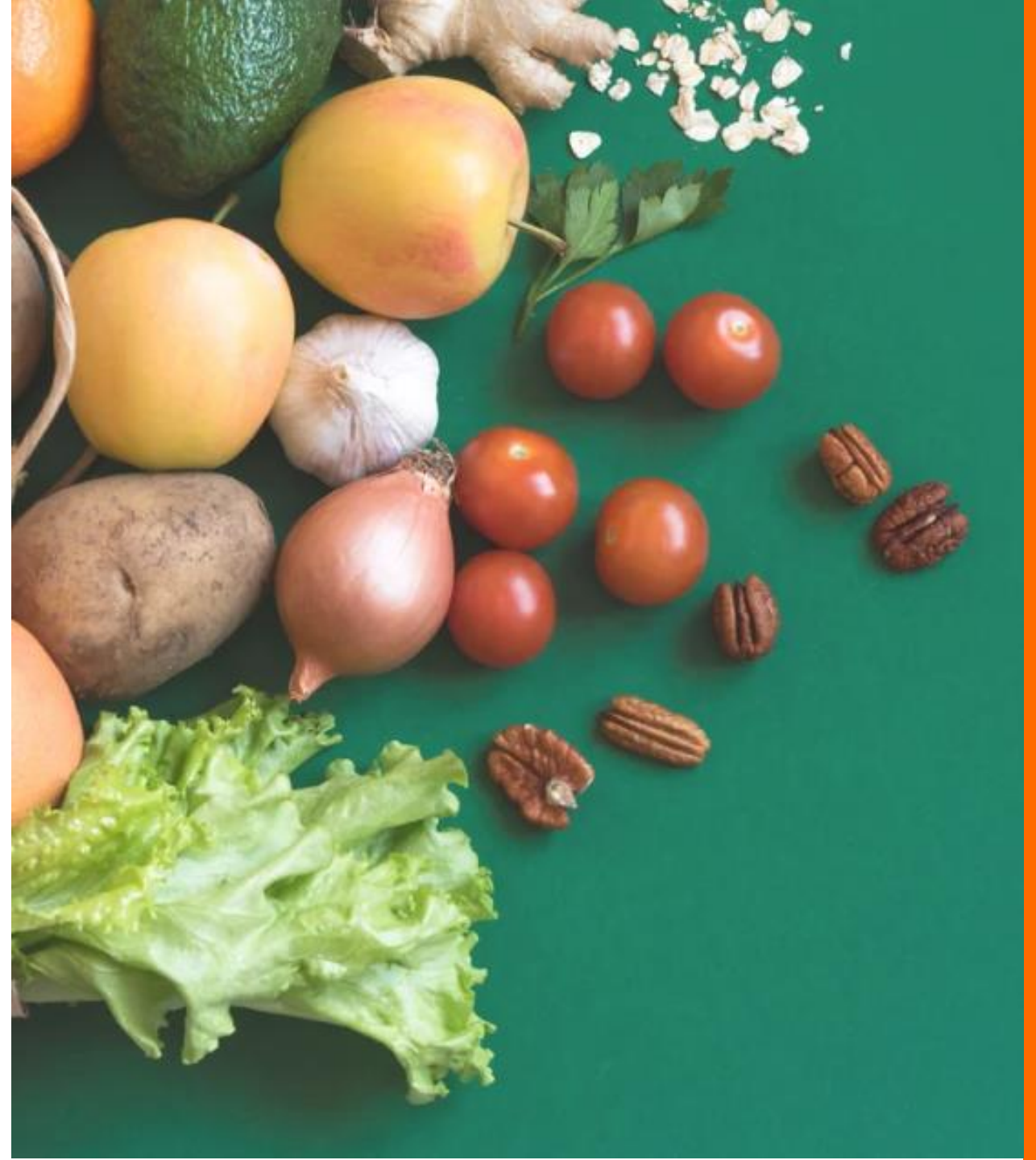


Desperdicio Alimentario 0

Ruta hacia la Certificación

- 6 de febrero de 2025
- **Certificación en sostenibilidad**
- **Dirigido a: Gerentes. Responsables de Calidad. Técnicos. Consultores. Productores, procesadores de alimentos y distribución, comercios mayoristas y minoristas, sector HoReCa.**



AGENDA

01 APPLUS+

Grupo Applus+

Applus+
Laboratories

Nuestros servicios

02 CONTEXTO

Importancia de
reducir y prevenir
el desperdicio
alimentario

Situación actual

Ideas y conceptos
del proyecto de
ley

02 CERTIFICACIÓN

Requisitos

Beneficios

03 DUDAS Y PREGUNTAS

Turno para
responder dudas o
preguntas

PONENTES



Carla Debat

Sustainability Manager



Gisela Lardino

Auditora Sr. de Sostenibilidad



NUESTRA VISIÓN

Reforzamos la competitividad de los productos y los procesos innovadores de nuestros clientes mediante ensayos y certificaciones.

Sobre el grupo Applus+

Quiénes somos y qué hacemos

Desde dónde operamos

Nuestras capacidades

Grupo Applus+

Applus+ es líder mundial en inspección, ensayos y certificación. Impulsados por nuestra pasión por el progreso y el desarrollo tecnológico, avanzamos hacia un futuro más sostenible junto a nuestros clientes; reforzando nuestra misión: **Together beyond standards.**



+26.000

Personal en 2023



2.058M€

Ingresos en 2023



66

Países en todos los continentes



Acreditados

Por las principales entidades



Energy & Industry Division



1.084,4M€
ingresos



+16.000
personal



Laboratories Division



264,4M€
ingresos



2.648
personal



Automotive Division



391,8M€
ingresos



4.300
personal



IDIADA Division



331,5M€
ingresos



3.158
personal

Division Laboratories – Quiénes somos y qué hacemos

Soluciones de ensayo

Por un mundo más sostenible, electrificado y conectado

- Desde materiales ligeros hasta aviones de cero emisiones
- Desde tuberías para H2 hasta las palas de aerogeneradores
- Desde los chips IoT hasta soluciones de electro movilidad

Soluciones de certificación

Genera confianza y accede a nuevos mercados

- Cumple con los requisitos reglamentarios e industriales
- Certifica tu producto para los mercados globales
- Demuestra el compromiso de tu empresa con la calidad, la responsabilidad social y la sostenibilidad.

Nuestro 2023



2.648

Empleados



12

Países



264,4M€

Ingresos



Autobús eléctrico de dos pisos, ensayado en nuestra cámara de ensayos de EMC para vehículo completo en Reino Unido.

Nuestras capacidades

Ensayos

Materiales y Estructuras

Desde implantes médicos a palas eólicas o aviones a escala real.



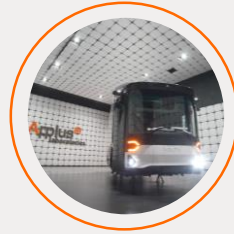
Ensayos no destructivos (END)

Para el sector aeroespacial, desde el diseño inicial hasta la inspección final.



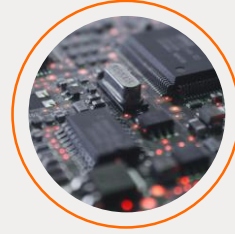
Electricidad y Electrónica

Garantizar la seguridad, fiabilidad y conectividad de la electro movilidad, los equipos industriales y de consumo.



Ciberseguridad

Garantizar la seguridad de chips, dispositivos, sistemas y redes.



Fuego y Construcción

Garantizar la seguridad contra incendios en edificios, infraestructuras y transportes.



Bancos de ensayo y soluciones de ingeniería

Certificación

Certificación de producto

Certificación de productos conforme a requisitos de acceso al mercado, esquemas voluntarios y certificaciones propias del sector.

Global Market Access

Facilitar el acceso al mercado en todo el mundo y en diferentes sectores.

Certificación de Sistemas

Ayudar a las empresas a demostrar su compromiso con las normas de salud, seguridad, calidad, medio ambiente (HSQE) y responsabilidad corporativa.

Soluciones Digitales

Herramientas digitales para mejorar nuestras soluciones de ensayo y servicios al cliente.



Metrología

Calibración industrial y Metrología Legal.



CONTEXTO ACTUAL

La importancia de reducir el
desperdicio alimentario

Certificación en Sostenibilidad

Contexto

Situación actual

Proyecto de ley

Certificación Desperdicio Alimentario 0

Certificación en Sostenibilidad en el sector agroalimentario

Garantizamos la calidad, seguridad y responsabilidad ambiental en toda la cadena de suministro



- IFS SupplyChain Solutions: SupplyChain ProcessesCheck
ESG Compliance Check
- GLOBALG.A.P (IFA, CoC)
- GLOBALG.A.P. Add-ons: Farm Sustainability Assessment (GGFSA), Risk Assessment on Social Practice (GRASP), Sustainable Program for Irrigation and Groundwater use (SPRING), BioDiversity, PLUS (McDonald's), FSMA PSR, NURTURE (Tesco), AH-DLL GROW (Albert Heijn/Delhaize)
- Leaf Marque
- Huella de carbono de organización y producto
- Huella Hídrica y Huella de Agua
- Sustainable Wineries for Climate Protection y SWFCP+
- Plástico Reciclado – SPC 135 y 136
- Bolsas de Plástico con Alto contenido Reciclado – SPC 139
- Reutilización de Envases y Embalajes – SPC 141
- Residuo 0
- Desperdicio Alimentario 0
- ISO 14006 Ecodiseño
- ISO 14009 Directrices para incorporar la circularidad de los materiales en el diseño y desarrollo

Desafío Global, Oportunidad Empresarial

Transformando el ODS 12.3 en Innovación Sostenible y Crecimiento Económico



El desperdicio alimentario: “Más allá del plato”

- Se define como el **conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria** que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano.
- Incluye tanto **partes comestibles como no comestibles** (por ejemplo, huesos) si no se separan durante la producción.
- Abarca toda la cadena de valor, **desde la producción hasta el consumo final**.



● A nivel mundial



Cada año un tercio de la producción mundial de alimentos para consumo humano no llega ningún plato y se pierde o se desperdicia.

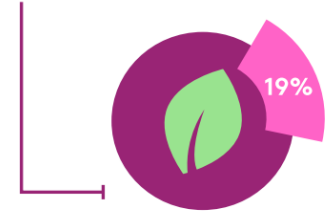


Esto equivale a 1,3 mil millones de toneladas de alimentos.

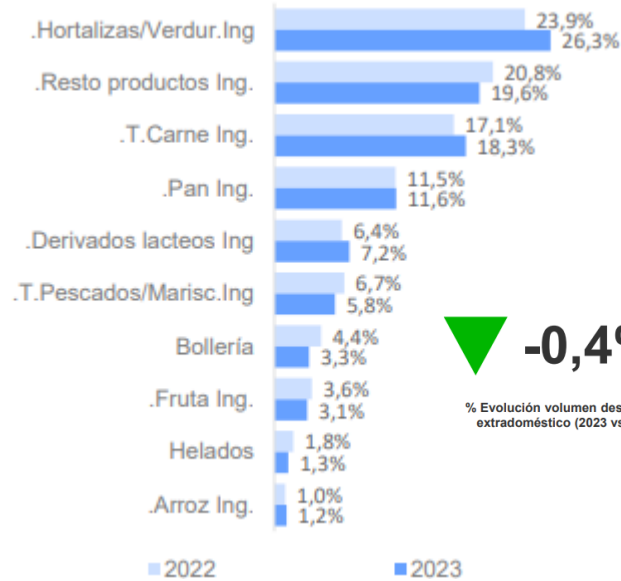


Casi 30% de la tierra agrícola del mundo se utiliza para producir alimentos que nunca serán consumidos.

