



PLAN DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Versión 1.0 – 2026

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

Nombre de la empresa: DULCES Y CONSERVAS HELIOS

Ubicación: [Av. de Salamanca, 44, 47195 Arroyo de la Encomienda, Valladolid](#)

Responsable del plan de prevención de desperdicio alimentario:

- Nombre: Carlos Moyano
- Puesto: Director de Calidad
- Fecha de nombramiento: 24/02/2026

Certificaciones:

- [Certificación de producción ecológica](#). Documento que certifica el cumplimiento de la normativa europea para la producción ecológica, de acuerdo con el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos. Emitido por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León ([CAECYL](#)).
- [Certificación del Sistema de Gestión Ambiental](#). Certificado que analiza el compromiso con la protección del medio ambiente mediante conforme a la Norma ISO 14001:2015, reconociendo una gestión sostenible.
- [IFS Certificate](#). Certificación que analiza la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados, siempre con la vista puesta en el consumidor final. Norma reconocida por la Global Food Safety Initiative ([GFSI](#)).
- [Certificación de conformidad HALAL](#). Certificado de calidad que garantiza que determinados alimentos y productos cumplen con los requisitos de la Ley Islámica para su consumo, tanto a nivel nacional como para la exportación a terceros países. Documento emitido por el [Instituto Halal](#).
- [Certificado de inscripción](#). Registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de CO del [Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico](#)

1. OBJETO, ALCANCE Y MARCO NORMATIVO

El desperdicio alimentario constituye uno de los principales retos ambientales, sociales y económicos a nivel global. Según estimaciones de organismos internacionales como la FAO, aproximadamente un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial se pierde o desperdicia a lo largo de la cadena alimentaria. La reducción del desperdicio alimentario es un eje estratégico de la transición hacia modelos productivos circulares, eficientes en recursos y bajos en carbono.

En el ámbito europeo, la Comisión Europea ha establecido como objetivo la reducción significativa del desperdicio alimentario en línea con los compromisos internacionales de sostenibilidad. Mientras que en España, las estrategias nacionales de "Más alimento, menos desperdicio" y los informes de cuantificación del desperdicio alimentario han puesto de manifiesto la necesidad de actuar tanto en producción como en transformación, distribución y consumo.

La reducción del desperdicio no solo implica una mejora ambiental —reducción de emisiones, uso eficiente de recursos hídricos y energéticos— sino también una mejora en la eficiencia económica empresarial y una contribución social mediante la redistribución de alimentos aptos para el consumo humano.

Desde el punto de vista técnico, económico, social y ambiental, el plan permite actuar sobre las causas raíz de la pérdida, reducir mermas evitables, mejorar la eficiencia del proceso, optimizar costes y priorizar el mantenimiento del alimento apto en el circuito de consumo humano, reforzando una gestión responsable y orientada a la mejora continua.

1.1. Objeto del plan

Prevenir y reducir de forma sistemática las pérdidas y el desperdicio alimentario en todas las líneas productivas de la empresa, priorizando siempre el mantenimiento del alimento en circuito de consumo humano cuando sea apto.

El presente Plan queda integrado en el Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2015 como aspecto ambiental significativo vinculado a la generación de residuos orgánicos y pérdidas alimentarias. La información derivada de este Plan se integra en la revisión del desempeño ambiental anual.

1.2. Ámbito de aplicación

El presente plan aplica al centro productivo ubicando en [Av. de Salamanca, 44, 47195 Arroyo de la Encomienda, Valladolid](#) y abarca:

- Procesos de recepción, transformación, manipulación, envasado, etiquetado, almacenamiento y expedición de: fruta escurrida, miel, crema de frutas (membrillo y picos), mermeladas y frutas en frasco, mayonesa y salsas de tomate.
- Materias primas, productos semielaborados y producto terminado.
- Producto no conforme susceptible de convertirse en residuo.

- Excedentes comerciales, devoluciones y retiradas internas.

Quedan incluidos todos los productos alimentarios destinados a comercialización bajo marca propia o de terceros.

