



Plan Desperdicio Alimentario Cohoca

OBSERVATORIO DE SOSTENIBILIDAD DE ANECOOP

INDICE

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN
2. MARCO NORMATIVO APLICABLE
3. DIAGNÓSTICO INICIAL
4. EQUIPO, TAREAS Y RESPONSABILIDADES
5. JERARQUÍA DE PRIORIDADES
6. MEDIDAS PREVENTIVAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO
7. MEDIDAS CORRECTIVAS
8. ESTABLECIMIENTO DE LOS KPI'S Y DEL SISTEMA DE SEGUIMIENTO
9. APROBACIÓN Y RESPONSABILIDAD
10. ACUERDOS DE DONACIÓN
11. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

1.1 Finalidad del Plan (Principios Rectores)

El presente Plan de Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario se configura como el instrumento interno de referencia para la planificación, implementación y control de las actuaciones orientadas a la minimización del desperdicio alimentario en la actividad desarrollada por la entidad.

Su finalidad es doble: por un lado, garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la normativa vigente, en particular la Ley 1/2025, y por otro, integrar la gestión del desperdicio alimentario dentro del modelo operativo de la organización, incorporándola como un eje transversal en los procesos productivos y de control.

En este contexto, el Plan establece un marco estructurado que permite identificar los puntos críticos de generación de desperdicio, definir medidas de prevención y valorización, y establecer mecanismos de seguimiento que faciliten la mejora continua del desempeño.

La actuación de la organización en materia de prevención del desperdicio alimentario se fundamenta en los siguientes principios rectores:

- **Enfoque preventivo**, orientado a la reducción del desperdicio en origen mediante la optimización de procesos y la mejora de la eficiencia productiva.
- **Jerarquización en la gestión del desperdicio**, priorizando, siempre que sea viable, el destino a consumo humano frente a otras alternativas de valorización.
- **Gestión basada en datos**, apoyada en la medición sistemática del desperdicio generado y en el análisis de sus causas.
- **Trazabilidad y control operativo**, garantizando la identificación de los flujos de producto y de las pérdidas asociadas en cada fase del proceso.
- **Mejora continua**, mediante la revisión periódica del Plan, la evaluación de resultados y la adopción de medidas correctivas y preventivas.

Este enfoque permite alinear la gestión del desperdicio alimentario con los principios de sostenibilidad, eficiencia de recursos y responsabilidad operativa, reforzando la capacidad de la organización para anticipar riesgos y optimizar su desempeño global.

1.2 Ámbito organizativo y centros incluidos

El presente Plan se aplica a la totalidad de las actividades desarrolladas por la entidad COHOCA.COOP.V en su centro operativo principal, abarcando todos los procesos en los que interviene el producto alimentario desde su recepción hasta su expedición.

Los datos identificativos y el alcance organizativo son los siguientes:

- **Razón social:** COHOCA.COOP.V
- **CIF:** F46051025

- **Centro de trabajo:** Avenida de la Marcelina 10, 46450 Benifaió (Valencia)
- **Actividad principal:** recepción, almacenamiento, envasado y expedición de productos agroalimentarios

La entidad no dispone de otros centros productivos, por lo que el alcance del Plan queda circunscrito a la totalidad de las operaciones desarrolladas en el centro anteriormente indicado.

Desde un punto de vista funcional, el Plan cubre de forma integral todas las fases del proceso operativo en las que puede generarse desperdicio alimentario, incluyendo:

- La recepción y control de materias primas
- Las operaciones de manipulación, selección y acondicionamiento
- Las fases de almacenamiento intermedio y producto terminado
- Las actividades de envasado y expedición

Este enfoque integral garantiza que el análisis y las medidas definidas en el Plan no se limiten a una fase concreta, sino que aborden de manera sistémica la totalidad del flujo productivo.

1.3 Periodo de vigencia

El Plan de Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario entrará en vigor en el periodo comprendido entre **abril de 2026 y abril de 2029**, estableciéndose como un instrumento de carácter plurianual.

Si bien el cuestionario no define expresamente un horizonte temporal cerrado, el Plan se concibe como un documento dinámico, sujeto a revisión periódica, que permita adaptarse tanto a la evolución de la actividad de la empresa como a posibles cambios en el marco normativo o en las condiciones operativas.

A tal efecto, se establece un esquema de revisión anual que permitirá:

- Evaluar el grado de cumplimiento de las medidas implantadas
- Analizar la evolución de los indicadores de desperdicio alimentario
- Identificar desviaciones y oportunidades de mejora
- Actualizar el contenido del Plan en función de los resultados obtenidos

Este modelo de revisión continua refuerza el carácter operativo del Plan, asegurando su utilidad como herramienta de gestión y no únicamente como requisito documental, y garantizando su alineación permanente con los objetivos de reducción del desperdicio alimentario.

