

GUÍA PARA PLANES DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

para la industria de alimentación y bebidas

SECTOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL



FIAB

FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN
Y BEBIDAS



Noviembre 2025



Índice

- 1 **Introducción a la guía**
- 2 **El sector de productos de origen animal y contexto del desperdicio**
- 3 **Plan de prevención del desperdicio alimentario y de bebidas para productos de origen animal**
- 4 **Herramientas y metodología**
- 5 **Anexos**

Pág. 3

Pág. 7

Pág. 15

Pág. 34

Pág. 38

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA

1. FIAB y sus organizaciones miembro
2. Contextualización de la guía
3. Ley 1/2025

FIAB Y SUS ORGANIZACIONES MIEMBRO

La **Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)** representa desde 1977 a la industria española de alimentación y bebidas, el primer sector industrial del país. Está constituida por 44 asociaciones y agrupa a más de 27.800 empresas, en su mayoría pymes distribuidas por todo el territorio nacional. En 2024, el sector alcanzó una producción de 162.378 millones de euros y 51.092 millones de euros en exportaciones, dando empleo directo a más de 474.600 personas y a 2,5 millones de manera indirecta.

FIAB tiene como objetivo la defensa de los intereses del sector ante la Administración y los diferentes órganos de decisión, nacionales e internacionales, así como la **anticipación ante los retos de futuro que inciden en el desarrollo de su actividad**.

Junto a sus asociados, FIAB mantiene un compromiso firme e innegociable con los consumidores, la calidad y la seguridad alimentaria, la innovación y la sostenibilidad económica, social y medioambiental, así como con la información veraz y transparente sobre el sector. Para ello, trabaja en áreas como la internacionalización, I+D+i, legislación y seguridad alimentaria, política agraria, medio ambiente, nutrición, formación, fiscalidad y comunicación.

FIAB fue una de las primeras asociaciones sectoriales en incorporarse a la **Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE)** y, desde 1986, es miembro de pleno derecho de la Confederación Europea de Industrias Agroalimentarias (FoodDrinkEurope), organización empresarial del sector a nivel europeo.

En conjunto, FIAB y sus organizaciones miembro constituyen un **ecosistema empresarial diverso**, competitivo y comprometido con la innovación y la sostenibilidad, que trabaja de forma coordinada para responder a los retos del sector y para reforzar su contribución económica, social y ambiental en España y en Europa.

CONTEXTUALIZACIÓN DE LA GUÍA

La presente guía se elabora en el marco de la **Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, que establece la obligación para todos los agentes de la cadena alimentaria de disponer de un plan de prevención del desperdicio alimentario adaptado a su actividad y procesos. Asimismo, la ley encarga a las administraciones públicas la elaboración de guías de apoyo y orientación que faciliten a las empresas el cumplimiento de esta obligación, asegurando una aplicación práctica, homogénea y eficaz de la normativa.

En este contexto, la **Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)** asume la elaboración de la presente guía como parte de su compromiso con la sostenibilidad y la economía circular, ofreciendo al sector una herramienta práctica que sirva de referencia para la redacción e implantación de los planes de prevención exigidos por la ley. El documento proporciona directrices metodológicas, ejemplos y recursos técnicos que permiten a las empresas identificar sus puntos críticos, establecer objetivos de reducción y aplicar medidas correctoras o preventivas ajustadas a su realidad productiva.

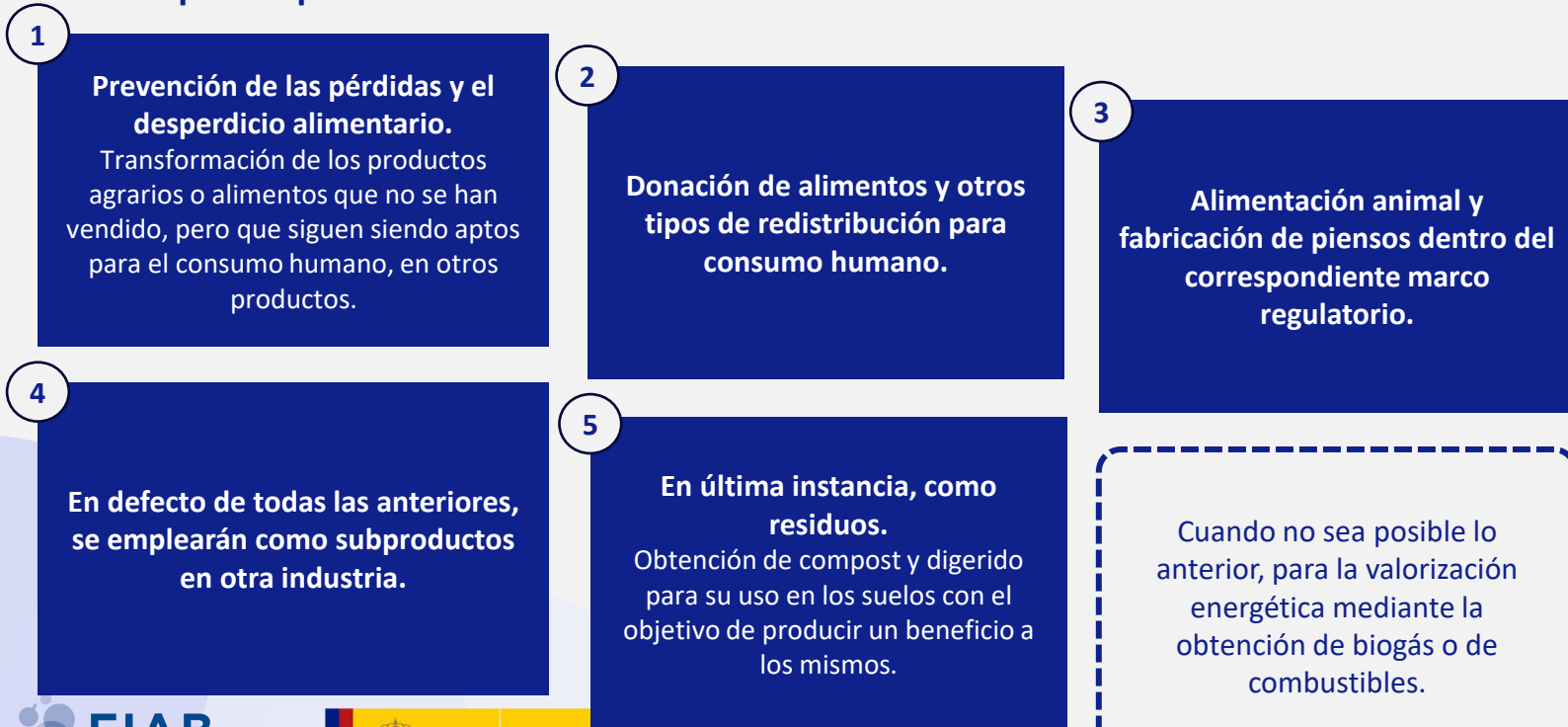
Más allá del cumplimiento normativo, la guía incorpora también **recomendaciones y medidas voluntarias** que amplían el marco legal, fomentando la innovación y la mejora continua en la gestión del desperdicio alimentario. Estas propuestas complementarias incluyen consejos operativos, ejemplos de buenas prácticas y herramientas de mejora que las empresas pueden adoptar de forma flexible para avanzar en la prevención, valorización y aprovechamiento de los alimentos.

LEY 1/2025

Objetivo:

La **prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos** por parte de todos los agentes de la cadena alimentaria, estableciendo una jerarquía de prioridades de solución y dando respuesta al objetivo sobre el sistema alimentario de producción y consumo responsables de la Agenda 2030.

Jerarquía de prioridades:



Obligaciones para todos los agentes de la cadena de valor:

- 1. Aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquía de prioridades**, que dicta la ley conforme al artículo 5, en cualquiera de los eslabones de la cadena alimentaria en la que se generen bajo su control.
- 2. Disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio** alimentario que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades establecida en el artículo 5.
- 3. Promover acuerdos o convenios para donar** sus excedentes de alimentos a entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, excepto en los casos en que resulte inviable.

EL SECTOR DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y CONTEXTO DEL DESPERDICIO

1. Definición de conceptos y contextualización

DEFINICIÓN DE CONCEPTOS Y CONTEXTUALIZACIÓN

En este apartado se presentan **definiciones fundamentales** que nos ayudarán a comprender mejor **el ciclo de vida de los alimentos y los desafíos asociados a su desperdicio y gestión.**

- 1. **LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:** Qué se consideran **productos de origen animal** y los **agentes involucrados** en su distribución.
- 2. **EL DESPERDICIO ALIMENTARIO:** Diferencia entre **pérdida y desperdicio**, incluyendo excedente.
- 3. **RESIDUOS ALIMENTARIOS:** Qué es y diferencia entre **residuos evitables y no evitables.**
- 4. **GESTIÓN DEL APROVECHAMIENTO:** El **plan y vías para su gestión** (donación, valorización, reutilización y redistribución).