1.3. Entorno regulatorio

El presente Plan se enmarca en el siguiente contexto normativo:

- **Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular:** Establece los principios de la economía circular y la obligación de adoptar medidas de prevención en la generación de residuos, incluyendo el desperdicio alimentario, priorizando la jerarquía de uso.
- **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).** El Plan contribuye especialmente a:
 - ODS 12: Producción y consumo responsables.
 - ODS 13: Acción por el clima.
 - ODS 2: Hambre cero.
- **Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.** Esta ley establece la obligación para los agentes de la cadena alimentaria de:
 - Disponer de un plan de prevención.
 - Realizar un autodiagnóstico.
 - Aplicar la jerarquía de prioridades priorizando el consumo humano.
 - Implantar medidas concretas de prevención y reducción.

La implantación de este plan es necesaria para asegurar el cumplimiento de la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, y para integrar en la operativa diaria una gestión ordenada de la excedente basada en la jerarquía legal de prioridades y en la trazabilidad de cada decisión.

El plan se alinea con el objeto, ámbito y principios rectores de la norma (arts. 1 a 4), con la jerarquía de gestión de pérdidas y desperdicio (art. 5), con las obligaciones generales y la posible formalización de acuerdos de donación o redistribución cuando proceda (arts. 6 y 7), con las buenas prácticas en venta final y servicios alimentarios (arts. 12 y 13), con el marco de control y seguimiento (arts. 18 y 19) y con el régimen sancionador y de subsanación (arts. 20 a 23), teniendo en cuenta además que las medidas obligatorias del art. 6 se aplican transcurrido un año desde su publicación en BOE, esto es, desde el 02/04/2026.

2. AUTODIAGNÓSTICO Y CUANTIFICACIÓN DE PÉRDIDAS ALIMENTARIAS

2.1. Metodología de autodiagnóstico

El autodiagnóstico se basa en la revisión de procesos por línea, en la identificación de puntos de generación de desperdicio y en el análisis de causas técnicas y organizativas observadas durante recepción, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución.

Esta metodología se centra en cuatro criterios comunes para todas las líneas: volumen de pérdida (kg), impacto económico, posibilidad real de prevención/reprocesado y riesgo de salida a residuo frente a destinos de mayor valor en la jerarquía. Con este enfoque, el autodiagnóstico no solo identifica donde se pierde producto, sino también que decisión operativa es más eficaz para reducir la pérdida en origen y mantener el alimento apto en circuito de consumo humano.

Dado que el presente documento tiene carácter estructural y preparatorio, la empresa establece 2025 como año base para recopilación de datos cuantitativos. Durante el ejercicio 2026 se completará la cuantificación real por línea, generando la línea base oficial sobre la que se fijarán metas medibles 2027-2028. Hasta disponer de datos consolidados, el Plan establece la estructura metodológica obligatoria de registro, asegurando que toda pérdida futura quede cuantificada y trazada.

2.2. Identificación de puntos de pérdidas

En la fase de recepción se detectan pérdidas asociadas a rechazos por sobremaduración de fruta o por incidencias de integridad en envases y bidones asépticos.

En las fases de preparación y procesado se concentran subproductos inevitables como pieles, semillas, huesos y rabos, además de mermas por ajustes de maquinaria o por variabilidad operativa.

En cocción y formulación pueden aparecer desviaciones por control insuficiente de parámetros, mientras que en envasado y etiquetado se observan riesgos de sobrellenado, rotura y errores de codificación.

Finalmente, en almacenamiento y distribución, la rotación de inventario y las devoluciones comerciales condicionan el riesgo de caducidad o de salida del circuito comercial habitual.

2.3. Cuantificación estimada anual por línea

La cuantificación anual se completa por cada línea de fabricación para poder comparar desempeño, priorizar acciones y justificar técnicamente las decisiones de destino según jerarquía legal, según lo descrito en el apartado 3.

2.4. Áreas críticas de mejora identificadas

El análisis por línea productiva se ha realizado integrando proceso, controles APPCC y puntos potenciales de generación de pérdidas, con el objetivo de identificar focos recurrentes y priorizar

actuaciones preventivas. La evaluación no se limita a describir mermas, sino que relaciona cada punto de generación con su control técnico asociado y con su impacto operativo.

En la línea de fruta escurrida, las áreas críticas se concentran en la recepción (rechazos por parámetros fuera de especificación), en la preparación (subproductos inevitables como huesos y rabos) y en el envasado (rotura de vidrio y errores de etiquetado), con riesgo adicional cuando la rotación no acompaña la velocidad real de salida comercial.

En miel, el punto más sensible se sitúa en el envasado y cierre, especialmente en desviaciones de peso y etiquetado, así como en la gestión de stock terminado.