2. MARCO NORMATIVO APLICABLE

2.1 Referencia a la Ley 1/2025

El presente Plan se elabora en cumplimiento de lo dispuesto en la **Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, que establece el marco regulatorio aplicable a los agentes de la cadena alimentaria en materia de prevención, medición y gestión del desperdicio.

En particular, la citada norma introduce la obligación para las empresas alimentarias de disponer de un **Plan de Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario**, como instrumento operativo que permita:

- Identificar las etapas y causas de generación de desperdicio
- Establecer medidas orientadas a su reducción
- Aplicar la jerarquía de prioridades en la gestión del excedente alimentario
- Implementar sistemas de seguimiento y evaluación basados en indicadores

Asimismo, la Ley refuerza el principio de **jerarquía de uso**, priorizando el destino a consumo humano frente a otros usos, y exige la adopción de un enfoque preventivo basado en la eficiencia de los procesos y la optimización de recursos.

El presente Plan se alinea con estos requerimientos, integrando la prevención del desperdicio alimentario dentro del sistema de gestión operativa de la organización y estableciendo mecanismos de control y mejora continua.

2.2 Otra normativa sectorial aplicable

Además del marco específico definido por la Ley 1/2025, la actividad de la empresa se encuentra sujeta a un conjunto de normativas y estándares sectoriales que inciden de forma directa en la prevención del desperdicio alimentario, especialmente en lo relativo a seguridad alimentaria, calidad, trazabilidad y gestión de subproductos.

En este contexto, la organización dispone de los siguientes sistemas y certificaciones implantados:

- **Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)**, que garantiza el control de los riesgos asociados a la seguridad alimentaria a lo largo del proceso productivo.
- **Certificación IFS (International Featured Standards)**, que establece requisitos en materia de calidad, seguridad alimentaria y control de procesos en la industria agroalimentaria.
- **Referenciales GLOBALG.A.P., GRASP y SPRING**, orientados a la producción sostenible, buenas prácticas agrícolas, responsabilidad social y gestión eficiente de recursos, incluyendo el uso del agua.

Adicionalmente, la empresa:

- **Dispone de autorización como gestor de subproductos**, lo que le permite canalizar adecuadamente determinados flujos de producto hacia su valorización, en línea con la normativa aplicable en materia de residuos y economía circular.
- **No dispone actualmente de acuerdos formales de donación**, lo que implica que, en el momento de elaboración del presente Plan, no se ha desarrollado plenamente el primer nivel de la jerarquía de prioridades establecida en la normativa.

Desde un punto de vista regulatorio, este marco se complementa con:

- La normativa general de seguridad alimentaria (Reglamento (CE) nº 178/2002 y normativa derivada), que establece los principios de trazabilidad y responsabilidad del operador alimentario.
- La normativa en materia de higiene de los alimentos (Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004), que condiciona la viabilidad de determinados destinos del producto.
- La normativa de residuos y subproductos (Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular), que regula la gestión de los flujos no destinados a consumo humano.

En conjunto, este marco normativo configura el entorno de cumplimiento en el que se desarrolla el presente Plan, garantizando la coherencia entre las obligaciones legales, los estándares sectoriales y las prácticas operativas de la organización.

3. DIAGNÓSTICO INICIAL

El presente diagnóstico constituye la base analítica del Plan, permitiendo caracterizar de forma precisa tanto la localización como la magnitud y causalidad del desperdicio alimentario generado en la actividad de la organización. El enfoque adoptado combina análisis de proceso, cuantificación objetiva y evaluación técnica de las causas, con el objetivo de identificar palancas de mejora reales y accionables.

3.1 Identificación de etapas y flujos donde se genera el desperdicio alimentario

El análisis del flujo operativo de la organización permite delimitar con claridad las fases en las que se produce generación de desperdicio alimentario, así como aquellas en las que no se identifican pérdidas significativas.

Desde una perspectiva estructural, el desperdicio se concentra exclusivamente en las fases iniciales y de transformación del proceso:

Etapas	Generación de DA	Observaciones operativas
Recepción materias primas	Sí	Selección inicial, control de calidad
Almacenamiento materias primas	No	Sin pérdidas identificadas
Procesado / Transformación	Sí	Destríos y mermas productivas
Envasado	No	Control operativo adecuado
Almacenamiento producto terminado	No	Sin incidencias
Expedición	No	Sin pérdidas
Devoluciones	No	No se registran flujos

Interpretación técnica:

El patrón de generación evidencia un modelo productivo en el que el desperdicio es intrínseco a la transformación de producto agrícola, concentrándose en las fases de clasificación y acondicionamiento. La ausencia de pérdidas en fases posteriores indica un elevado nivel de control logístico y de gestión de inventarios.

