



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Adesa prepara un webinar gratuito sobre la ley del desperdicio alimentario, ¿cómo afecta a tu empresa?

Adesa prepara un webinar gratuito sobre la ley del desperdicio alimentario, ¿cómo afecta a tu empresa?

Miércoles, 07 de mayo 2025

Adesa, consultora de seguridad alimentaria con más de 30 años de trayectoria, ha preparado para el **viernes 9 de mayo** un webinar monográfico sobre [Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#) para conocer más al detalle el contenido de esta norma y cómo afecta a cada organización.

El pasado 1 de abril entró en vigor la **Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, un paso clave hacia una economía más sostenible y responsable. Esta nueva normativa introduce obligaciones concretas para todos los agentes de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la restauración y distribución, exigiendo planes específicos para prevenir el desperdicio, priorizar la donación de alimentos y fomentar un uso eficiente de los recursos.

Las empresas deberán aplicar una jerarquía de prioridades, comenzando por la prevención, siguiendo con la redistribución para consumo humano, y sólo en última instancia destinando alimentos a usos secundarios como la alimentación animal o el compostaje.

Esta ley impactará directamente en las operaciones, contratos, logística y comunicación de las empresas del sector alimentario, siendo crucial anticiparse a su implementación.

Adesa (Asesoría Empresas Alimentarias) es una consultora de seguridad alimentaria con más de 30 años de vida que desarrolla sus servicios en cuatro bloques principales: consultoría (autocontrol-APPCC, ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC, SAE, trazabilidad, evaluación del fraude, evaluación de alérgenos), auditorías (internas, de marca propia, de diagnóstico de instalaciones o documentales), analítica (microbiológica, superficies, nutricionales, alérgenos) y formación (presencial, aula virtual y teleformación) en calidad y seguridad alimentaria (higiene, manipuladores alimentos, APPCC, alérgenos, trazabilidad, etc.) y gestión de la bonificación a través de Fundae.

Cuentan con un potente y multidisciplinar equipo técnico, con una importante e interesante capacitación y experiencia, que les permite colaborar con empresas alimentarias de todo el sector alimentario nacional. Con todo ello, la calidad del servicio es máxima. Su forma de entender la seguridad alimentaria les hace adoptar cada proyecto como suyo, de forma que se involucran al máximo en cada servicio que prestan. Están abiertos a conocerles a que les hagan llegar sus inquietudes en el área de la seguridad alimentaria.

- Inscripción. [¿Cómo afecta a tu empresa la nueva ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario?](#)
- [Contacta con Adesa](#) o [accede a su web a través de nuestro directorio de empresas](#).

Noticias Relacionadas

- [Adesa se acredita como centro de formación oficial de IFS e incorpora nuevos cursos](#)