1. Productos de origen animal

El sector de productos de origen animal engloba las actividades **ganaderas y pesqueras**, así como la transformación industrial de sus materias primas en productos destinados al consumo humano —carne, pescado, productos del mar, leche y sus derivados—.

La **complejidad de los procesos** de sacrificio, despiece, conservación en frío, elaboración, envasado y distribución incrementa el riesgo de desperdicio alimentario en diferentes etapas de la cadena de valor.



También se incluyen otros proveedores de servicios alimentarios con comedor o catering, como hospitales, centros educativos, penitenciarios o residencias sociales.

Subsectores

CARNE Y PRODUCTOS DE ORIGEN CÁRNICOS:

- Porcino.
- Vacuno.
- Ovino y caprino.
- Avícola.
- Cunícola.
- Lácteos.

PESCADO Y PRODUCTOS DEL MAR:

- Pesca extractiva.
- Acuicultura.
- Conservas.
- Salazones.
- Congelados.
- Preparados.

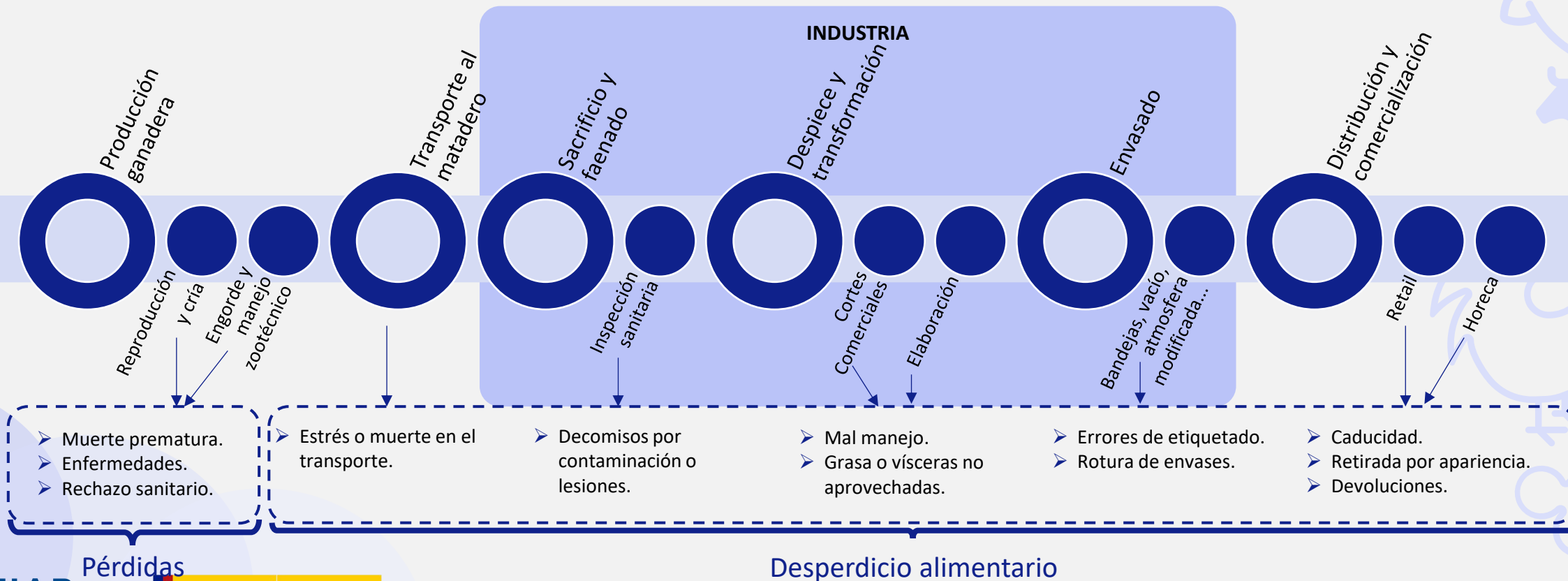
TIPOLOGÍA DE EMPRESAS

- **Productoras primarias:** explotaciones ganaderas (porcino, vacuno, avícola, ovino-caprino, cunícola) y pesqueras (pesca extractiva y acuicultura).
- **Transformadoras y elaboradoras:** mataderos, salas de despiece, plantas de procesamiento cárnico y lácteo, conserveras y fábricas de preparados del mar.
- **Envasadoras:** industrias que acondicionan, embalan o envasan productos refrigerados, congelados o procesados listos para su distribución.
- **Distribuidoras y logísticas:** plataformas de distribución, mayoristas, operadores logísticos de frío y empresas de transporte especializadas en productos perecederos.



CADENA DE VALOR - SECTOR CÁRNICO:

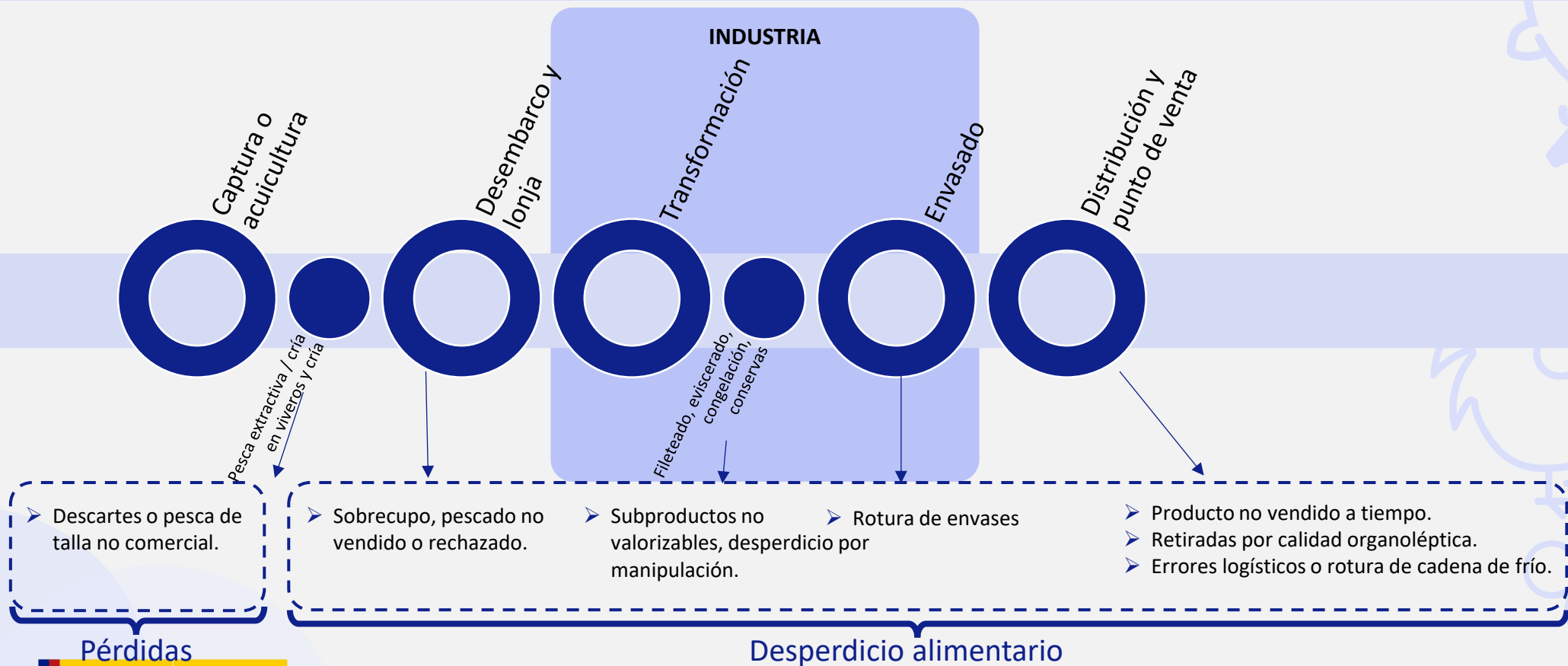
Este sector abarca la cadena de valor de la **producción y procesamiento de carne de animales de abasto, incluyendo especies como vacuno, porcino, ovino y aves de corral**. Implica procesos desde la cría y engorde del ganado hasta su sacrificio, despiece, transformación en productos elaborados (embutidos, curados) y distribución para consumo humano. Se caracteriza por su alta exigencia sanitaria y por la generación de subproductos de mucho volumen.





