



cooperativas  
agro-alimentarias  
Castilla-La Mancha

FORMACIÓN VIRTUAL

# ELABORACIÓN DEL PLAN DE PREVENCIÓN DE PERDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA LEY 1/25



16 de julio de 2026

# ELABORACIÓN DEL PLAN DE PREVENCIÓN DE PERDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

## APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA LEY 1/25

### OBJETIVOS GENERALES

- Formar a los y las responsables técnicos de empresas agroalimentarias para que puedan elaborar e implantar en su empresa el Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario exigido por la Ley 1/2025
- Conocer las obligaciones legales aplicables, como analizar los procesos para su empresa desde el punto de vista del desperdicio alimentario, como cuantificar pérdidas y desperdicio, como definir medidas de prevención y minimización y como redactar y mantener actualizado el plan

### ■ DESTINATARIOS/AS

- Responsables de calidad de industrias alimentarias
- Responsables de sostenibilidad
- Responsables de producción o mejora de procesos
- Responsables técnicos de cooperativas agroalimentarias
- Personal técnico implicado en sistemas de autocontrol, certificaciones de calidad o gestión ambiental.

### ■ DESARROLLO








□ **Duración:** 5 horas.

□ **Fechas:** **16 de julio de 2026**

□ **Modalidad:** virtual (a través de zoom). El enlace para unirse a las sesiones será enviado por correo electrónico el día anterior al inicio del curso

□ **Horario:** de 09:00h a 14:00h

#### Recomendaciones para las sesiones:

- Mantener micrófonos silenciados  y cámara activada en general 
- Activar micrófono para hablar  o levantar la mano 
- Va a ser una sesión participativa  ¡No te quedes con ninguna duda!

### ■ MATERIAL PARA EL ALUMNADO:



Los participantes dispondrán de una metodología clara y de la documentación necesaria para elaborar el Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario en su empresa conforme a la Ley 1/2025. La sesión será grabada y se podrán compartir con los estudiantes para el repaso de los contenidos.

Además, se creará un equipo de trabajo en Teams para estar en contacto entre los asistentes para resolver dudas, compartir documentos, etc.

### ■ EVALUACIÓN y CERTIFICACIÓN



La evaluación es continua y está basada en la participación del participante en el curso, los aportes al debate y el cumplimiento del test final de evaluación. Está prueba se hará en línea justo antes de terminar el curso.

Se expedirá un certificado de participación avalado por la Fundación Estatal para el Formación en el Empleo, a los/as alumnos/as que hayan asistido a un mínimo del 75% de las horas lectivas de la actividad y superen la prueba de evaluación del aprendizaje.

# PROGRAMA

## 1 Marco normativo y obligaciones de la Ley 1/2025

- Contexto y objetivos de la Ley; Empresas obligadas y alcance de la normativa; Contenido mínimo del Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario
- Relación con sistemas existentes en la empresa: APPCC, certificaciones de calidad, sostenibilidad y gestión ambiental; Responsabilidades de la empresa y posibles controles oficiales

## 2 Enfoque metodológico para elaborar el plan

- Cómo abordar el plan dentro de la empresa; Equipo de trabajo y responsabilidades internas: Información que debe recopilarse
- Relación con la gestión de procesos productivos.

## 3 Análisis de procesos y elaboración del diagrama de flujo

- Identificación de los procesos de la empresa; Elaboración del diagrama de flujo de proceso
- Identificación de puntos donde se producen pérdidas o desperdicio alimentario
- Ejemplos en distintos sectores agroalimentarios: bodegas, almazaras, manipulación de frutas y hortalizas, frutos secos, industrias cárnicas

## 4 Diagnóstico y cuantificación del desperdicio alimentario

- Tipo de pérdidas y desperdicio en la industria alimentaria; Cómo recopilar datos reales en la empresa; Métodos de estimación y cuantificación; Indicadores y unidades de medida; Registro y análisis de datos.

## 5 Identificación de causas y análisis de resultados

- Análisis de las causas de generación de pérdidas: Relación con los procesos productivos, almacenamiento, manipulación o logística.
- Evaluación de impacto económico y ambiental

## 6 Medidas preventivas y medidas de minimización

- Aplicación de la jerarquía de prioridades establecida en la Ley: Prevención en origen; Mejoras en proceso.
- Ejemplos de medidas aplicadas en empresas agroalimentarias

## 7 Definición de objetivos de reducción y seguimiento

- Cómo establecer objetivos realistas de reducción del desperdicio; Indicadores de Seguimiento; Sistemas de revisión periódica del plan; Integración con los sistemas de gestión de la empresa

## 8 Estructura del Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario

- Contenido del documento; Estructura recomendada

**TRABAJO FINAL PRÁCTICO:** cada participante elaborará un esquema del plan para su empresa o para un caso práctico, incluyendo: **diagrama de flujo, identificación de puntos de pérdida, propuesta de medidas de prevención y minimización y objetivos de reducción.**

**IMPARTE: M<sup>a</sup> ÁNGELES GARCÍA CHICO**

**Consultora de Calidad de Cooperativas Agro-alimentarias C-LM**

# ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**

Avda. de Criptana, 43  
13600 Alcázar de San Juan  
Tlf.: 926 54 52 00  
formacion@agroalimentariasclm.coop



ER-0221/2011

## DELEGACIONES DE CACLM

C/ Rosario, 6, 5º -pta. 12  
02001 Albacete  
Tlf: 607 82 31 22

Pza. de la Hispanidad,  
10, 4ªA 16002 Cuenca  
Tlf: 969 22 51 56

Ronda de Buenavista, 15-2º  
45005 Toledo  
Tlf: 925 21 09 21

C/ Juan II, 1A-5ºB  
13001 Ciudad Real  
Tlf: 609 46 83 41



cooperativas@agroalimentariasclm.coop

[www.agroalimentariasclm.coop](http://www.agroalimentariasclm.coop)



[www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm](https://www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm)



@CoopAgroCLM



<https://www.instagram.com/coopagroclm/>

## FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

### ■ INSCRIPCIONES



Es necesario que los/as interesados/as remitan la documentación que se indica por correo electrónico a la dirección **sromero@agroalimentariasclm.coop**

- Modelo de adhesión al contrato de encomienda de la organización de formación, firmado y sellado por la Cooperativa/SAT, o empresa de que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador/a: Ficha de inscripción, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

### ■ COSTE DE LA ACTIVIDAD

ASOCIADAS y SIC  
100€/participante\*

NO ASOCIADAS  
125/participante\*

\*Cantidad bonificable por alumno/a en los Seguros Sociales: 71,50€

Incluye: impartición de los contenidos, certificado y gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

**Todas las empresas**, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un **"crédito de formación"** anual que se puede destinar para **formar a sus trabajadores/as**. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe.  
Mínimo de participantes: 15 alumnos/as