



Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

Desperdicio cero: así afecta la nueva ley de prevención de la pérdida de alimentos a tu negocio

Desperdicio cero: así afecta la nueva ley de prevención de la pérdida de alimentos a tu negocio

Miércoles, 09 de julio 2025

La nueva Ley de Prevención de la Pérdida y el Desperdicio Alimentario en España busca reducir el despilfarro de alimentos en toda la cadena, desde la producción hasta el consumo. Incluye medidas como donaciones, transformación de excedentes, educación, campañas informativas y un etiquetado más claro. Elodia Puig, de la consultora especializada Secualiment, analiza la ley prestando especial atención a las posibles ventajas competitivas que pueden suponer para los negocios de RC.

Cada año se tiran a la basura millones de toneladas de alimentos en todo el mundo, mientras muchas personas siguen teniendo dificultades para alimentarse. Solo en España, en 2023 se tiraron 1.214 millones de kilos-litros de comida. Estas pérdidas no solo suponen un grave problema social y económico, sino que también generan un importante impacto medioambiental.

Ante este desafío, el Gobierno ha puesto en marcha la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, una iniciativa integral que abarca toda la cadena de valor: desde la producción agrícola hasta el consumo doméstico. Esta legislación no solo promueve una sociedad más justa y sostenible, sino que también contribuye al cumplimiento del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12 de la ONU, que establece la meta de reducir a la mitad el desperdicio alimentario mundial para 2030.

A continuación, te explicamos cómo esta nueva normativa impactará directamente en tu negocio y qué medidas prácticas puedes comenzar a implementar desde hoy mismo.

Dar valor a cada alimento

La nueva Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario tiene como objetivo principal evitar que los alimentos en buen estado terminen convertidos en residuos. Su propósito es maximizar su aprovechamiento cuando aún son aptos para el consumo o pueden destinarse a otros usos (alimentación animal, elaboración de nuevos productos u obtención de energía, entre otros). Asimismo, busca sensibilizar a la población y promover un estilo de vida más sostenible mediante el uso eficiente de los recursos y la energía.

Una oportunidad para tu negocio

Esta normativa puede convertirse en una ventaja competitiva para tu establecimiento, ya que te permite reducir costes, optimizar procesos y demostrar tu compromiso con la sostenibilidad ante tus clientes.

Alcance de la ley

La legislación se aplicará a todos los sectores de la cadena alimentaria: agricultores y ganaderos que producen los alimentos, industrias que los transforman, supermercados que los comercializan, restaurantes que los sirven y, por supuesto, los consumidores finales.

Las administraciones públicas también tendrán un papel clave, desarrollando campañas informativas y garantizando el cumplimiento de la ley a través de controles y seguimientos.

Una responsabilidad compartida

Todos los sectores implicados en el sistema alimentario deberán desarrollar medidas específicas para evitar el desperdicio alimentario, optimizar sus procesos y encontrar alternativas para aprovechar los alimentos no vendidos o consumidos.

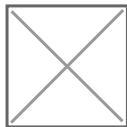
Ejemplos de aplicación:

- **Supermercados:** estarán obligados a donar alimentos aptos para el consumo en lugar de desecharlos, siempre que sea posible.
- **Restaurantes:** deberán ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevarse la comida no consumida sin coste adicional.

- **Empresas de producción y distribución:** tendrán que colaborar con las administraciones para medir e informar sobre la cantidad de alimentos desperdiciados.

Cómo reaprovechar los alimentos: orden de prioridades

Para gestionar correctamente los excedentes alimentarios, la ley establece una '**jerarquía de prioridades**': una guía que indica las mejores opciones, ordenadas de mayor a menor valor social y ambiental, para aprovechar al máximo los alimentos y evitar que se conviertan en residuos.