CADENA DE VALOR - SECTOR PESCADO Y PRODUCTOS DEL MAR:

Este sector comprende la **pesca extractiva y la acuicultura (marina o continental)**, así como los procesos posteriores de **transformación, conservación y comercialización de productos del mar**. Es uno de los sectores más sensibles al desperdicio alimentario debido a la alta perecibilidad del producto y a la complejidad de su logística en frío.



2. El desperdicio alimentario

El **desperdicio alimentario** sucede cuando alimentos **aptos para el consumo humano** se **desechan como residuo**.

Las causas más frecuentes de pérdida y desperdicio en el sector de productos de origen animal están vinculadas a:

- **Factores biológicos y de perecibilidad**, como contaminación microbiológica, rotura de la cadena de frío o caducidad de productos refrigerados.
- **Procesos productivos complejos**, donde se genera desperdicio por recortes no aprovechables, errores de formulación o subproductos no valorizados.
- **Criterios comerciales y de calidad**, que provocan el rechazo de lotes por defectos de aspecto, etiquetado o incumplimiento de especificaciones.
- **Gestión logística y de almacenamiento**, especialmente en productos con vida útil corta o en la redistribución de excedentes.

DESPERDICIO vs. PÉRDIDA:

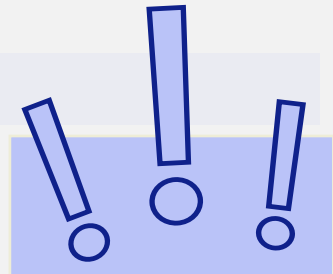
El desperdicio no debe confundirse con la pérdida alimentaria, ya que esta corresponde a los productos agrarios y alimentarios que por cualquier circunstancia quedan en la propia explotación, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana.

Esta diferenciación permite:

- Aplicar medidas específicas en cada fase de la cadena.
- Diseñar estrategias eficaces en los planes de prevención.
- Mejorar la eficiencia y sostenibilidad del sector de las bebidas.

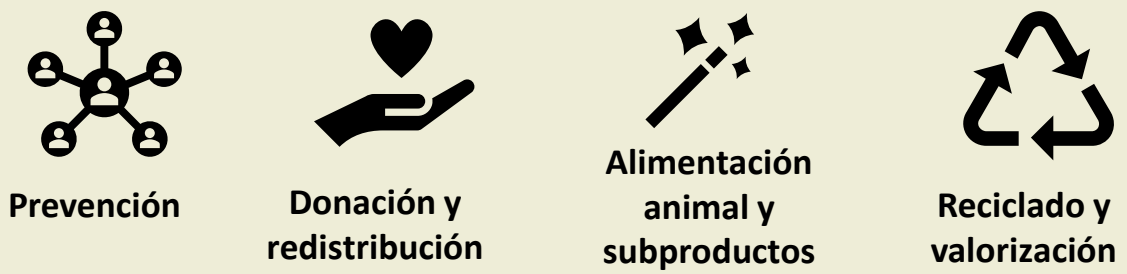
Además, conviene tener en cuenta el concepto de **excedente alimentario**, es decir, productos que cumplen con los requisitos legales de higiene y seguridad pero que permanecen sin vender por falta de demanda, cambios de formato, promociones no agotadas o incidencias en etiquetado o embalaje entre otros.

¿DÓNDE SE GENERAN LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS A LO LARGO DE LA CADENA DE VALOR? ¹



Distinguir **dónde se generan las pérdidas** y **dónde el desperdicio alimentario** permite identificar mejor las causas y aplicar la vía de aprovechamiento más adecuada.¹

VÍAS DE GESTIÓN DEL APROVECHAMIENTO



¹ Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (s.f.). FAO 2020 Infografías sobre la estrategia "Más alimento, menos desperdicio". Gobierno de España.

3. Residuos alimentarios

El concepto clave de **residuo** hace referencia a **los productos de origen animal que han perdido su condición de producto aprovechable y que su poseedor ha desechado o tiene intención u obligación de desechar**, conforme a la definición de residuo de la Ley 7/2022.

RESIDUO EVITABLE:

Se refiere a productos de origen animal aptos para consumo que podrían haberse aprovechado, pero acaban desechados por decisiones humanas (ej. caducidad en almacén, retirada comercial o sobreproducción).

RESIDUO NO EVITABLE:

Incluye desperdicio propio del proceso o subproductos no destinados al consumo humano, como escamas, vísceras, grasas, entre otros.

Aunque el residuo evitable ya tiene la consideración legal de residuo, se integra dentro del concepto de desperdicio de alimentos, ya que su generación podría haberse evitado.

4. Gestión del aprovechamiento

La **gestión de aprovechamiento** del desperdicio busca **maximizar el uso de los productos alimentarios de origen animal y minimizar su conversión en residuos**, siguiendo un enfoque estructurado que combina planificación, acción y normativa.

Para ello, se necesita un **plan de prevención del desperdicio alimentario y de bebidas**.



PREVENCIÓN: Se aplicarán medidas preventivas como incorporar a transformación de los productos agrarios o alimentos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos para consumo humano



DONACIÓN: Donación de los excedentes que no se han podido comercializar a entidades sociales o bancos de alimentos, garantizando trazabilidad, higiene y seguridad alimentaria



ALIMENTACIÓN ANIMAL Y SUBPRODUCTOS: Proceso orientado a reconocer y potenciar el valor de los productos o subproductos de origen animal (grasas, huesos, pieles, lías, sueros lácteos, descartes de pescado, etc.), transformándolos en nuevos productos, ingredientes, energía o compost.



RECICLADO Y VALORIZACIÓN: Uso de productos de origen animal o componentes que no son residuos con la misma finalidad para la que fueron concebidos (por ejemplo, reprocesar un lote de embutidos fuera de especificaciones o reincorporar excedentes de leche en una nueva elaboración).

PLAN DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y DE BEBIDAS PARA PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

En este capítulo se desarrollan consejos y recomendaciones para dar cumplimiento a las obligaciones de la Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio.

PLAN DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

UN PLAN DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO es un documento estratégico que recoge las acciones planificadas por la empresa o entidad del sector alimentario y de bebidas para prevenir, reducir y valorizar las pérdidas y el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de valor.

OBJETIVOS DEL PLAN

1. **Seguir la jerarquía de prioridades** de acuerdo con la obligación establecida en el artículo 5 de la ley 1/2025.
2. **Prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio** de alimentos de origen animal en todas las fases de la cadena de valor.
3. **Fomentar la colaboración entre agentes del sector de alimentos de origen animal** para mejorar la eficiencia en el uso de los recursos.
4. **Cumplir con la normativa vigente** y preparar la entidad ante futuras exigencias regulatorias.

¿Tu empresa está obligada a tener un Plan?

La Ley 1/2025 se aplica a **todos los agentes de la cadena de valor** del sector de alimentos de origen animal:



Se debe disponer del plan antes del 3 de abril de 2026.

EXCEPCIONES:

1. Actividades de transformación, comercio minorista, distribución alimentaria, hostelería o restauración desarrolladas en:
 1. **Establecimientos** sin venta al público con superficie $\leq 1.300 \text{ m}^2$.
 2. Establecimientos con venta al público con superficie útil de exposición y venta $\leq 1.300 \text{ m}^2$.
2. **Microempresas:**
 1. Menos de 10 personas.
 2. Volumen de negocios o balance general anual ≤ 2 millones €.
3. **Pequeñas explotaciones agrarias:**
 1. Cuentan con menos de 50 empleados.
 2. Volumen de negocios o balance general anual ≤ 10 millones €.

¿Qué debemos hacer?

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

ANTES DE EMPEZAR CON EL PLAN - **Compromiso expreso de la dirección:**

1. Designación formal de una persona o equipo responsable dentro del equipo directivo.
2. Dotación de recursos suficientes (tiempo, personal, presupuesto).
3. Inclusión del plan en las políticas de sostenibilidad y calidad.
4. Seguimiento periódico por parte de la dirección.

Sin esta implicación, el plan corre el riesgo de convertirse en un documento formal sin aplicación real, y no se garantiza su ejecución ni su mejora continua.

Pasos preparatorios:

1 Nombrar una persona o equipo responsable.

Por ejemplo: Personal del depto. de producción, depto. de sostenibilidad o medioambiente.