En crema de frutas, la criticidad se centra en la integridad de bidones asépticos y en el control de formulación y tratamiento térmico, donde desviaciones pueden derivar en reprocesado o rechazo.

En mermeladas y fruta en frasco, los focos principales son la generación de restos vegetales en preparación, incidencias de llenado y cierre y roturas en enfriamiento y manipulación.

En mayonesa, los riesgos operativos más relevantes se vinculan a la estabilidad de emulsión, ajuste de pH y precisión de dosificación.

En salsas de tomate, las pérdidas más significativas se asocian a evaporación, ajustes de concentración y desviaciones en dosificación y cierre, con impacto posterior cuando existe acumulación de stock lento.

Por último, para productos comercializados y de terceros las pérdidas más significativas se vinculan a la rotación de inventario y las devoluciones comerciales.

Cada punto crítico queda vinculado a sus controles APPCC y a las medidas actualmente implantadas, permitiendo priorizar acciones de mejora con base técnica y trazable.

3. APLICACIÓN DE JERARQUÍA DE PRIORIDADES

3.1. Marco operativo de jerarquía conforme a la Ley 1/2025

La jerarquía de prioridades establecida en la Ley 1/2025 se implementa como un procedimiento obligatorio de evaluación y asignación de destino ante cualquier excedente, merma o producto no conforme susceptible de convertirse en residuo.

Su aplicación se articula bajo un enfoque preventivo y estructural, con tres objetivos operativos:

- Reducir la generación de desperdicio en origen.
- Mantener el alimento apto dentro del circuito de consumo humano siempre que sea técnicamente posible.
- Reservar la eliminación exclusivamente para supuestos justificados.

Este marco se integra en:

- La planificación de producción y previsión de demanda.
- Los procedimientos de evaluación técnica de calidad.

- La gestión de producto no conforme.
- El sistema documental de trazabilidad de destinos.

La secuencia de aplicación es la siguiente:

1. **Prevención en origen y transformación para consumo humano:** Incluye ajustes de planificación, mejora de control de proceso, reprocesado interno seguro, reformulación y reetiquetado cuando el producto mantiene aptitud sanitaria y cumplimiento técnico. Esta fase tiene carácter prioritario y estructural.
2. **Donación y redistribución para consumo humano:** Activación del circuito externo de consumo humano cuando el producto es apto, pero no viable comercialmente en el canal habitual. Exige verificación sanitaria y trazabilidad completa.
3. **Alimentación animal / fabricación de piensos:** Aplicable únicamente cuando exista encaje normativo, viabilidad técnica y logística, y trazabilidad garantizada.
4. **Uso como subproducto en otra industria:** Valorización material conforme a normativa de subproductos, siempre que no se configure como residuo y exista viabilidad económica.
5. **Reciclado (compostaje/digestión) y valorización energética:** Opciones reservadas para fracciones no aptas para usos superiores en la jerarquía.

La eliminación mediante gestor autorizado se considera último recurso y requiere justificación documentada.

3.2. Reglas de decisión y justificación de adaptación

La jerarquía se aplica de forma sistemática y obligatoria. Solo podrá alterarse el orden cuando exista imposibilidad objetiva y debidamente documentada.

Las causas admisibles de adaptación son:

- Imposibilidad técnica real.
- Riesgo o incumplimiento en materia de seguridad alimentaria.
- Inviabilidad económica acreditada.
- Impacto ambiental desproporcionado frente a alternativas.

Toda adaptación debe:

- Estar documentada mediante registro formal.
- Incluir evidencia técnica.
- Ser aprobada por el Responsable de Calidad y el Responsable de Producción.
- Quedar integrada en el sistema de seguimiento del Plan.

Este mecanismo garantiza que el descenso en la jerarquía no sea discrecional, sino técnico y verificable.

3.3. Situación operativa actual

La gestión actual responde al marco anterior y se basa en criterios de seguridad, viabilidad técnica y proporcionalidad:

1. **Reprocesado interno seguro** (prioridad principal): Aplicado cuando el producto mantiene aptitud y cumplimiento técnico. Incluye: ajustes de formulación, ajustes de proceso y reetiquetado.
2. **Consumo humano fuera del circuito habitual**: Derivación a liquidador, donación a banco de alimentos o venta interna a empleados. Se mantiene la trazabilidad completa y verificación de condiciones de seguridad alimentaria.
3. **Eliminación mediante gestor autorizado**: Aplica exclusivamente cuando el producto no es apto para consumo humano, no es reprocesarlo, no existe alternativa técnica o legal o viable. mantiene revisión periódica de alternativas de valorización ante posibles cambios de volumen o condiciones.

