

GUÍA TÉCNICA PARA COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS

Aplicación Operativa de la Ley 1/2025 de Prevención de Pérdidas y Desperdicio

Conceptos clave, métricas y planes de acción en los sectores agrícolas



Cooperativas
Agro-alimentarias
de Andalucía

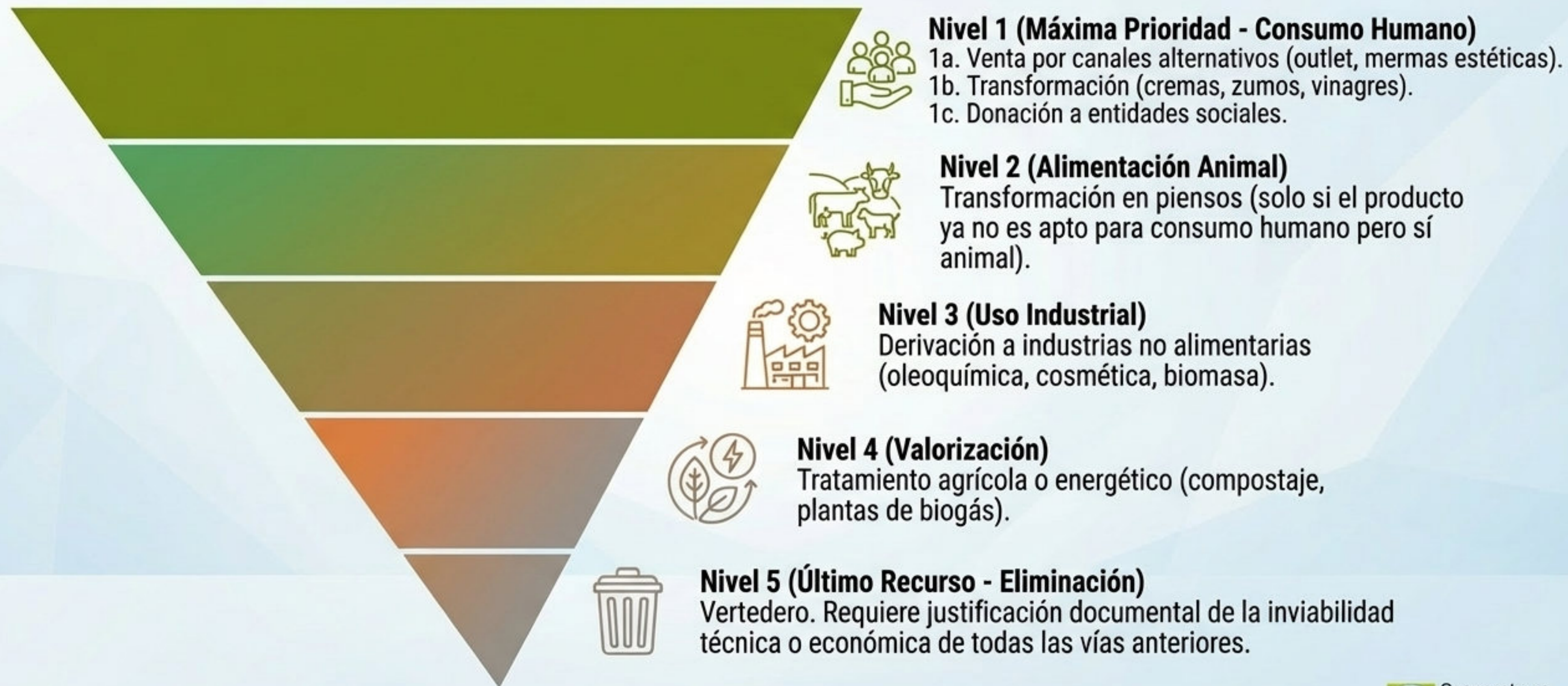
El Espíritu de la Ley 1/2025: De la Obligación a la Eficiencia



Clarificación Conceptual: ¿De qué estamos hablando exactamente?

SUBPRODUCTO	PÉRDIDA ALIMENTARIA	DESPERDICIO ALIMENTARIO
<p>Definición: Residuo del proceso productivo que NO es desperdicio alimentario. Tiene un destino industrial consolidado, legalizado y predecible.</p> <hr/> <p>Ejemplos Sectoriales: Alperujo, orujo de aceituna, hueso de aceituna, lías de vino, hojas y ramillas.</p>	<p>Definición: Merma de materia prima que ocurre en las fases de producción agrícola, postcosecha o procesamiento inicial.</p> <hr/> <p>Ejemplos Sectoriales: Aceituna recibida con podredumbre extrema, destríos en campo por plagas, fruta dañada mecánicamente en la línea de calibrado.</p>	<p>Definición: Alimento originalmente destinado al consumo humano que termina desechado como residuo comercial o final.</p> <hr/> <p>Ejemplos Sectoriales: Aceite de oliva envasado retirado/caducado, fruta apta sin salida comercial en fresco, devoluciones por defectos de envase.</p>

Jerarquía Legal de Prioridades para Excedentes



La Donación: Operativa, Garantías y Requisitos



Paso 1: Identificación proactiva (ej. detección temprana de lotes próximos a fecha de consumo preferente).

Paso 2: Validación estricta de inocuidad y seguridad alimentaria.

Paso 3: Entrega coordinada a la entidad social.

Checklist de Requisitos Legales

- Gratuidad total:** Prohibido el cobro a la entidad receptora.
- Convenio formal:** Acuerdo firmado con una entidad de iniciativa social reconocida (ej. Bancos de Alimentos, Cruz Roja).
- Trazabilidad intacta:** Registro exacto de kilos donados, lote y fecha de salida.