2 Revisar la normativa vigente.

3 Recoger información interna sobre procesos, productos y servicios donde pueda haber desperdicio.

Suele ser de ayuda apoyarnos en el ERP¹ de la compañía, en caso de disponer. En caso contrario se recomienda realizar un estudio de los puntos del proceso productivo más críticos a nivel de desperdicio de producto.

4 Consultar al personal de distintos departamentos para identificar puntos críticos de desperdicio.

Realizar entrevistas a personal de los distintos departamentos en los que se ha detectado que se produce desperdicio alimentario.

5 Revisar contratos, acuerdos logísticos y sistemas de gestión de residuos para conocer las prácticas actuales.

6 Valorar posibles alianzas externas.

Entidades sociales, empresas transformadoras y/o valorizadoras, bancos de alimentos.

7 Identificar recursos disponibles.



CONTENIDO MÍNIMO Y PROPUESTA GENÉRICA DE ÍNDICE:

1. [Alcance del plan y descripción de la actividad de la empresa](#)
2. [Diagnóstico inicial y puntos críticos del desperdicio](#)
3. [Objetivos del plan](#)
4. [Medidas preventivas](#)
5. [Medidas de redistribución y valorización](#)
6. [Indicadores y seguimiento](#)
7. [Recursos necesarios y responsables asignados](#)
8. [Cronograma y calendario de implantación y revisión](#)
9. [Formación y sensibilización](#)
10. [Anexos](#)

1. Alcance del plan y descripción de la actividad de la empresa

INFORMACIÓN A INCLUIR:

- ✓ **Nombre** completo de la empresa o asociación.
- ✓ Descripción de su **actividad principal** y del grupo de productos o materias primas con los que trabaja.
- ✓ **Ubicación** geográfica principal de la actividad.
- ✓ Persona o **equipo responsable** de la implementación del plan y su contacto.
- ✓ **Alcance del plan:** número y ubicación de cada uno de los centros de trabajo o instalaciones incluidas, líneas de producción o servicios implicados, y los motivos de su inclusión o exclusión si aplica.
- ✓ Breve **descripción de la estructura organizativa** de la compañía o entidad y de los recursos asignados al plan, ya sea de personal, materiales o económicos.

FINALIDAD DE LA INFORMACIÓN:

- Ofrecer una **visión completa de la empresa o entidad** en relación con su papel en la cadena de valor.
- Establecer los **límites del plan**.
- Contextualizar el **ámbito de aplicación**.
- Identificar los **actores internos que tendrán un papel clave**.

2. Diagnóstico inicial y puntos críticos de desperdicio

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

PASOS PARA UN BUEN DIAGNÓSTICO:

- 1 Descripción general del funcionamiento y etapas de la actividad → producción, transformación, almacenamiento, transporte, comercialización, etc. → Incluir el **flujo de productos** a lo largo de las distintas fases.
- 2 Identificar **en qué fases o procesos** de la empresa **se genera desperdicio alimentario**, y por qué:
 - Identificación de puntos críticos de desperdicio.
 - Apoyo en observaciones internas, análisis de datos, auditorías, contacto con el personal y revisión documental.
 - Cuantificación, aunque no sea de obligado cumplimiento según la Ley 1/2025.
 - Clasificación según origen, producto y evitabilidad.
 - Priorizar acciones según:
 - Volumen de desperdicio.
 - Facilidad de intervención.
 - Recursos necesarios para llevar a cabo la inversión.
 - Impacto ambiental, social y económico asociado.
- 3 Usar como base para diseñar medidas eficaces y focalizadas.

2. Diagnóstico inicial y puntos críticos de desperdicio

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

CLASIFICACIÓN DEL DESPEDICIO

Producto

- Materias primas: carne fresca, leche cruda, huevos, pescado y marisco fresco, así como agua o aditivos procedentes de otras industrias.
- Productos terminados: carnes frescas o procesadas, pescado elaborado o congelado, productos lácteos (quesos, yogures, mantequilla), ovoproductos y derivados del mar listos para consumo o distribución.

Causa

- Técnica: fallos en maquinaria, contaminación microbiológica, rotura de cadena de frío, errores de envasado o de cocción/pasteurización.
- Logística: almacenamiento inadecuado, transporte deficiente o manipulación incorrecta en cámaras o puntos de venta.
- Comercial: devoluciones, caducidades, exceso de stock, retirada por incumplimiento de especificaciones o defectos visuales.

Evitabilidad

- Evitables: errores de etiquetado o envases, fallos de conservación o refrigeración, mal control de stock, desperdicio en manipulación o transporte.
- Difíciles de evitar: desperdicio asociado al proceso productivo por goteo o evaporación, maduración o fermentación controlada, secado o curado de productos cárnicos o pesqueros.

Principales FUENTES DE DESPERDICIO a analizar

- Materias primas no aprovechadas: partes descartadas por calidad insuficiente, contaminación o errores de formulación (carne, leche, huevos, pescado o marisco).
- Desperdicio en proceso de transformación: desperdicio durante el despiece, fileteado, pasteurización, cocción o manipulación de producto.
- Subproductos comestibles no aprovechados: grasas, huesos, pieles, sueros lácteos, vísceras o descartes de pescado que podrían destinarse a otros usos alimentarios o industriales.
- Producto terminado descartado pero comestible: alimentos procesados o envasados aptos para el consumo humano que se eliminan por errores de etiquetado, roturas de envase o caducidad cercana.

2. Diagnóstico inicial y puntos críticos de desperdicio

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

PUNTOS CRÍTICOS - comunes del sector de alimentos de origen animal

- **Producción:** desperdicio durante el sacrificio, despiece o limpieza del pescado, así como desperdicio derivado de contaminación, errores de formulación o cortes inadecuados de piezas; también rechazo sanitario de materias primas o subproductos no valorizados.
- **Envasado:** sobrellenado o subllenado, fugas, roturas de envases (latas, bandejas, botellas), defectos de cierre o etiquetado, y contaminación cruzada durante el proceso.
- **Logística:** roturas o fugas durante el transporte, desperdicio por rotura de la cadena de frío, almacenamiento inadecuado o exposición prolongada que cause deterioro o caducidad prematura.
- **Comercialización:** caducidad en productos de vida útil corta, devoluciones, excedentes estacionales o promociones no vendidas.

Posibles METODOLOGÍAS DE CUANTIFICACIÓN

- **Pesaje directo:** registro del desperdicio generado en despiece, procesado o manipulación, así como de subproductos no aprovechados o desperdicio por goteo en cámaras de refrigeración.
- **Registros internos:** análisis de devoluciones o retiradas por contaminación, defectos de envasado, roturas, caducidades o rechazo sanitario.
- **Estimaciones internas:** entrevistas a operarios, desperdicio en cortes o incidencias en maquinaria de procesado y refrigeración.
- **Observación en planta:** seguimiento de fugas, desperdicio en líneas de producción, almacenamiento o transporte, y control visual de desperdicio en cámaras o túneles de congelación.
- **Ratios sectoriales:** aplicación de coeficientes medios de desperdicio según tipo de producto (cárnicos, pesqueros, lácteos o huevos) para complementar los datos obtenidos.

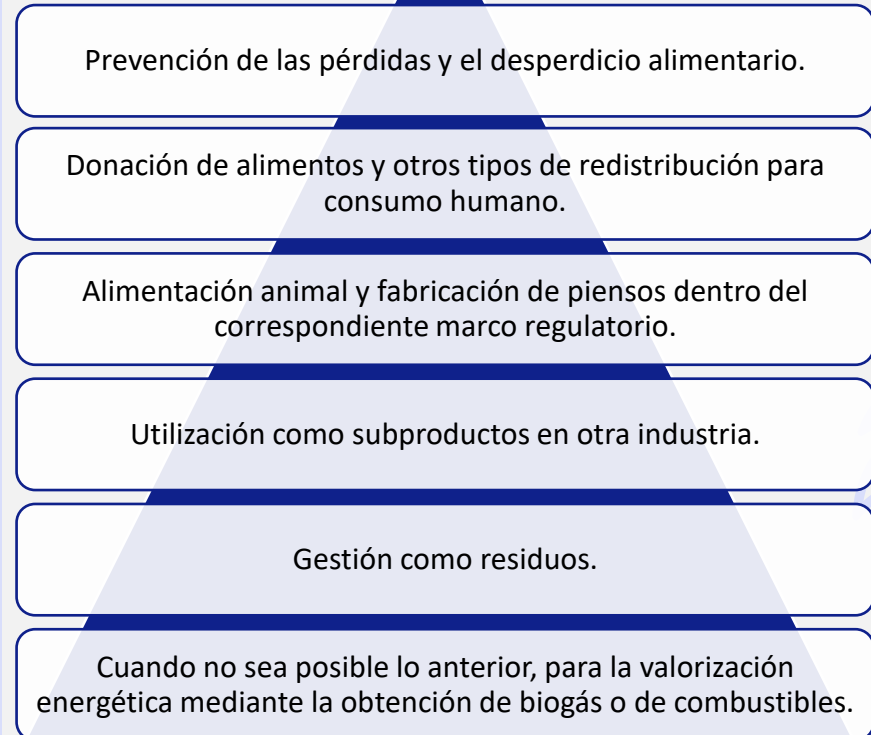
3. Objetivos del plan

OBJETIVOS DEL PLAN

1. Reducir el desperdicio alimentario en los distintos procesos de producción, envasado y transporte de alimentos.
 - Con metas medibles, alcanzables y plazos definidos.
 - Objetivos cuantitativos (cantidad a reducir) y cualitativos (mejorar procesos)
2. Cuando la prevención total no sea posible, priorizar la redistribución y el reprocesado de excedentes según la **jerarquía de prioridades**:
 - Minimizar residuos y maximizar el reaprovechamiento.
3. Integrar la prevención en la estrategia de sostenibilidad, considerando impactos tanto ASG (ambientales, sociales y de gobernanza) como económicos.
4. Diseñar indicadores de seguimiento que permitan medir la eficiencia de las acciones y su contribución al cumplimiento de los objetivos establecidos.



JERARQUÍA DE PRIORIDADES



FOMENTAR (en la medida de lo posible)



EVITAR (en la medida de lo posible)

4. Medidas preventivas

El primer paso de la jerarquía de prioridades es la prevención del desperdicio alimentario. En esta línea, las medidas preventivas son acciones destinadas a **evitar la generación de desperdicio alimentario** son:

- Actuar sobre procesos productivos, logísticos, comerciales u organizativos.
- Responder a los puntos críticos identificados en el diagnóstico, contemplando tanto intervenciones inmediatas como adaptaciones estructurales de la compañía o procesos.
- Preventivas, viables, proporcionadas, medibles, participativas, adaptables y escalables.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

NO olvidar la **principal medida:**

Implementar un buen sistema de gestión, desarrollado [aquí](#).

Categorías de medidas de prevención

- 1 Buenas prácticas en procesos y operaciones:** optimización de líneas de producción y control de desperdicio, aprovechamiento integral de subproductos...
- 2 Rediseño de envases, formatos o etiquetado:** Incorporación de envases activos o atmósfera modificada, etiquetado digital inteligente...
- 3 Mejora logística y de la gestión del stock:** implementación del sistema FEFO (First Expired, First Out), optimización del transporte refrigerado...
- 4 Concienciación del personal:** formación continua en prevención de desperdicio, sistemas de incentivos por reducción de desperdicio...
- 5 Actuaciones en colaboración con proveedores, distribuidores o consumidores:** alianzas con distribuidores para redistribuir excedentes, comunicación al consumidor sobre conservación y aprovechamiento...

4. Medidas preventivas

1 Ejemplos de buenas prácticas y medidas preventivas en procesos y operaciones

MEDIDA	DESCRIPCIÓN	RESULTADO
Optimización de líneas de producción y control de desperdicio.	Implementar balances de masa y sensores de rendimiento en las etapas de sacrificio, despiece y pasteurización.	Reducción de desperdicio en fases críticas y aumento de la trazabilidad interna.
Aprovechamiento integral de subproductos.	Destinar vísceras, huesos, pieles o sueros lácteos a productos secundarios (piensos, colágeno, proteínas, biogás).	Disminución del volumen de desperdicio alimentario y mejora de la eficiencia económica.
Automatización del control de porciones.	Utilizar sistemas de corte automatizado con pesaje integrado para ajustar las porciones a las especificaciones del cliente.	Reducción de desperdicio por sobrepeso o desajuste en porcionado.
Reprocesamiento de productos no conformes.	Reutilizar lotes no conformes que siguen siendo seguros para el consumo, destinándolos a nuevos productos procesados.	Minimización del desperdicio total en la etapa de producción.
Implementación de sistemas predictivos de demanda.	Emplear modelos basados en inteligencia artificial que analicen datos históricos y tendencias de consumo para ajustar la producción.	Prevención de sobreproducción y reducción de desperdicio por exceso de inventario.

4. Medidas preventivas

2 Ejemplos de buenas prácticas y medidas preventivas en el diseño de envases, formatos o etiquetado

MEDIDA	DESCRIPCIÓN	RESULTADO
Incorporación de envases activos o atmósfera modificada.	Empleo de tecnologías que prolongan la vida útil de carnes, pescados o lácteos mediante control del oxígeno y humedad.	Reducción de caducidades prematuras y del desperdicio en distribución y venta.
Etiquetado digital inteligente.	Aplicación de códigos QR o etiquetas dinámicas que informan sobre la frescura y la fecha real de consumo.	Mejora del control de inventario y reducción de retiradas por error en la fecha de caducidad.
Envases monodosis o porciones adaptadas al consumidor.	Adaptar los formatos de venta a diferentes tamaños de hogar o canales HORECA.	Disminución del desperdicio por caducidad en consumo final.
Materiales reciclables y reutilizables con indicadores de frescura.	Incorporar materiales reciclables que integren indicadores visuales del estado del producto (cambio de color por temperatura).	Mejora del control de conservación y reducción de retornos por mala manipulación.
Reutilización de embalajes retornables.	Sustituir embalajes de un solo uso por cajas y palés retornables con trazabilidad digital.	Disminución de residuos de embalaje y mejora de la eficiencia logística.

4. Medidas preventivas

3 Ejemplos de buenas prácticas y medidas preventivas en logística y de la gestión del stock

MEDIDA	DESCRIPCIÓN	RESULTADO
Implementación del sistema FEFO (First Expired, First Out).	Priorizar la salida de productos más próximos a su fecha de caducidad, reforzando la trazabilidad.	Reducción de desperdicio por expiración y mejora de la eficiencia logística.
Optimización del transporte refrigerado.	Monitorizar la temperatura en tiempo real durante el transporte y almacenamiento mediante sensores IoT.	Evita roturas de cadena de frío y desperdicio de producto por deterioro microbiológico.
Simulación digital de la cadena de suministro.	Implementar herramientas digitales para anticipar roturas de stock o exceso de inventario, ajustando la producción.	Reducción de excedentes en almacenamiento y de productos caducados.
Consolidación de rutas de transporte en frío compartidas.	Coordinar entregas con otras empresas del sector para optimizar cargas y tiempos.	Reducción de emisiones y desperdicio por tiempos prolongados de transporte.
Integración de sistemas de alerta temprana	Configurar alertas automáticas ante desvíos de temperatura, humedad o tiempos de entrega	Reducción de incidencias por pérdida de calidad o caducidad anticipada.

4. Medidas preventivas

4 Ejemplos de buenas prácticas y medidas preventivas referentes a la concienciación del personal

MEDIDA	DESCRIPCIÓN	RESULTADO
Formación continua en prevención de desperdicio.	Programas internos sobre manipulación adecuada, higiene y segregación de subproductos comestibles.	Reducción de errores humanos y mayor implicación del personal en la sostenibilidad.
Sistemas de incentivos por reducción de desperdicio.	Establecer indicadores de desempeño vinculados a la eficiencia en el uso de materias primas.	Aumento de la motivación y mejora del rendimiento productivo.
Auditorías internas participativas.	Involucrar a los equipos de planta en la detección de puntos de desperdicio y proponer mejoras.	Aumento de la implicación del personal y mejora continua.
Campañas de sensibilización visual en zonas de trabajo.	Colocar carteles o paneles digitales con indicadores de desperdicio y metas semanales.	Reducción progresiva de errores y fomento de la cultura de sostenibilidad.

5 Ejemplos de buenas prácticas y medidas preventivas en colaboración con distribuidores o consumidores

MEDIDA	DESCRIPCIÓN	RESULTADO
Alianzas con distribuidores para redistribuir excedentes.	Creación de acuerdos marco con cadenas comerciales para destinar productos seguros y próximos a caducidad a donación o venta social.	Reducción del desperdicio comercial y fomento de la economía solidaria.
Comunicación al consumidor sobre conservación y aprovechamiento.	Incorporar mensajes educativos en envases sobre conservación, congelado o recetas con sobras.	Disminución del desperdicio en el hogar y mejora de la imagen de sostenibilidad de la empresa.