3.2 Identificación de los motivos que dan lugar al desperdicio alimentario

El análisis causal muestra una estructura altamente concentrada, en la que el desperdicio responde de forma prácticamente exclusiva a **mermas técnicas de proceso**, sin presencia relevante de factores externos o de ineficiencia operativa.

Etapas	Motivo predominante	Peso relativo (%)
Recepción materias primas	Mermas técnicas	28,45 %

Etapa	Motivo predominante	Peso relativo (%)
Procesado / Transformación	Mermas técnicas	32,64 %

No se identifican, con carácter significativo, otras causas tales como:

- Caducidad o superación de fecha de consumo preferente
- Desviaciones logísticas o incidencias de transporte
- Sobreproducción o errores de previsión de demanda
- Retiradas sanitarias

Interpretación técnica:

La naturaleza de las causas confirma que el desperdicio no es consecuencia de fallos de gestión o planificación, sino de **condicionantes estructurales del proceso productivo**, especialmente vinculados a:

- La variabilidad de la materia prima
- Los criterios de calidad exigidos
- Los procesos de selección y clasificación

Esto implica que las medidas de reducción deberán orientarse prioritariamente a la mejora de rendimientos y optimización de procesos, más que a ajustes logísticos o comerciales.

3.3 Análisis de la generación del desperdicio alimentario por etapas

La cuantificación por etapas permite identificar con precisión la contribución de cada fase al volumen total de desperdicio alimentario.

Etapa	kg DA/año	% sobre total DA	Descripción del origen
Recepción materias primas	3.631.600 kg	46,19 %	Mermas en control de entrada
Procesado / Transformación	4.229.122 kg	53,80 %	Destríos y pérdidas productivas
Resto de etapas	0 kg	0 %	Sin generación de DA
TOTAL	7.263.200 kg	100 %	—

Interpretación técnica:

- El **100% del desperdicio se concentra en dos fases críticas**, lo que facilita la focalización de medidas.
- La etapa de **procesado/transformación representa el principal foco de generación**, con más de la mitad del volumen total.
- La elevada contribución de la fase de recepción refleja la importancia de la calidad de la materia prima como factor determinante.

Adicionalmente, la inexistencia de pérdidas en fases posteriores confirma:

- Adecuada implantación de sistemas de control de stock

- Correcta aplicación de rotación de producto
- Eficiencia en la cadena logística
-

3.4 Cuantificación estimada del desperdicio alimentario

El análisis cuantitativo global permite dimensionar el impacto del desperdicio alimentario en la actividad de la organización y evaluar su eficiencia relativa.

3.4.1 Magnitudes globales

Indicador	Valor
Producción anual	12.955.545 kg
Desperdicio alimentario	7.263.200 kg
Ratio DA / Producción	56,06 %
Método de medición	Pesaje real

Interpretación técnica:

El ratio obtenido es coherente con modelos productivos intensivos en selección y acondicionamiento de producto fresco, donde las mermas forman parte del proceso estructural.

3.4.2 Distribución del desperdicio por destino

Destino	kg/año estimados	% sobre total
Donación consumo humano	0	0 %
Reprocesado interno	0	0 %
Alimentación animal	2.980.720 kg	70,48 %
Valorización	1.248.402 kg	29,51 %
Gestión como residuo	0	0 %

Interpretación técnica:

- La organización **elimina completamente la generación de residuo alimentario**, lo que constituye un desempeño positivo desde el punto de vista de economía circular.
- El desperdicio se canaliza íntegramente hacia **valorización material**, principalmente como alimentación animal.
- No obstante, no se están activando los niveles superiores de la jerarquía, en particular la **donación para consumo humano** ni el **reprocesado interno**, lo que define un área clara de mejora estratégica.

3.5 Conclusiones del diagnóstico

El análisis conjunto permite establecer una caracterización precisa del desperdicio alimentario en la organización:

- Se trata de un desperdicio **estructural, concentrado y predecible**, asociado a procesos productivos y no a ineficiencias operativas.
- Existe una **concentración total en dos etapas**, lo que facilita la intervención directa.
- El sistema presenta una **gestión eficiente en fases logísticas**, sin pérdidas aguas abajo.
- El desperdicio está **totalmente valorizado**, evitando impactos asociados a eliminación.
- Las principales oportunidades de mejora se sitúan en:
 - Optimización de rendimientos productivos
 - Mejora de la calidad de entrada
 - Activación de niveles superiores de la jerarquía (donación y reprocesado)

Este diagnóstico proporciona una base sólida y técnicamente consistente para la definición de medidas preventivas, correctivas y de seguimiento orientadas a la reducción progresiva del desperdicio alimentario.