Arquitectura del Plan de Prevención (Parte I)

Índice estandarizado para la redacción del plan en su cooperativa.

Bloque 1: Base y Contexto

- 1. Datos identificativos del operador y centros afectados.
- 2. Alcance y ámbito de aplicación (excluyendo subproductos).
- 3. Diagnóstico de situación (identificación de fuentes históricas de merma).

Bloque 2: Objetivos y Estrategia

- 4. Objetivos cuantificados de reducción (metas a 1, 3 y 5 años).
- 5. Aplicación práctica de la jerarquía de prioridades.
- 6. Medidas de prevención por línea de actividad (producción, almacenamiento, comercialización).
- 7. Protocolos de gestión de excedentes y donación.

Arquitectura del Plan de Prevención (Parte II)

Bloque 3: Medición y Seguimiento

- 8. Acuerdos de colaboración con entidades sociales.
- 9. Manual interno de buenas prácticas.
- 10. Plan de formación y sensibilización del equipo.
- 11. Sistema de cuantificación, registro documental y trazabilidad.
- 12. Metodología de seguimiento, evaluación y revisión anual.

Bloque 4: Gobernanza

- 13. Responsabilidades y organización interna (Comité de Prevención).
- 14. Coordinación integral con cooperativas socias.
- 15. Matriz de cumplimiento normativo y disposiciones finales.

El Plan **no es un trámite estático**. Debe basarse en un diagnóstico real con datos históricos verificables de los últimos años y actualizarse periódicamente según los resultados obtenidos.

Métodos Aceptados de Cuantificación

Nivel de Exactitud (Estimada vs. Alta)



Matriz de Riesgos: Sector Frutas y Hortalizas



Acciones Preventivas: Centrales Hortofrutícolas



Planificación y Cita Previa

Implementación estricta de sistemas de cita previa en picos de campaña para evitar cuellos de botella en muelle y el consiguiente deterioro térmico del producto.



Segregación Temprana Ágil

Desde el control de calidad de entrada, clasificar y separar de inmediato el producto para el canal principal, el canal alternativo (industria/transformación) y el destrío no apto.



Revisión de Criterios de Selección

Ajustar parámetros mecánicos de calibrado y revisar las tolerancias de destrío comercial para minimizar el descarte puramente estético de frutas nutricionalmente perfectas.

Matriz de Riesgos: Bodegas y Almazaras



Aceite de Oliva

- Deterioro cualitativo por oxidación o mala conservación en tanques a granel.
- Aceite embotellado inmovilizado y próximo a su fecha de consumo preferente.
- Devoluciones comerciales por defectos exclusivos del envase o etiquetado (contenido apto).



Vino

- Pérdida de atributos organolépticos requeridos para una D.O. específica durante la crianza.
- Stock de rotación lenta embotellado que se acerca a la obsolescencia comercial.
- Mermas por defectos de cierre (tapón/corcho) en la línea de envasado.

Acciones Preventivas: Bodegas y Almazaras

Gestión FEFO y Alertas



Control estricto del stock bajo el principio FEFO (First Expired, First Out).
Activar canales alternativos de venta (outlet/descuentos) alertas con antelación a la fecha de consumo preferente.



Reclasificación Dinámica



Actuar antes de que sea excedente. Reclasificar ágilmente un AOVE que pierde atributos a aceite virgen, o derivar un vino fuera de D.O. a vino de mesa o vinagrería. vinagrería.

Ajuste de Tiradas y Envasado



Minimizar el sobre-stock de producto terminado.
Adoptar modelos de fabricación o embotellado contra pedido para alargar la vida comercial en el almacén logístico.

Trazabilidad Documental: Lo que no se registra, no existe

El éxito del plan exige un registro continuo que justifique las decisiones operativas.

Fecha, Centro Operativo y Lote afectado.

Fase exacta donde se detecta la merma.

Causa raíz codificada (ej. Defecto envase).

Fecha	Centro Operativo	Lote	Fase Detección	Causa Raíz	Volumen	Aptitud Consumo	Destino	Firma Responsable
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	

Volumen cuantificado (Kg o Litros).

Aptitud para consumo humano (Sí/No).

Destino aplicado (según jerarquía) y firma del responsable.

Integración: Evitando la Burocracia Paralela

Sistemas de Calidad

IFS / BRC / APPCC

Aprovechar los registros de no conformidades, destríos en línea y rechazos de recepción que ya realiza el departamento de calidad.

**Plan PDA
1/2025**

Gestión Ambiental

ISO 14001

Vincular la justificación documental de los residuos finales y la gestión legal de los subproductos históricos.

Logística y Operaciones

ERP Integrado

Extraer los datos de balance de masas, control de caducidades (FEFO) y volumen de devoluciones directamente del software de gestión comercial.

Hoja de Ruta Operativa para su Cooperativa



Paso 1: Diagnóstico Real

Extraiga los datos históricos de mermas y devoluciones de su ERP de los últimos 3 años. Identifique sus principales fugas.

Paso 2: Aislamiento Contable

Separe rigurosamente sus subproductos industriales (orujos, huesos, lías) de la contabilidad del desperdicio alimentario.

Paso 3: Redacción y Comité

Adapte el índice estandarizado a sus centros productivos y nombre a los responsables de las áreas clave (Calidad, Producción, Comercial).

Paso 4: Acuerdos Preventivos

Cierre hoy los convenios de donación y defina rutas internas rápidas para la reclasificación de producto.

La prevención no es solo una obligación;
es rentabilidad, eficiencia y compromiso social.