Actualmente, el volumen actual estimado de subproductos orgánicos no alcanza umbral mínimo técnico habitual exigido por gestores externos para recogida periódica industrial. La distancia media a plantas autorizadas y el coste logístico estimado suponen un impacto económico y ambiental desproporcionado frente a la gestión actual.

No obstante, esta evaluación será revisada anualmente en función de: evolución de volúmenes, aparición de nuevas soluciones locales y cambios normativos o tecnológicos. La no aplicación actual de valorización orgánica no implica exclusión permanente, sino revisión periódica documentada.

A continuación, se muestra una tabla con la gestión específica de nuestros subproductos:

Subproducto	Destino actual	Potencial valorización
Huesos	Biomasa	Compost / biogás
Fruta sobremadura	Se destruye en depuradora	Transformación secundaria
Producto fuera especificación	Reprocesado	Reformulación
Restos vegetales	Gestor autorizado	—
Almíbar excedente	Reprocesado / depuradora	—
Producto caducado	Liquidador / gestor	—

3.4. Medidas concretas alineadas con art. 19 de la Ley 7/2022

Las actuaciones concretas adoptadas en este plan se orientan a:

- Reprocesar internamente cuando sea seguro y legalmente posible.
- Priorizar la donación o transformación para consumo humano.
- Derivar a alimentación animal o subproducto cuando exista encaje normativo.

- Limitar reciclado o valorización energética a fracciones no aptas para usos superiores.

Este enfoque asegura coherencia entre normativa de desperdicio y normativa de residuos.

3.5. Prohibiciones expresas

Queda expresamente prohibido:

- Inutilizar intencionadamente alimentos aptos para consumo o valorización.
- Aplicar prácticas que dificulten injustificadamente su reaprovechamiento.
- Adoptar decisiones de eliminación sin evaluación previa de alternativas.

Estas prohibiciones forman parte del marco interno de cumplimiento normativo.

3.6. Sistema de registro y control de aplicación de jerarquía

Se establece un registro de gestión de excedentes y aplicación de jerarquía como herramienta obligatoria para documentar cualquier incidencia con impacto en pérdidas o desperdicio alimentario. Este registro tiene como finalidad:

- Acreditar la aplicación efectiva de la jerarquía legal.
- Justificar documentalmente cualquier descenso en el orden de prioridades.
- Garantizar la trazabilidad del destino final.
- Vincular cada incidencia con su causa raíz.
- Integrar la información en el sistema de mejora continua.

El registro es de cumplimentación obligatoria en los siguientes supuestos:

- Producto no conforme susceptible de convertirse en residuo.
- Excedente comercial relevante.
- Producto próximo a caducidad.
- Desviaciones de proceso con impacto en aprovechamiento.

Cuando se desciende a niveles bajos de jerarquía (valorización o eliminación), el registro debe incorporar:

- Justificación técnica documentada.
- Evidencia de evaluación de alternativas.
- Validación por responsables designados.

El registro no se limita a la trazabilidad, sino que alimenta el análisis de tendencias, revisión anual del Plan y priorización de medidas preventivas, cerrando el ciclo de mejora continua.

4. PROTOCOLO DE DONACIÓN Y REDISTRIBUCIÓN

4.1. Activación del circuito de donación

La activación del circuito de donación constituye una obligación prioritaria dentro de la jerarquía legal cuando el alimento mantiene aptitud sanitaria pero no resulta viable su comercialización ordinaria.

Fase 1 – Identificación del excedente apto

- Detección formal del excedente en producción, almacén o distribución.
- Clasificación como “apto para consumo humano”.
- Confirmación de que el producto cumple requisitos sanitarios, de etiquetado y de vida útil mínima suficiente para su distribución efectiva.
- Registro inmediato en sistema informático SAP y registros internos Calidad

Fase 2 – Verificación técnica y sanitaria

- Comprobación documental de trazabilidad completa (lote, fecha producción, vida útil).
- Verificación de condiciones de conservación.
- Evaluación de riesgos específicos (cadena de frío, integridad de envase, contaminación cruzada).
- Validación por Responsable de Calidad.

