdo de donación formalizado por escrito debe incluir, como mínimo:

9. Las condiciones de recogida, transporte y almacenamiento de los productos donados.
10. Las condiciones de conservación y los requisitos de seguridad alimentaria que deben cumplirse.
11. La información sobre la trazabilidad de los alimentos (lote, fecha de producción, fecha de consumo).
12. Los derechos y obligaciones de ambas partes respecto a la seguridad e inocuidad de los alimentos.
13. El procedimiento para gestionar incidencias o reclamaciones.

### 6.3. Tratamiento fiscal de las donaciones

---

Las donaciones de alimentos tienen un tratamiento fiscal favorable que las empresas deben conocer:

- Las donaciones a entidades sin ánimo de lucro acogidas a la Ley 49/2002 (mecenazgo) generan deducciones en el Impuesto de Sociedades del 35-40%.
- El valor de los alimentos donados se computa como gasto deducible.
- La donación no genera IVA repercutido si se realiza correctamente.
- Se recomienda consultar con un asesor fiscal para optimizar el tratamiento de cada operación.

### 6.4. Seguridad alimentaria en la donación

---

La donación de alimentos debe garantizar en todo momento la seguridad para el consumidor final. Las principales consideraciones son:

- Solo pueden donarse alimentos que sean seguros y aptos para el consumo humano en el momento de la donación.
- Los productos con fecha de caducidad superada NO pueden donarse bajo ningún concepto.

- Los productos con fecha de consumo preferente superada pueden donarse si el responsable puede certificar que siguen siendo seguros mediante evaluación organoléptica o analítica.
- La cadena de frío debe mantenerse en todo momento durante el transporte y la entrega.
- Los alimentos con daños físicos graves o signos de deterioro no deben donarse aunque técnicamente estén dentro de su fecha.

#### PRINCIPALES ENTIDADES RECEPTORAS EN ESPAÑA

*Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) · Cruz Roja Española · Cáritas · Banco de Alimentos de España · Asociaciones locales de ayuda alimentaria · Aplicaciones digitales de redistribución: Too Good To Go, Karma, Phenix. Consultar el directorio actualizado en: [www.fesbal.org](http://www.fesbal.org)*

## MÓDULO 7 · Régimen Sancionador e Inspección

Duración: 2 horas | Nivel: Básico

### 7.1. Infracciones y sanciones (Arts. 20 y 21 Ley 1/2025)

El capítulo VI de la Ley 1/2025 establece el régimen sancionador aplicable al incumplimiento de las obligaciones de la ley:

TIPO	INFRACCIÓN EJEMPLO	SANCIÓN
<b>Muy grave</b>	Reiteración de infracción grave en plazo de 2 años. Destrucción masiva e intencionada de alimentos aptos.	<b>60.001 – 500.000 €</b>
<b>Grave</b>	No disponer del Plan de Prevención obligatorio. Incumplimiento de la jerarquía de prioridades. No donar alimentos aptos.	<b>2.001 – 60.000 €</b>
<b>Leve</b>	Deficiencias formales en el plan. Falta de información al consumidor. Primera reiteración de leve en 2 años.	<b>Apercibimiento o hasta 2.000 €</b>

Las Comunidades Autónomas pueden incrementar los umbrales máximos de las sanciones en su normativa autonómica. Por tanto, las multas pueden superar los 500.000 € dependiendo de la CCAA donde se produzca el incumplimiento.

### 7.2. Principales infracciones graves

- No contar con un Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario obligatorio.
- No aplicar la jerarquía de prioridades en la gestión del desperdicio o no justificar debidamente su falta de aplicación.
- No donar alimentos aptos para el consumo humano (cuando la empresa está obligada a hacerlo).
- Impedir expresamente mediante cláusula contractual la donación de alimentos.
- No entregar los excedentes alimentarios a las personas desfavorecidas, en el caso de entidades distribuidoras.
- Discriminación en el acceso al reparto de los alimentos procedentes de donación.