5. Medidas de redistribución y valorización

Las medidas de redistribución, reciclado y valorización tienen el objetivo de **gestionar los excedentes** alimentarios producidos pese a la implementación de medidas preventivas → darles un destino útil siguiendo la jerarquía de prioridades establecida en la Ley 1/2025.

- Medidas **organizadas** y **documentadas** mediante protocolos y registros claros para asegurar la trazabilidad y la coordinación externa, cumpliendo con la normativa de seguridad alimentaria y optimizando la logística.

Medidas según el destino de los excedentes:

DONACIONES¹ Y OTROS TIPOS DE REDISTRIBUCIÓN PARA CONSUMO HUMANO

Apto para empresas con excedentes frescos y para eventos:

- Identificar excedentes y su conservación y logística.
- Designar responsables y trazabilidad.
- Establecer acuerdos formales con bancos de alimentos y colaboraciones con ONGs.
- Se recomienda preparar formación interna

Protocolos según art. 6 y 7, Ley 1/2025

CANALES DE SUBPRODUCTOS

1. Alimentación animal.
Cómo grasas, huesos, vísceras o restos de pescado

2. Subproducto en otra industria.
Cómo sectores farmacéutico, cosmético o biotecnológico

Considerar el **Reglamento (CE) 1069/2009**

GESTIÓN FINAL DE RESIDUOS ORGÁNICOS

Para empresas ubicadas en zonas urbanas:

- Implementación de un sistema de separación en origen de restos orgánicos procedentes de productos animales (grasas, huesos, restos de carne, lácteos caducados o pescado no apto), estableciendo un contrato con una planta de compostaje o biometanización autorizada para su valorización.

Para plataformas logísticas:

- Recogida de lotes caducados o dañados, separación de envases y envío del contenido orgánico a plantas de biometanización o rendering para su transformación en energía renovable.

Aplicar la **Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados**.

¹ Promover acuerdos o convenios para donar los excedentes alimentarios a entidades sociales, organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, salvo cuando esto no sea viable y dicha imposibilidad quede debidamente justificada según el artículo 5.2 de la Ley 1/2025.

Este artículo establece que, aunque debe aplicarse siempre la jerarquía de prioridades, los agentes de la cadena alimentaria pueden adaptar sus actuaciones en función de las características de su actividad, del sector o cuando ello permita un mejor resultado en la reducción del desperdicio. En estos casos, deberán justificarse las razones —como cuestiones técnicas, de seguridad alimentaria, viabilidad económica, protección ambiental o eficiencia en la gestión—. Esta posibilidad de adaptación y su justificación podrán concretarse reglamentariamente, definiendo los medios y la forma para acreditar la imposibilidad de seguir las prioridades del artículo..

6. Indicadores y seguimiento

Mecanismos para evaluar la eficacia del plan mediante indicadores clave de desempeño (KPIs) herramientas y prácticas que midan el volumen y tipo de desperdicio generado, así como la evolución de su reducción a lo largo del tiempo.

Algunos ejemplos de KPIs: medibles periódicamente, relevantes, adaptados.

1. **Línea base o punto de partida:** establecer el volumen inicial de desperdicio (kg de carne, litros de leche, lotes rechazados o tn de pescado) y su coste económico como referencia de seguimiento.
2. **KPIs de cuantificación del desperdicio:** medir la cantidad de producto desperdiciado en relación con la producción total o con la materia prima empleada, clasificando por tipo de desperdicio (evitable o inevitable).
3. **KPIs de desperdicio por proceso/producto:** identificar el desperdicio en fases críticas como despiece, pasteurización, envasado o transporte, e incluir el porcentaje de productos reaprovechados o redistribuidos.
4. **Indicadores de evolución, tendencia y eficiencia:** mostrar el progreso hacia los objetivos del plan mediante la reducción porcentual del desperdicio o el aumento de la eficiencia energética asociada (% de reducción de desperdicio por tipo de producto (cárnico, lácteo, pesquero) en un periodo concreto; n.º de días que se amplía la vida útil media).
5. **Indicadores cualitativos:** evaluar factores humanos y organizativos (nº de sesiones de formación impartidas, porcentaje de personal formado, nivel de implicación o satisfacción de los trabajadores con las medidas).
6. **Sistema de control y alertas:** registrar desviaciones en los objetivos de reducción mediante alarmas de temperatura, registros de incidencias y tiempos de respuesta ante desperdicio detectado.
7. **Frecuencia de medición y evaluación:** garantizar la periodicidad de los controles, resolución de incidencias, revisión de datos y realización de auditorías internas.
8. **Informe anual de seguimiento:** consolidar los resultados de cada ejercicio, mostrando el grado de cumplimiento de los objetivos, las tendencias de mejora y la reducción interanual del desperdicio.
9. **Canal de comunicación de resultados:** cuantificar la difusión interna y externa de los avances (n.º de informes publicados, reuniones informativas, comunicación con distribuidores o entidades sociales).
10. **Indicadores comparativos o benchmarking:** comparar el desempeño frente a la media sectorial o las recomendaciones técnicas de referencia (ratio de desperdicio por tonelada producida).
11. **Redistribución y valorización:** medir los volúmenes donados o transformados (kg de alimentos redistribuidos, % valorizado energéticamente frente a eliminado).
12. **Indicadores de cumplimiento normativo y estratégico:** verificar la alineación del plan con la Ley 1/2025, los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el grado de cumplimiento en auditorías o certificaciones externas.

7. Recursos necesarios y responsables asignados

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

ALGUNOS EJEMPLOS DE RECURSOS A IDENTIFICAR:

- 1. El equipo responsable de la ejecución y seguimiento del plan:** definir quién lidera y coordina la implementación, con apoyo de la dirección. En el sector de productos de origen animal, suele incluir perfiles de producción, calidad, seguridad alimentaria y logística
- 2. Funciones y responsabilidades del equipo encargado:** asignar tareas claras de coordinación, supervisión de procesos, medición de indicadores y comunicación interna.
- 3. Recursos externos:** contar con apoyo técnico especializado, consultoras y entidades colaboradoras en donación y valorización de subproductos animales.
- 4. Recursos materiales y tecnológicos necesarios:** disponer de sistemas de pesaje, herramientas digitales para el seguimiento de desperdicio y merma, software de gestión de la producción y sensores IoT para el control de la cadena de frío.
- 5. Presupuesto estimado o recursos financieros disponibles:** garantizar fondos propios o externos para formación del personal, adquisición de equipos, certificaciones y contingencias.
- 6. Mecanismos internos de coordinación entre departamentos y con la dirección:** establecer reuniones periódicas entre las áreas, así como canales internos de reporte y comunicación de resultados.
- 7. Motivación e incentivos:** incorporar objetivos de reducción de desperdicio en la evaluación de desempeño e implementar programas de reconocimiento para equipos que logren mejoras destacadas.
- 8. Revisión y actualización de recursos:** realizar revisiones periódicas sobre la suficiencia y asignación de recursos, ajustando el plan según necesidades.
- 9. Gestión de riesgos y contingencias:** prever apoyos adicionales, sustituciones de personal y ajustes presupuestarios ante imprevistos.

Con el objetivo de...

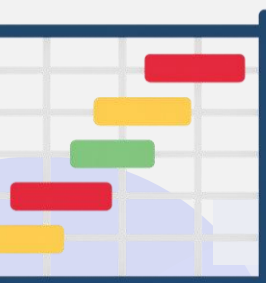
- ... Alinear los objetivos con la capacidad real de la organización (compromiso operativo + compromiso estratégico).
- ... Prever necesidades futuras.
- ... Establecer mecanismos de coordinación eficaces entre áreas.
- ... Asegurarse que el plan sea ejecutable y sostenible en el tiempo.

8. Cronograma y calendario de implantación y revisión

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Implementación estructurada y realista del Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario mediante un **CRONOGRAMA** → traduciendo los objetivos y medidas en una planificación temporal clara:

- Cada acción tiene un plazo definido y una persona o equipo responsable de su cumplimiento para facilitar el seguimiento y la revisión y adaptación del plan.
- Establecer:
 - Fechas clave y Periodos estimados para cada fase del plan.
 - Plazos para la revisión y actualización periódica.
 - Calendario de reuniones internas de seguimiento y evaluación.



9. Formación y sensibilización

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Acciones destinadas a informar, formar, sensibilizar y motivar al personal y otros agentes clave.

Indicar: objetivos, metodología y formatos, evaluación...

