



GRUPO ACMS Consultores

Desperdicio Alimentario: Normativa y Buenas Prácticas Ley 1/2025



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Título:

Desperdicio Alimentario: Normativa y Buenas Prácticas Ley 1/2025

Descripción:

Este curso ofrece una visión completa y práctica de la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, proporcionando a las empresas las claves necesarias para comprender y cumplir la normativa.

A lo largo del programa se analizan en detalle los nuevos requisitos legales, las obligaciones para los operadores de la cadena alimentaria y las buenas prácticas recomendadas para prevenir y reducir el desperdicio en todas las fases del proceso productivo.

El curso no solo explica qué exige la ley, sino que profundiza en la importancia de la concienciación y el cambio cultural dentro de las organizaciones como elementos indispensables para una gestión sostenible y eficiente de los alimentos. Asimismo, se examina el régimen de infracciones y sanciones, ofreciendo criterios claros para evitar incumplimientos y entender las implicaciones legales.

Objetivos:

El objetivo principal de este curso es proporcionar a las empresas y profesionales del sector de la alimentación una comprensión práctica y completa de la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, de modo que puedan cumplir sus obligaciones, aplicar buenas prácticas y reducir de forma efectiva el desperdicio en sus operaciones.

Al finalizar la formación, los participantes deben ser capaces de:

- Interpretar correctamente los requisitos y obligaciones establecidos por la Ley 1/2025.
- Identificar riesgos y oportunidades relacionados con el desperdicio alimentario dentro de su organización.
- Implementar buenas prácticas y medidas internas para prevenir y reducir pérdidas.
- Promover la concienciación y el cambio cultural entre equipos y colaboradores.
- Evaluar posibles incumplimientos y comprender el régimen de infracciones y sanciones.
- Integrar la gestión del desperdicio alimentario en sus sistemas de calidad y sostenibilidad.

Metodología:

Formación 100% online a través de presentaciones y vídeos explicativos, con evaluación final de los conocimientos adquiridos a través de un examen tipo test.

Los cursos son abiertos lo que le permitirá elegir cuando empezar a estudiar. Una vez matriculado en el curso podrá conectarse cuando desee.

Descuento para grupos. Consúltenos sin compromiso si el curso se dirige a un grupo de participantes dentro de una misma empresa.

Requisitos:

No se requieren conocimientos previos. Curso diseñado para facilitar el acceso a cualquier persona interesada.

Dirigido:

Dirigido a empresas y profesionales de toda la cadena alimentaria - producción, distribución, retail y restauración - así como a responsables de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad, consul

Titulación:

Los alumnos que demuestren aprovechamiento recibirán un certificado acreditativo del curso.

Duración:

8 horas

Codigo del Curso:

ALIM-007

Evaluación:

Examen tipo test.

Área:

Seguridad Alimentaria

Temario:

Introducción.

Objetivo.

Ley 1/2025 Desperdicio Alimentario.

Buenas prácticas de las empresas.

Concienciación y cambio cultural.

Infracciones y sanciones.

Relacionado con:

Seguridad Alimentaria

Precio:

50 euros



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Santiago - Valparaiso - O'Higgins

Av. Pdte. Kennedy 7440, Oficina 701 7650618 Región Metro

Tfno.: (+56) 981495541

Veracruz

Avda 21 esquina calle 44 No.4402 Nuevo Elizabeth Córdoba

Tfno.: (+52) 55 6576 8293

Nuevo León

Angelo 125, Frac. Privadas de San Miguel 67130 Guadalupe

Tfno.: (+52) 5565768293

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes

Tfno.: