



## **GRUPO ACMS Consultores**

Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario



**(ER-0772/2013)**

**Alcance ISO 9001**

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

**Alcance ISO 27001**

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



**(SI-0021/2020)**

Publicada el 24/06/2022

## **Aprobado el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario.**

Grupo ACMS Consultores informa que en la primera semana de junio se aprobó el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario.

Se trata de la primera normativa sobre esta materia que se promulga en España, con el objetivo de minimizar el desecho de basura de alimentos que no se consumen y favorecer un mejor aprovechamiento de ellos.

Entre las medidas aprobadas se encuentra la obligación, para todos los agentes de la cadena alimentaria, de crear un plan de prevención con acciones que fomenten el no desperdicio de alimentos.

AENOR ha respondido a esta necesidad a través de la Certificación de Desperdicio Alimentario Cero que tiene por objetivo:

- Medir el desperdicio y desarrollar medidas concretas para lograr su reducción
- Evaluar y hacer seguimiento de la efectividad de la gestión para potenciar la eficiencia del sistema productivo y de los costes.
- Seguir las estrategias europeas sobre Economía Circular
- Demostrar que la organización está comprometida con la gestión del desperdicio de alimentos
- Cooperar para cumplir los ODS, en especial el ODS 12 "Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles"

El esquema de Certificación de Desperdicio Alimentario Cero busca la gestión organizada de los residuos de alimentos para intentar minimizar su creación, preparándolos para que puedan llegar a ser materias primas en el futuro, fruto de la reutilización y su transformación.

Al convertir los residuos en recursos se fomenta la sostenibilidad económica y se hace un esfuerzo por evitar la contaminación de las aguas, del suelo y del aire, se contribuye a frenar al cambio climático y se preserva la salud humana.

Fuente: AENOR



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)