



Ley de Desperdicio Alimentario.

Un cambio necesario

Esta ley se basa en los principios de **eficiencia, prevención y jerarquía de prioridades**, a través del fomento de la donación de alimentos, la educación y la concienciación sobre este tema.

 **por Rocio Porifirio CArpio**

Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

UN CAMBIO NECESARIO

- Objetivo
- Ámbito de aplicación
- Jerarquía de prioridades de los agentes de la cadena alimentaria
- Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria
- Obligaciones de las Administraciones Públicas



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- Recomendaciones de buenas prácticas para agentes de la cadena de valor alimentaria
- Régimen Sancionador



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario



Objetivo

“Reducir pérdidas y desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final, fomentar un uso eficiente de recursos alimentarios y promover la sostenibilidad ambiental, económica y social”



Ámbito de aplicación

ÁMBITO DE APLICACIÓN



Productores-Transformadores y Distribuidores



Minoristas



Consumidor Final



HORECA



Administración Pública



ONG Donación Alimentos



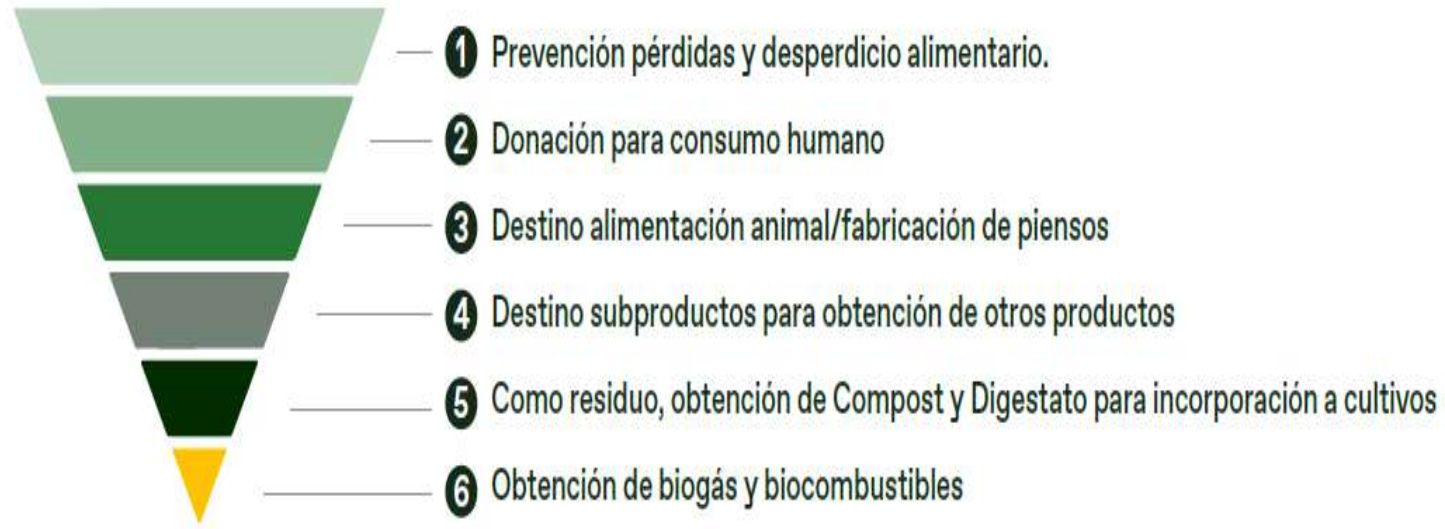
➤ Entrada en vigor general: **2 de enero de 2025**

➤ Exigencia de obligaciones del artículo 6 (plan de prevención) **2 de abril de 2026**

Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

UN CAMBIO NECESARIO

 Jerarquía de prioridades de los agentes de la cadena alimentaria



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

UN CAMBIO NECESARIO

Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria

ARTÍCULO 6 LEY 1/2025 DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO	
OBLIGACIONES	EXCEPCIONES
1 Aplicación de medidas para la reducción de los residuos alimentarios	➤ Puntos 3 y 4 de las obligaciones: Actividades desarrolladas en establecimientos que no sean de venta al público ≤ a 1.300 m ² , y establecimientos de venta al público con superficie destinada a la venta ≤ a 1.300 m ²
2 Ningún contrato podrá impedir la donación de alimentos	
3 Elaboración de plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario (jerarquía de prioridades)	➤ Todos los puntos de las obligaciones Microempresas y pequeñas explotaciones agrarias
4 Acuerdos o convenios para donación a entidades sociales	
5 Evasión de actuaciones sobre los alimentos que impidan su consumo o valorización	



Obligaciones de las Administraciones Públicas

Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

UN CAMBIO NECESARIO



Obligaciones de las Administraciones Públicas

OBLIGACIONES DE LAS AAPP EN LA LEY 1/2025 DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO	
1 Educación, sensibilización y comunicación	• Fomento campañas informativas y educación alimentaria • Difusión de buenas prácticas en los sectores clave
2 Guías y formación	• Elaboración guías de buenas prácticas sectoriales • Fomento de formación del: • Personal de las administraciones y personal del sector privado
3 Apoyo institucional y social	• Fortalecer entidades receptoras de alimentos • Apoyo con medios y recursos • Creación de empresas sociales dedicadas a la valorización/recuperación de alimentos
4 Planificación, coordinación y estrategia	• Elaboración de planes autonómicos/locales alineados con el Plan Estratégico Estatal • Cooperación público-privada • Coordinación con entidades sociales, académicas, científicas y empresariales
5 Contratación pública responsable	• Cláusulas de prevención del desperdicio en los pliegos de contratación (comedores escolares, sanitarios...etc.) • Impulso de modelos de restauración sostenible en la gestión pública.
6 Datos, seguimiento y transparencia	• Medición y comunicación de datos sobre pérdidas y desperdicio • Publicación de información de forma accesible • Integración de datos en sistema nacional de seguimiento y evaluación
7 Observatorio Estatal del Desperdicio Alimentario (Artículo 14)	• Creación del Observatorio Estatal de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario (órgano consultivo y de asesoramiento) • Adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
	Funciones: • Emisión de informes y recomendaciones • Participación en el seguimiento de la ley • Propuesta de mejoras normativas o técnicas • Fomento en la participación de todos los agentes sociales y económicos



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Aprenderás a seleccionar ingredientes locales de temporada para crear platos sostenibles y deliciosos.

Recomendaciones de buenas prácticas para agentes de la cadena de valor alimentaria

ÁMBITO DE APLICACIÓN



Comercios minoristas
de alimentación



Supermercados



Tiendas de
productos frescos



Establecimientos de venta
directa al consumidor final



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Aprenderás a seleccionar ingredientes locales de temporada para crear platos sostenibles y deliciosos.

Recomendaciones de buenas prácticas para agentes de la cadena de valor alimentaria

RECOMENDACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS PARA AGENTES DEL SECTOR HORECA

Oferta de: • Porciones adaptadas • Menús ajustables

Ajuste de la producción a la demanda real

Utilización de herramientas de previsión (número de comensales, histórico de consumo)

Implantación de controles sobre productos perecederos

Establecer protocolos de aprovechamiento interno de excedentes:
Reutilización en platos del día, menús combinados, etc. (respetando normativa sanitaria).

Donar alimentos excedentes siempre que sean seguros

Formar al personal en:
• Conservación de alimentos • Control de porciones • Manejo higiénico y seguro de excedentes

Promover la implicación del equipo y de los clientes en la prevención del desperdicio

Mostrar compromiso con la prevención en cartas, carteles, web o redes sociales

Difundir campañas informativas del sector o de la administración



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Aprenderás a seleccionar ingredientes locales de temporada para crear platos sostenibles y deliciosos.