Diseñar en función del destinatario:

- Programas internos para trabajadores → Talleres sobre prevención de desperdicio, control de desperdicio en transformación, manejo seguro de envases y correcta gestión de subproductos.
- Acciones externas para:
 - Proveedores → sesiones informativas sobre recepción de materias primas (carne, leche, pescado y productos del mar) y estándares de calidad para minimizar rechazos y desperdicio.
 - Clientes y puntos de venta → capacitaciones sobre almacenamiento adecuado, rotación de stock y manipulación de alimentos para reducir caducidad.
 - Asociados, Asociaciones y agentes del sector → seminarios sobre valorización de subproductos y buenas prácticas de economía circular.
- Campañas de comunicación.

10. Anexos

En los Anexos del Plan de Prevención puede incluirse material relevante que ayude a comprender el impacto y las medidas llevadas a cabo.
Por ejemplo:

- Registros de medición de desperdicio.
- [Acuerdos de donación.](#)
- Manuales de buenas prácticas.

REGISTRO DE MEDICIÓN DE DESPERDICIO

Fecha	Responsable
<ul style="list-style-type: none"> • Area/Proceso: Producción (despiece, fileteado, pasteurización, cocción o manipulación), envasado, almacenaje, distribución. • Producto afectado: • Causa: Ej.: Derrame, rotura, caducidad, devolución, etc. • Cantidad: (L/Kg) • Destino final: Valorización energética, gestión de residuos, etc. • Observaciones: 	

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS

- Objetivo
- Alcance
- Formación
- Indicadores
- Principios básicos:
 - Prevención antes que corrección.
 - Control y registro de incidencias.
 - Formación continua del personal.

Proceso	Buena práctica	Ejemplo
Despiece	Realización de cortes secundarios.	Modificación del procedimiento para aprovechamiento total de la canal.
Cocción	Controlar temperatura y tiempos.	Sensores automáticos y registro diario.
Envasado	Evitar derrames y errores de lote.	Control de nivel y verificación de etiquetas.
Almacenamiento	Mantener condiciones adecuadas y rotación FIFO.	Revisar fechas y estado del producto.

RESUMEN DEL PLAN

1. Alcance del plan y descripción de la empresa

Define el marco del plan: qué centros, líneas de producción y actividades están incluidos, y quién es responsable de su ejecución. Describe la actividad principal, recursos disponibles y estructura organizativa, contextualizando el papel de la empresa en la cadena de valor.

2. Diagnóstico inicial y puntos críticos de desperdicio

Analiza el funcionamiento de la empresa y localiza las fases donde se genera desperdicio. Se identifican causas y se cuantifican los volúmenes perdidos mediante datos, auditorías y observaciones, aunque la cuantificación no es obligatoria conforme a la Ley 1/2025. Sirve de base para priorizar acciones preventivas.

3. Objetivos del plan

Establece metas concretas y medibles para reducir el desperdicio y fomentar el reaprovechamiento. Incluye objetivos integrados en la estrategia de sostenibilidad y alineados con la jerarquía de prioridades de la Ley 1/2025.

4. Medidas preventivas

Recoge acciones para evitar la generación de desperdicio en origen. Incluye mejoras en producción, rediseño de envases, gestión de stock, formación del personal y coordinación con proveedores.

5. Medidas de redistribución y valorización

Cuando no se puede evitar el desperdicio, se establecen protocolos para que los excedentes sean donados, reclasificados, revalorizados o

gestionados como residuos.

6. Indicadores y seguimiento

Define los KPIs que medirán el éxito del plan: volumen de desperdicio, eficiencia de procesos, formación, grado de cumplimiento normativo, evolución interanual, auditorías, etc.

7. Recursos necesarios y responsables asignados

Detalla los equipos implicados y sus funciones y los recursos necesarios. Asegura la coordinación interna, el apoyo técnico externo y la motivación del personal mediante incentivos y objetivos compartidos

8. Cronograma y calendario de implantación y revisión

Establece plazos definidos para la implementación de las medidas en un plan temporal con plazos definidos. Incluye reuniones y fechas de revisión periódica para garantizar la mejora continua del plan.

9. Formación y sensibilización

Incluye programas de capacitación adaptados a cada público (trabajadores, proveedores, distribuidores, clientes) para fomentar buenas prácticas. Se apoya en talleres, sesiones formativas y campañas de comunicación.

10. Anexos

Compilan documentación de soporte.



HERRAMIENTAS Y METODOLOGÍA

1. Sistematización de la prevención a nivel interno
2. Donaciones



SISTEMATIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN A NIVEL INTERNO

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Este apartado tiene como objetivo ofrecer una metodología práctica para que las empresas del sector de alimentos de origen animal implanten un sistema interno de prevención del desperdicio alimentario. Este sistema debe detectar, registrar, analizar y reducir el desperdicio de alimentos en todas las etapas internas del proceso productivo, logístico o comercial.

Antes de empezar

Si la empresa ya dispone de herramientas o marcos de gestión, el sistema de prevención del desperdicio puede integrarse en ellos, aprovechando sus procesos de mejora continua. También puede apoyarse en planes sectoriales, sistemas de trazabilidad del excedente o protocolos internos de gestión y redistribución.

Objetivo del sistema

Establecer un mecanismo sistemático, continuo y documentado que permita:

- **Identificar las causas.**
- **Medir la magnitud** en cada etapa o centro de trabajo.
- **Diseñar e implantar medidas** preventivas específicas.
- **Realizar un seguimiento** periódico.
- **Integrar la prevención** en la operativa y organización diaria.

Elementos clave del sistema

- ✓ Registro sistemático por proceso, producto, turno u operador.
- ✓ Clasificación de las causas.
- ✓ Cuantificación periódica del volumen de desperdicio.
- ✓ Identificación de puntos críticos en el flujo de productos o procesos.
- ✓ Análisis de tendencias.
- ✓ Propuesta de medidas de mejora con responsables y plazos definidos.
- ✓ Integración en sistemas de calidad o sostenibilidad ya existentes.

Herramientas recomendadas

Registrar, analizar y comunicar eficazmente en base a KPIs claros, comparables y útiles para la mejora continua mediante:

- Hojas de registro manuales.
- Formularios digitales.
- Software de trazabilidad.
- Sistemas de gestión ERP o de calidad.

Fases de implementación

1. Compromiso y definición de objetivos por parte de la dirección

- La dirección asume el liderazgo del plan e incluye la prevención del desperdicio en los compromisos y políticas estratégicas.
- Fijar metas concretas (p. ej. reducción del 20 % del desperdicio en 2 años) y asignar responsables y recursos específicos dentro de las áreas de producción, calidad y logística.

2. Identificación de procesos y productos más críticos

- Analizar los productos con mayor tasa de deterioro o desperdicio (p. ej. carne fresca, pescado, leche, productos elaborados).
- Evaluar las fases donde se generan más desperdicios: sacrificio, despiece, pasteurización, fileteado, envasado, refrigeración o transporte, priorizando los productos o procesos de mayor impacto.

3. Diseño del sistema

- Definir qué procesos se controlan y qué datos se registran (kg rechazados, lotes no conformes, volumen de subproductos).
- Determinar la frecuencia de registro y los responsables.
- Coordinar el sistema con otros procedimientos ya implantados en materia de seguridad alimentaria, trazabilidad o calidad.

4. Recogida de datos inicial

- Iniciar la fase de medición y formación del personal en la toma de datos.
- Evaluar los primeros resultados y establecer un periodo de recogida piloto (2–4 semanas) para ajustar los métodos y calibrar los equipos.

5. Análisis y diagnóstico

- Agrupar los datos por tipo de producto o área de producción (sala de despiece, planta láctea, cámara de conservación).
- Identificar puntos críticos como fugas, contaminación cruzada, sobreproducción o roturas de cadena de frío.

- Estimar el volumen total de desperdicio y su impacto ambiental y económico.

6. Establecimiento de indicadores de medición y seguimiento

- Seleccionar indicadores simples, periódicos y representativos: % de rechazo por lote, kg desperdiciados por tonelada producida.

7. Diseño e implementación de medidas adaptadas al contexto

- Aplicar acciones específicas en los puntos críticos: calibración de equipos, ajuste de dosis envasado o revisión de temperaturas.
- Establecer responsables, plazos y metas medibles.

8. Registro sistemático del desperdicio y acciones adoptadas

- Documentar incidencias, causas y medidas correctoras en cada etapa del proceso productivo.
- Analizar periódicamente la documentación y comparar los resultados para evaluar mejoras.