Además el desperdicio de una agricultura insostenible supone el consumo del 19% de los fertilizantes.

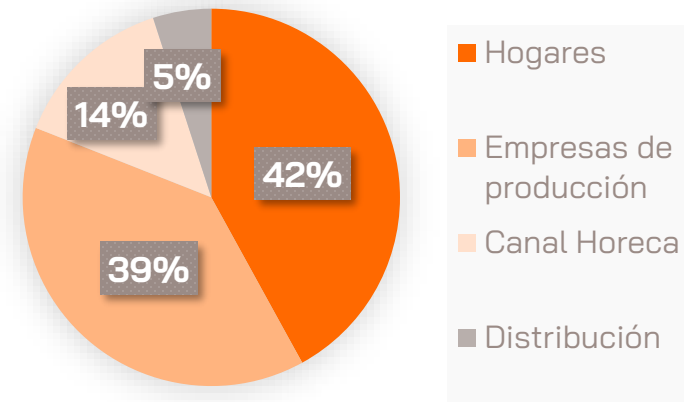


% Cuota volumen desperdicio Extradoméstico



-0,4%
% Evolución volumen desperdicio extradoméstico (2023 vs 2022)

Desperdicios



*Guía de Buenas Prácticas frente al Desperdicio Alimentario. Ecodes y Gobierno de Aragón

* Análisis del desperdicio extradoméstico Informe anual 2023. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. España



Ineficiencias en la cosecha
Sobreproducción

Descartes de productos no estéticos
Procesamiento ineficientes

Transporte inadecuado
Daños durante la manipulación

Daños en almacenamiento
Embalaje de un solo uso
Confusión caducidad y preferente
Falta aprovechamiento sobras

Un Desafío Complejo a lo Largo de Toda la Cadena Agroalimentaria



- Implementar sistemas de agricultura regenerativa
- Utilizar variedades de cultivos adaptadas localmente
- Utilizar residuos agrícolas como compost o bioenergía
- Diseñar envases reutilizables o biodegradables
- Implementar sistemas de logística inversa para recuperar y reutilizar materiales de embalaje.
- Desarrollar nuevos productos utilizando subproductos y residuos del procesamiento
- Sistemas de simbiosis industrial
- Crear sistemas de venta a granel y recarga
- Establecer acuerdos con organizaciones locales para donar
- Implementar sistemas de recogida de aceite usado
- Crear menús flexibles
- Transformar los alimentos no consumidos

Desperdicio Alimentario

¿Cuál es el panorama actual?

- 1. Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**
2. Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular
3. Cataluña: ley 3/2020 prevención de pérdidas y desperdicio alimentario
4. C. Valenciana: ley 5/2022 en sus artículos 32 y 33 aborda la gestión de residuos alimentarios
5. Andalucía: Ley 5/2023, de 26 de diciembre, de Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario en Andalucía
en su cap. 5

Construyendo un futuro sin desperdicios del campo a la mesa

Puntos claves

- **Objetivo principal:** La ley busca "prevenir y reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos en toda la cadena alimentaria, con la finalidad de lograr una producción y consumo más sostenible, disminuir riesgos ambientales y preservar recursos naturales y energéticos.
- **Alineación con ODS:** Agenda 2030 de Naciones Unidas, meta 12.3: reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en venta al por menor y consumo, y disminuir las pérdidas en las cadenas de producción y suministro para 2030.
- **Concienciación:** La ley busca principalmente concientizar y sensibilizar, incluye sanciones para asegurar su cumplimiento.



Requisitos

Formación y Concientización

Obligación de educar al personal y consumidores

Plan de Prevención

Es obligatorio tener un plan de aplicación para prevenir pérdidas y desperdicio alimentario.

Jerarquía de prioridades

Seguir un orden de prioridades

Objetivo Cero Desperdicio

Implementar medidas para minimizar que el desperdicio termine en vertederos

Uso eficiente y reutilización

Promover el uso eficiente de alimentos y subproductos

Buenas prácticas

Ejemplos: fomentar consumo de productos de temporada, o “imperfectos

Del consumo humano al compostaje: Optimizando recursos





CERTIFICACIÓN

Implementación de esquema en
Desperdicio Alimentario 0

En qué consiste

Beneficios

Ciclo de certificación

Reforzar el compromiso de sostenibilidad empresarial

Qué información debo incluir

- Análisis del Contexto y Compromiso Organizacional
- Mapa Procesos
- Compromiso de alta dirección
- Requisitos legales
- Identificación de riesgos y oportunidades, causas del desperdicio
- Datos de envases
- Creación objetivos, indicadores
- Plan de prevención de pérdidas y desperdicios con las jerarquía de prioridades
- Metodología de monitoreo, control de la calidad del dato
- Programa de capacitación
- Comunicación interna y externa
- Plan de mejoras y buenas practicas
- Revisiones periódicas



Certificación Desperdicio Alimentario 0

Beneficios



Disponer de un reconocimiento externo sobre la acciones y el compromiso de la organización. Reforzar la imagen de la marca al mostrar un compromiso tangible



Compatible con otros esquemas, bien sean voluntarios o reglamentarios, tales como la certificación de ODS, Residuo Cero, huella de Carbono.



Aumentar la confianza y transparencia en clientes, proveedores, y consumidores.



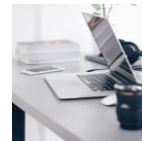
Identificar futuras oportunidades de negocio. Eficiencia y mejora de los procesos



Contribuir a combatir el cambio climático y contribuir a la sostenibilidad del planeta al disminuir la huella de carbono asociada con la producción y el desperdicio de alimentos.



Favorecer la lucha contra la pobreza con una visión más amplia de un mundo sostenible, a través de las donaciones.



Aumentar las posibilidades de obtener beneficios fiscales y licitaciones

Ciclo de Certificación



Comercial

1. Solicitud del cliente
2. Envío de cuestionario
3. Análisis del alcance y calculo de jornadas

Documentación proporcionada:

Oferta



Planificación

1. Gestion del calendario con cliente
2. Designación del equipo verificador

Mail confirmación fechas y equipo auditor



Verificación

1. Análisis previo de la documentación/Plan de muestreo
2. Envío del plan de auditoría al cliente
3. Verificación in situ/TIC
4. Informe de auditoría/hallazgos

Documentación proporcionada:

Plan de auditoría
Informe auditoría



Revisión Técnica

1. Revisión del expediente
2. Declaración favorable o desfavorable
3. Emisión de documentación al cliente

Documentación proporcionada:

Informe auditoría
Declaración/Certificado

Certificación Inicial

Certificación Seguimiento 1

Certificación Seguimiento 2

Renovación



Cada acción contra el desperdicio alimentario es un paso hacia un futuro más sostenible y próspero.

Con la certificación **Desperdicio Alimentario 0 de Applus+**, cumples con la ley y transformas un desafío global en una ventaja competitiva local.

¿Listo para hacer desperdicio alimentario 0 un sello de distintivo de calidad y responsabilidad? Juntos, podemos crear un impacto positivo en tu negocio y en el planeta.



Turno de preguntas

Construyamos juntos un futuro más sostenible



Carla Debat
Responsable de
Sostenibilidad

+34 667167784

carla.debat@applus.com



Gisela Lardino
Auditora Sr. de
Sostenibilidad

+34 651700674

gisela.lardino@applus.com

Síguenos en:



Gracias

Applus⁺
certification

Síguenos en



www.appluscertification.com