1. **Donación para consumo humano:** la primera y mejor opción es donar los alimentos que aún sean aptos para el consumo humano. Estos pueden destinarse a organizaciones benéficas, bancos de alimentos o entidades sociales que se encargan de distribuirlos entre personas que los necesitan. Este proceso debe realizarse garantizando en todo momento la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos.
2. **Transformación en otros productos:** cuando los productos no puedan venderse en su formato original, pueden transformarse en otros alimentos (por ejemplo, convertir fruta madura en mermelada o utilizar yogures próximos a caducar en productos de repostería).
3. **Alimentación animal:** si los alimentos ya no son aptos para consumo humano, pero siguen siendo seguros, pueden destinarse a la alimentación animal, siguiendo la normativa correspondiente.
4. **Uso como subproductos industriales:** los restos alimentarios pueden utilizarse como materia prima para otras industrias (cosmética, farmacéutica o química), evitando que terminen como residuos y dándoles un nuevo valor económico.
5. **Reciclaje y valorización energética:** como última alternativa, cuando ninguna de las opciones anteriores es viable, los alimentos pueden reciclarse para producir compost o transformarse en biogás. Aunque es la opción menos deseable, sigue aportando valor desde el punto de vista ambiental.

Educación para no malgastar

La ley no solo establece obligaciones, sino que también pone especial énfasis en **sensibilizar** a la población sobre el desperdicio alimentario. Para lograrlo, contempla una serie de medidas dirigidas a educar, informar y concienciar tanto a los profesionales del sector alimentario como a la ciudadanía en general.

Educación y campañas informativas

Las administraciones públicas deben promover **campañas de sensibilización**, tanto generales como dirigidas a públicos específicos: escolares, empresas y establecimientos de hostelería. El objetivo es claro: **fomentar un consumo más responsable** y promover **buenas prácticas** que eviten el desperdicio de alimentos.

Además, se reforzará la educación en las escuelas para que los niños y jóvenes incorporen, desde edades tempranas, hábitos de consumo más sostenibles.

Etiquetado más claro

Una de las causas frecuentes del desperdicio alimentario es la **confusión** entre **fecha de caducidad y fecha de consumo preferente**, lo que lleva a desechar alimentos en buen estado. Para evitarlo, la ley plantea **mejorar la información** y comprensión del etiquetado, permitiendo que los consumidores tomen decisiones más acertadas y eviten tirar comida que todavía puede consumirse con seguridad.

Promoción de buenas prácticas

La ley también apuesta por fomentar acciones concretas en comercios y establecimientos de hostelería para reducir el desperdicio. Entre las medidas que se impulsarán se encuentran:

- Ofrecer productos próximos a su fecha de consumo preferente a **precios reducidos**, en lugar de desecharlos.
- **Donar** alimentos excedentes que aún estén en buen estado, en colaboración con **entidades sociales**.
- Aprovechar los **restos de cocina** mediante sistemas internos que permitan su reutilización segura o transformación en otros productos.

La legislación requiere acción

Una ley solo es efectiva cuando se implementa correctamente. Por ello, esta normativa incluye un **sistema integral de seguimiento, evaluación y sanción** que garantiza su cumplimiento y permite medir los avances de manera clara y transparente.

Disponer de **herramientas de registro adecuadas y un protocolo de actuación interno** te facilitará el control del desperdicio alimentario y asegurará una comunicación eficaz durante inspecciones o auditorías.

Noticias Relacionadas

- [La nueva ley sobre pérdidas y desperdicio alimentario refuerza el compromiso de la restauración colectiva](#)
- [Nueva ley contra el desperdicio alimentario: claves y recursos para cumplirla en restauración colectiva](#)
- [El Gobierno arranca el proyecto de ley para la prevención del desperdicio alimentario](#)
- [Estrategias de circularidad para el aprovechamiento de recursos en la industria del equipamiento](#)

Elodia Puig es cofundadora de [Secualiment](#), una consultora especializada en asesorar a las empresas de restauración colectiva en la mejora de sus prácticas y cumplimiento normativo. Graduada en Dietética y Nutrición y máster en Seguridad Alimentaria, cuenta con más de una década de experiencia en el sector. @: elodia@secualiment.com.