Recomendaciones de buenas prácticas para agentes de la cadena de valor alimentaria

Fomento de productos de: Temporada - Proximidad - Ecológicos - Venta alimentos con imperfecciones estéticas

Descuentos a productos con fecha de caducidad o consumo preferente próxima

Protocolos para minimizar pérdidas en la cadena de frío - Infraestructuras para manipulación, almacenamiento y transporte óptimos

Información sobre:

• Compra responsable • Aprovechamiento de alimentos • Fechas de caducidad vs. consumo preferente

Exposición de cartelería de campañas oficiales y Formación y sensibilización en prevención del desperdicio

Fomento de colaboración con proyectos solidarios y comunitarios e Impulso de voluntariado o inserción laboral



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario



Régimen Sancionador

Tipos de infracciones

Leves

- No aplicar la jerarquía de prioridades
- No realizar donación de alimentos (En caso de estar obligados)
- Incumplimiento de compromisos de la guía de buenas prácticas
- Impedir la donación de alimentos
- No entregar excedentes a personas desfavorecidas
- No colaborar con AAPP

Graves

- No contar con un Plan de prevención y reducción del desperdicio y los residuos alimentarios (En caso de estar obligados)
- Discriminación en el acceso al reparto de donaciones
- Destrucción o alteración intencionada de alimentos
- Repetición de infracciones leves

Muy graves

- Repetición de infracciones graves



Leves
Apercibimiento o multa
hasta 2.000 €



Graves
Multa
entre 2.001 y 60.000 €



Muy graves
Multa
entre 60.001 y 500.000 €



Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

HIGALYSOS
Software

Inc GENERAL | CONTROL TEMPERATURA | CONTROL AGUA | CONTROL LIMPIEZA | CONTROL PLAGAS | CONTROL LEGIONELA | DESPERDICIO M. PRIMA | **DESPERDICIO ELABORADO** | TABLAS AUXILIARES

Trabajos Programados de DESPERDICIO DE ELABORADOS

Estancia:
Seleccionar Estancia

Elemento:
Seleccionar Elemento

Fecha de Inicio: dd/mm/aaaa **Hora de Inicio:** --:--

Periodicidad:
Seleccionar periodicidad

Asignar a:
Todos los usuarios

+ Agregar tarea

Soluciones digitales para la hostelería del futuro.
© 2016 CH2 MATHYLINE. Todos los derechos reservados.
Política de Privacidad Política de Cookies

Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

HIGALYSOS
Software

>

CONTROL DE REGISTROS

Agregar

Desperdicio

Selecciona la estancia

Sin elemento...

Asignar a:

Todos los usuarios

Residuo

Cantidad

Unidad

Destino

Observaciones

Foto (opcional)

Haz clic para subir una imagen
JPG, PNG, GIF hasta 5MB

Crear Tarea

Cancelar

Soluciones digitales para la hostelería del futuro.

© 2025 CH2 Methylene. Todos los derechos reservados.
Política de Privacidad Política de Cookies

Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

The screenshot displays the HIGALYSOS Software interface, which is designed for managing food safety tasks. The top navigation bar is green and features the HIGALYSOS logo on the left and a series of icons on the right. Below this, a horizontal menu allows users to switch between different functional areas: GENERAL, CONTROL TEMPERATURA (which is currently selected), CONTROL AGUA, CONTROL LIMPIEZA, CONTROL PLAGAS, CONTROL LEGIONELA, DESPERDICIO M. PRIMA, DESPERDICIO ELABORADO, and TABLAS AUXILIARES.

The main content area is divided into two sections. On the left, there is a large image of a chef in a kitchen, with the text "Trabajos Programados de CONTROL DE TEMPERATURA" overlaid. On the right, there is a form for creating or editing a task. This form includes several fields: "Estancia" (a dropdown menu), "Elemento (Sensor)" (a dropdown menu), "Fecha de inicio" (a date picker), "Hora de inicio" (a time picker), "Periodicidad" (a dropdown menu), and "Asignar a" (a dropdown menu). There is also a checkbox for "Medición automática con sensor".

Below the form, there are two cards representing existing tasks. Each card is titled "Cámaras frigoríficas" and includes details such as the sensor name, the start date and time, the frequency, and the assigned user. Each card also has an "Eliminar" button and an "Automático" button.

At the bottom of the interface, there is a green footer bar with the text "Soluciones digitales para la hostelería del futuro." and a copyright notice: "© 2025 CH2 Meritylene. Todos los derechos reservados." Links to the "Política de Privacidad" and "Política de Cookies" are also provided.

Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

HIGALYSOS
Software

>

IncGENERAL | CONTROL TEMPERATURA | CONTROL AGUA | CONTROL LIMPIEZA | CONTROL PLAGAS | CONTROL LEGIONELA | DESPERDICIO M. PRIMA | DESPERDICIO ELABORADO | TABLAS AUXILIARES

EvTrabajos Programados de
LIMPIEZA

Tareas Creadas

Estancia:
Seleccionar Estancia

Elemento:
Seleccionar Elemento

Fecha de Inicio:
dd/mm/aaaa

Hora de Inicio:

Periodicidad:
Seleccionar periodicidad

Asignar a:
Todos los usuarios

+
Agregar tarea

Camara Frigorifica 1
Eliminar
Elemento: Vitrocaramica
Fecha de inicio: 2025-07-31 09:37
Periodicidad: 1 SEMANA

Cocina
Eliminar
Elemento: Campana
Fecha de inicio: 2025-08-25 10:02
Periodicidad: 1 DIA

Baño Hombres
Eliminar
Elemento: Papelera
Fecha de inicio: 2025-09-27 21:21
Periodicidad: 1 D/A

Baño Hombres
Eliminar
Elemento: Papelera
Fecha de inicio: 2025-09-28 10:00

Cocina
Eliminar
Elemento: Cubiertos
Fecha de inicio: 2025-10-02 19:57

Cocina
Eliminar
Elemento: Campana
Fecha de inicio: 2025-10-23 12:52

Soluciones digitales para la hosteleria del futuro.
© 2025 G+D Matrylena. Todos los derechos reservados.
Política de Privacidad Política de Cookies



El valor de lo nuestro: La rentabilidad de lo próximo

No es "usar producto local por solidaridad", es "usar producto local por estrategia de negocio".

por Rocio Porfirio Carpio



El valor de lo nuestro: La rentabilidad de lo próximo

VALOR ESTRATÉGICO

- **La trazabilidad como activo de seguridad.**

El cliente quiere saber quién ha producido lo que come. El producto local **tiene "nombre y apellidos"**, y eso elimina incertidumbres.

- **Storytelling:** Vender el origen es vender una experiencia. No es lo mismo decir "**ensalada**" que "**tomates de la Vega del Guadalquivir con AOVE de Priego de Córdoba**".

- **Impacto reputacional:** El cliente de 2026 busca autenticidad. Los productos de proximidad son el mayor sello de calidad que un restaurante puede exhibir.

por Rocio Porfirio Carpio

El valor de lo nuestro: La rentabilidad de lo próximo

. RENTABILIDAD Y GESTIÓN.

Reducción de huella (y costes): Menos intermediarios y menos kilómetros recorridos suele significar mayor frescura y, a menudo, mejor ajuste de márgenes.

- **El efecto "fidelidad":** El cliente local se siente orgulloso de que su "restaurante" apueste por los productores de su tierra. Eso genera comunidad y recurrencia

- **Estacionalidad:** Defender la estacionalidad como herramienta de marketing: ***"Solo lo tenemos ahora porque ahora es cuando está perfecto"***. Esto justifica precios y aumenta la exclusividad

por Rocio Porfirio Carpio

El valor de lo nuestro: La rentabilidad de lo próximo

. EL PAPEL DEL EMPRESARIO Y PROFESIONALIZACIÓN

- **La importancia de los aliados:** El éxito de lo local depende de una buena red de proveedores. *"Tratar al productor como a un socio, no como a un suministrador".*
- **La formación:** Por ejemplo "El personal de sala debe saber explicar el producto."

por Rocio Porfirio Carpio



El valor de lo nuestro: La rentabilidad de lo próximo

“Menos pasos equivalen a menos errores y, por tanto, a una mayor seguridad alimentaria”



por Rocio Porfirio Carpio

GRACIAS POR SU ATENCIÓN.

hosteleriasostenible@gmail.com

LinkedIn: ACHCONSULTING CONSULTORÍA EN SOSTENIBILIDAD

www.higalysos.com

rporfirio@higalysos.com

Tfno.: 654370507