9. Comunicación interna y formación del personal

- Informar periódicamente sobre los objetivos, avances y resultados alcanzados.
- Reforzar la formación del personal en prevención, buenas prácticas de manipulación y reaprovechamiento.

10. Revisión periódica de resultados y propuestas de mejora

- Comparar los resultados recopilados con los objetivos fijados.
- Detectar tendencias, identificar causas recurrentes y actualizar medidas preventivas o correctivas.

11. Evaluación externa o autoevaluación del sistema

- Evaluar la eficacia del sistema mediante auditorías internas o revisiones externas.
- Utilizar herramientas de autoevaluación para comprobar el cumplimiento de los objetivos, identificar desviaciones y actualizar el plan de prevención del desperdicio alimentario.

DONACIONES

La **Ley 1/2025** establece la **donación de alimentos**, también aplicable a **alimentos de origen animal**, como una medida prioritaria dentro de la jerarquía de gestión del desperdicio alimentario, por encima de opciones como la valorización (por ejemplo, la transformación en subproductos o energía) o la eliminación.

A continuación, se presenta un listado de entidades que podrían ayudar a canalizar las donaciones en base a lo establecido en la normativa, entre otras:

FESBAL 	Casa Caridad (Valencia) 	Fundación Toda Ayuda 
Cruz Roja Española 	Asociación Bienestar y Desarrollo 	Nutrición sin fronteras 
Cáritas Española 	Fundación Alimentum 	

Contenido mínimo del convenio de donación ¹

1. Condiciones de la recogida, transporte y almacenamiento.
2. Compromisos de las partes.
3. Selección de los alimentos a donar
4. La posibilidad de que la organización receptora rechace la donación, debiendo quedar debidamente justificado. El agente

donante deberá aplicar la jerarquía de prioridades contemplada en el apartado 1 del artículo 5 para la gestión de la donación rechazada. El agente donante decidirá las condiciones de devolución (recogida y transporte), conforme al convenio formalizado.

¹ En la Guía general pueden encontrar más información respecto el convenio de donación.

ANEXOS

1. Ficha de recopilación de información del proceso productivo
2. Paso a paso para una buena auditoría
3. Ejemplos de entrevistas a realizar para un correcto diagnóstico de los puntos de desperdicio alimentario
4. Estimación del impacto tanto económico como ambiental

FICHA DE RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO

Fecha del análisis

Versión del documento

Responsable del documento

Nombre del proceso o fase

Ej.: recepción de materias primas, almacenamiento, proceso de transformación, preparación de pedidos, envasado.

Tipo de producto involucrado, junto con los materiales o ingredientes utilizados.

Personal responsable o implicado en la fase.

Frecuencia o volumen del proceso
(Diaria, semanal, mensual, anual)

Descripción de la actividad o tarea desarrollada.

Incidencias habituales y causas asociadas al desperdicio.

Ej.: roturas, caducidad, exceso de producción, errores de manipulación, almacenamiento inadecuado. Incluir una breve descripción de cada incidencia y su causa probable para facilitar la identificación de puntos críticos y la posterior toma de decisiones correctivas.

Cantidad estimada de desperdicio.

Ej.: kg, unidades, porcentaje sobre el total.

Destino habitual del producto desperdiciado.

Gestión como residuo, reaprovechamiento interno, donación.

Observaciones generales o aspectos específicos a mejorar, incluyendo propuestas del personal implicado para reducir el desperdicio.

*Esta ficha puede cumplimentarse en papel o en una hoja de cálculo y utilizarse como base para el diagnóstico inicial.

PASO A PASO PARA UNA BUENA AUDITORÍA

Se recomienda seguir un enfoque sistemático y estructurado que permita identificar de forma clara los puntos críticos de desperdicio alimentario:

- 1. Definir los objetivos y el alcance de la auditoría** → Por ejemplo: línea de producción concreta, etapa de almacenamiento, periodo de observación).
- 2. Recopilar documentación previa** → Procesos, registros históricos de desperdicio, protocolos internos, fichas técnicas).
- 3. Diseñar una lista de verificación adaptada al tipo de proceso y producto** → Por ejemplo, realizar un listado de preguntas y datos a revisar específico por fase o proceso.
- 4. Realizar observación directa en planta** → Esto nos va a permitir detectar y anotar incidencias, comportamientos habituales y desviaciones respecto a los procedimientos establecidos.
- 5. Entrevistar al personal implicado en la fase auditada** → Con ello se van a identificar causas no visibles del desperdicio (por ejemplo: sobreproducción, falta de formación, errores organizativos).
- 6. Registrar de forma sistemática el tipo de desperdicio detectado** → Se recomienda anotar su causa probable, volumen estimado y destino del producto desperdiciado.
- 7. Analizar los resultados obtenidos y realizar una comparativa con datos anteriores (en caso de que estén disponibles)** → Para ello, es importante que la recopilación de la información y la toma de datos sea lo más estándar posible y siempre siguiendo la misma metodología.
- 8. Elaborar un informe resumen** → Se debe incluir, como mínimo, los resultados obtenidos y los puntos críticos identificados.

EJEMPLOS DE ENTREVISTAS A REALIZAR PARA UN CORRECTO DIAGNÓSTICO DE LOS PUNTOS DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

EJEMPLO DE ENTREVISTA A REALIZAR AL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN PARA DIAGNÓSTICAR LOS PUNTOS DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

- ¿En qué puntos del proceso de producción observas que se generan más desperdicio?
- ¿Qué tipo de producto se desperdicia con más frecuencia y por qué?
- ¿Existen momentos del turno en los que se produce más desperdicio (inicio, cambio de formato, fin de lote)?
- ¿Crees que los procedimientos actuales permiten una producción eficiente sin desperdicio innecesario?
- ¿Qué ajustes técnicos u organizativos crees que podrían ayudar a minimizar este desperdicio?
- ¿Se registra el desperdicio durante la línea de producción de forma sistemática? ¿Dónde y cómo?
- ¿El sistema ERP u otros registros permiten conocer en qué fase exacta se ha producido el desperdicio?
- ¿Qué sugerencias harías para mejorar el control o la trazabilidad del desperdicio en producción?

EJEMPLO DE ENTREVISTA A REALIZAR AL PERSONAL DE ALMACÉN PARA DIAGNÓSTICAR LOS PUNTOS DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

- ¿En qué momentos del proceso de almacenamiento se pierde más producto?
- ¿Detectas productos que caducan con frecuencia? ¿Por qué crees que ocurre?
- ¿Consideras que la rotación de stock es adecuada? ¿Se aplica correctamente el sistema FIFO o FEFO?
- ¿Qué cambios crees que podrían reducir el desperdicio?
- ¿Has reportado alguna vez estas incidencias? ¿Cómo se gestionan?
- ¿Disponéis de algún sistema informático o ERP que registre las desperdicio o caducidades?
- ¿Crees que la información disponible en el ERP es suficiente y útil para reducir el desperdicio?
- ¿Qué datos o funcionalidades adicionales crees que serían útiles incorporar para mejorar la prevención de desperdicio?

ESTIMACIÓN DEL IMPACTO TANTO ECONÓMICO COMO AMBIENTAL

Esta estimación tiene por objetivo cuantificar los efectos negativos del desperdicio alimentario tanto desde un punto de vista económico como medioambiental.

Puede incluir:

Coste económico de los productos desperdiciados

Se calcula en función del precio medio del producto, el coste de adquisición de materias primas, energía, agua y mano de obra asociada.

Impacto ambiental asociado

Ej.: la huella de carbono, la huella hídrica o la energía incorporada en los productos desperdiciados.

Volumen de residuos generados

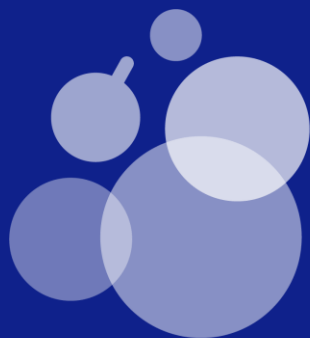
Se puede expresar en kilogramos, volumen o porcentaje sobre la producción total

Costes asociados a la gestión de residuos

Se debe incluir como mínimo: transporte, tratamiento, tasas y penalizaciones.

Comparativa entre escenarios con y sin plan de prevención

Con el objetivo de evidenciar el retorno económico y ambiental esperado. La presentación de estos datos mediante gráficos, tablas o escenarios hipotéticos facilita su comprensión por parte de la dirección y fomentar su compromiso con la implementación del plan.



FIAB

FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN
Y BEBIDAS