Fase 3 – Activación de entidad receptora

- Consulta de listado actualizado de entidades adheridas con convenio vigente.
- Confirmación de capacidad logística y temporal de recogida.
- Comunicación formal (correo o sistema interno) con detalle de producto, cantidad y fecha límite.
- Asignación de fecha de recogida o entrega.

Fase 4 – Entrega o rechazo

- Formalización mediante documento de entrega firmado (albarán solidario o documento equivalente).
- En caso de rechazo, obligación de justificar por escrito la causa (vida útil insuficiente, saturación, incompatibilidad logística, etc.).
- Registro del rechazo y activación automática de evaluación del siguiente nivel jerárquico.

Toda activación debe quedar vinculada al registro único del Plan.

Se establece como criterio interno mínimo que el producto destinado a donación deberá mantener una vida útil residual suficiente para garantizar distribución segura por parte de la entidad receptora y mantener características organolépticas y microbiológicas.

5. PLAN DE ACTUACIONES Y OBJETIVOS 2026-2028

5.1. Enfoque estratégico

El periodo 2026-2028 se orienta a la reducción estructural de pérdidas y desperdicio alimentario mediante un enfoque preventivo, medible y alineado con la jerarquía legal.

El plan se basa en:

- Línea base cuantificada (ejercicio 2025).
- Objetivos progresivos a tres años.
- Indicadores verificables y trazables.
- Seguimiento revisión anual por Dirección.

La prioridad se sitúa en la prevención en origen y el mantenimiento del alimento en circuito de consumo humano.

5.2. Objetivos cuantitativos

Los objetivos específicos para cada ciclo buscan reducir progresivamente las pérdidas y el desperdicio alimentario en coherencia con la Ley 1/2025 y se reflejan en el registro Plan de Desperdicio Alimentario.

Programa de Gestión ambiental integrado en la documentación del Sistema de Gestión de Medio Ambiente.

Estos objetivos serán revisados anualmente en función de resultados y evolución operativa.

5.3. Líneas de actuación prioritarias

Las líneas de actuación prioritarias para cada uno de los Objetivos establecidos se encuentran definidas en el registro Plan de Desperdicio Alimentario.

5.4. Gobernanza y seguimiento

La responsabilidad se distribuye de la siguiente manera:

- Logística: rotación, FIFO y stock lento.
- Producción: dosificación y control de proceso.
- Calidad: trazabilidad, análisis causa raíz y validación jerárquica.
- Dirección: revisión estratégica y asignación de recursos.

El desempeño se evaluará anualmente en la Revisión por la Dirección.

6. SEGUIMIENTO Y REVISIÓN

6.1. Sistema de seguimiento

El Plan se somete a un sistema de seguimiento anual basado en indicadores cuantificables, registros internos de incidencias y revisión estructurada de resultados.

- Evaluación del grado de cumplimiento de los objetivos.
- Revisión de eficacia de las medidas implantadas.
- Actualización de prioridades en función de recurrencia, impacto económico y viabilidad técnica.
- Verificación de adecuación a la Ley 1/2025.

6.2. Gobernanza del seguimiento

La revisión del Plan se apoya en coordinación interdepartamental:

- Calidad: control técnico, análisis causal y validación de decisiones de destino.
- Producción: control de proceso y reducción de merma en origen.
- Logística: rotación y prevención de caducidad.
- Dirección: validación estratégica y asignación de recursos.

Ante cualquier desviación relevante se aplicará el siguiente circuito:

1. Identificación formal del desvío.
2. Determinación de causa raíz documentada.
3. Definición de medida correctiva concreta.
4. Verificación posterior de eficacia mediante indicador asociado.

No se considerará cerrada una incidencia sin evidencia objetiva de mejora.

Los indicadores se han definido en el registro Plan de Desperdicio Alimentario.

7. CONCLUSIÓN

El presente Plan permite a la empresa cumplir con las obligaciones establecidas en la Ley 1/2025, integrando la prevención del desperdicio en su sistema de gestión y promoviendo un modelo productivo alineado con los principios de economía circular y sostenibilidad.

La estructura del plan consolida una lógica de trabajo continua que parte del diagnóstico de pérdidas, organiza la respuesta operativa según jerarquía legal y aterriza las acciones en medidas simples y ejecutables por las áreas implicadas. La integración entre procesos, control APPCC, gestión de stock, destinos de producto y seguimiento de indicadores refuerza la capacidad de la empresa para prevenir desperdicio alimentario con criterios de seguridad, cumplimiento y trazabilidad.