



SEMINARIO

El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades



Descripción del evento

La gestión responsable de los alimentos no solo es una cuestión ética o ambiental, sino también legal. El 2 de abril de 2025 se publicó en el BOE la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Esta normativa actualiza y refuerza el marco legal que obliga a toda la cadena alimentaria a tomar medidas activas para reducir el despilfarro de comida.

Además, las normas certificables están incluyendo requisitos que exigen a las organizaciones la prevención y reducción de las pérdidas y el despilfarro de alimentos en todas las etapas: desde la producción hasta el consumo final. Se trata de una ley que busca aprovechar mejor los recursos, fomentar la cultura alimentaria y reducir el impacto ambiental y económico de tirar comida en buen estado.



Objetivos

Conocer aspectos generales de la Ley 1/2025 y los requisitos del problema de los desperdicios alimentarios, las medidas que se pueden adoptar para prevenir su producción y el contenido básico de un plan para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



Dirigido a

Directivos, gerentes de producción, personal que trabajan en las áreas de gestión de calidad, así como en aseguramiento de la calidad, responsables de sistemas de gestión, líderes de equipo de inocuidad, miembros de equipo de inocuidad, personal en general que busque especializarse.



15 JULIO 2026



Horario

De 16:00 a 18:00 Hora española



Ubicación

SALA SEMINARIOS INTEDYA



Máx de participantes

500 personas



Precio

70 EUR

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



Temario

- Introducción – Causas de pérdidas y desperdicio de alimentos
- Disposiciones generales de la Ley 1/2025
- Medidas para prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Etapas de la elaboración e implementación de un plan para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Implantación de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

Canal Ético: ¿Obligación, Riesgo u Oportunidad?	De la seguridad a la conformidad legal en privacidad: integración ISO 27701 en Sistemas de Gestión d	Cómo hacer una matriz de riesgos LAFT
Fecha/s: 09/12/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 26/11/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 25/11/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR
Estándares de Huella de Carbono de organización: Diferencias y similitudes entre GHG Protocol e ISO	EQUIPAMIENTOS AL DÍA – Mantenimiento y calibraciones siempre trazables con Sofidya	ISO/DIS 45001:2026: la revisión que va a cambiar la seguridad y salud en el trabajo. Lo que el borra
Fecha/s: 24/11/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 11/11/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR	Fecha/s: 19/10/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR
INFINITY EVOLVE - Desarrolla todo el potencial de tu organización		
Fecha/s: 14/10/2026 16:00 a 18:00 Hora española Precio: 70 EUR		