### 7.3. Principales infracciones leves

- No contar con el plan de prevención actualizado o presentar deficiencias formales en el mismo.
- Destrucción intencionada de alimentos que reúnen condiciones adecuadas para su consumo (en una primera infracción).
- No informar al cliente sobre su derecho a llevarse los alimentos no consumidos (hostelería).
- No colaborar con las Administraciones para la cuantificación de los residuos alimentarios.

## 7.4. Órganos de control e inspección

El control del cumplimiento de la Ley 1/2025 corresponde a las Comunidades Autónomas, que son las autoridades competentes en materia de cadena alimentaria. A nivel estatal:

- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) elaborará el Plan Nacional de control de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- El MAPA publicará un informe anual sobre los avances en la reducción del desperdicio.
- Las inspecciones autonómicas verificarán el cumplimiento de las obligaciones del Art. 6, con especial atención al Plan de Prevención y a los acuerdos de donación.

### DOCUMENTACIÓN QUE PUEDE REQUERIR UNA INSPECCIÓN

*En una inspección, la empresa deberá poder acreditar: 1) Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario vigente. 2) Registros de cuantificación de pérdidas y desperdicios por categoría. 3) Acuerdos de donación formalizados por escrito. 4) Evidencia de la aplicación de la jerarquía de prioridades. 5) Registros de destino de los excedentes (donación, piensos, compostaje). 6) Registros de formación del personal en prevención del desperdicio (este manual y hoja de asistencia).*

## MÓDULO 8 · Evaluación Final y Acreditación

Duración: 1 hora | Nivel: Básico

### 8.1. Evaluación de conocimientos

- Formato: cuestionario de respuesta múltiple (15 preguntas, 3 opciones).
- Tiempo máximo: 30 minutos.
- Puntuación mínima para superar el curso: 70% (11/15 respuestas correctas).
- Los participantes que no superen pueden acceder a una segunda convocatoria.

### 8.2. Documentación para acreditar el cumplimiento

- Programa del curso (este manual) con contenidos, normativa y número de horas.
- Hoja de asistencia firmada por cada participante (nombre, DNI, empresa, fecha, firma).
- Resultado de la evaluación de cada participante.
- Diploma o certificado de aprovechamiento del curso.
- Identificación de la entidad formadora o formador/a que impartió la acción formativa.

#### FORMACIÓN PERIÓDICA RECOMENDADA

*Dada la reciente entrada en vigor de la Ley 1/2025 y la posible aprobación de normativa de desarrollo reglamentario, se recomienda actualizar este curso con periodicidad anual, en especial cuando el MAPA publique las guías sectoriales de buenas prácticas o cuando se produzcan cambios en la normativa autonómica de aplicación.*

### 8.3. Hoja de Asistencia Oficial

Nº	Nombre y Apellidos	DNI/NIE	Firma
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			



Docente/Responsable del curso: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

## Referencias Normativas y Documentales

### Normativa española:

- Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. BOE núm. 79, de 1 de abril de 2025.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. BOE núm. 85, de 8 de abril de 2022. (Art. 19).

### Normativa europea:

- Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008 (Directiva Marco de Residuos), modificada por la Directiva (UE) 2018/851.
- Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión, de 3 de mayo de 2019, sobre metodología común para la medición del desperdicio alimentario en la UE.
- Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre «Cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE».

### Documentos de referencia:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) – Informe anual del desperdicio alimentario en España 2022. Disponible en: [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)
- FAO / OCDE – Informe «Food Loss and Waste around the World» 2023.
- Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible – Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3.
- Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL): [www.fesbal.org](http://www.fesbal.org)

### AVISO LEGAL

Este manual ha sido elaborado con fines formativos y refleja la normativa vigente a la fecha de redacción (2025-2026). La organización que lo utilice es responsable de actualizar el contenido ante cambios normativos o la publicación de guías sectoriales por parte del MAPA o de las CCAA.

*Revisión recomendada: anual o cuando el MAPA publique guías sectoriales o se apruebe normativa de desarrollo de la Ley 1/2025.*