4. EQUIPO, TAREAS Y RESPONSABILIDADES

La correcta implementación del Plan de Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario requiere la definición clara de responsabilidades, así como la asignación de funciones específicas que garanticen su operatividad, seguimiento y mejora continua.

En el modelo organizativo actual, la gestión del Plan se articula de forma centralizada en el área de calidad, lo que resulta coherente con la naturaleza transversal del desperdicio alimentario, al estar directamente vinculado con la seguridad alimentaria, la trazabilidad y el control de procesos.

4.1 Estructura organizativa y asignación de responsabilidades

La responsabilidad principal del Plan recae en la siguiente figura:

Rol	Responsable	Área / Departamento
Responsable del Plan	Mireya Montaner	Calidad

Actualmente, no se dispone de un equipo multidisciplinar formalmente constituido para la gestión del desperdicio alimentario, concentrándose las funciones en el área de calidad.

Interpretación técnica:

Este modelo centralizado permite una gestión eficiente desde el punto de vista de control y cumplimiento normativo, si bien puede limitar la capacidad de integración operativa en áreas clave como producción, compras o logística, que son determinantes en la generación del desperdicio.

4.2 Funciones y responsabilidades asociadas al Plan

El responsable designado asume un conjunto de funciones críticas para la correcta implantación y seguimiento del Plan:

a) Funciones de gestión y coordinación

- Supervisar la implementación de las medidas preventivas y correctivas definidas
- Coordinar la integración del Plan en los procesos operativos existentes
- Garantizar la alineación con los requisitos normativos y de certificación

b) Funciones de seguimiento y control

- Definir y monitorizar los indicadores de desperdicio alimentario
- Analizar la evolución del desperdicio y detectar desviaciones
- Elaborar informes periódicos de seguimiento

c) Funciones de mejora continua

- Proponer acciones de optimización de procesos productivos
- Identificar oportunidades de reducción del desperdicio
- Impulsar la revisión y actualización del Plan

d) Funciones de cumplimiento y trazabilidad

- Asegurar la disponibilidad y fiabilidad de los datos de desperdicio
- Mantener la documentación asociada al Plan
- Facilitar evidencias en procesos de auditoría o inspección

4.3 Integración operativa del Plan en la organización

Aunque no existe una estructura formal multidisciplinar, la ejecución efectiva del Plan requiere la participación implícita de diferentes áreas funcionales, especialmente:

Área implicada	Rol operativo en relación con el desperdicio
Producción	Control de mermas y rendimientos
Recepción	Clasificación y aceptación de materia prima
Almacén	Gestión de stocks y rotación
Calidad	Supervisión, control y seguimiento

Interpretación técnica:

La generación del desperdicio alimentario se produce en puntos directamente operativos, por lo que la eficacia del Plan depende de su **capilaridad en la organización**. La implicación de las áreas operativas, aunque no formalizada, resulta crítica para la reducción efectiva del desperdicio.

4.4 Consideraciones de madurez organizativa

El modelo actual refleja un enfoque de gestión centrado en el cumplimiento y el control, con un grado de formalización adecuado para el estado inicial del Plan. No obstante, desde una perspectiva de evolución del sistema, se identifican oportunidades de mejora orientadas a:

- Formalizar un **modelo de gobernanza más transversal**, incorporando perfiles de producción y operaciones
- Establecer roles específicos para el **seguimiento de indicadores y análisis de causas**
- Definir responsabilidades diferenciadas en ámbitos como donación, valorización o mejora de procesos

Este desarrollo permitirá avanzar hacia un modelo más integrado, donde la gestión del desperdicio alimentario forme parte de la toma de decisiones operativas y no únicamente de los sistemas de control.

4.5 Síntesis ejecutiva

- Existe una **responsabilidad claramente definida**, centralizada en el área de calidad
- El modelo actual garantiza el **control y cumplimiento del Plan**
- La generación del desperdicio se produce en áreas operativas, lo que requiere **implicación transversal**
- Se identifican oportunidades para evolucionar hacia un modelo de **gobernanza más integrado y orientado a mejora**

Este esquema organizativo proporciona una base suficiente para la implantación del Plan, si bien su evolución será un factor clave para la consecución de objetivos de reducción del desperdicio alimentario en el medio plazo.

5. JERARQUÍA DE PRIORIDADES

La gestión del desperdicio alimentario en la organización se articula conforme al principio de jerarquía establecido en la normativa vigente, que define un orden de prioridad en función del valor económico, social y ambiental del producto.

Este enfoque establece una secuencia lógica de destinos, priorizando el aprovechamiento para consumo humano frente a otras alternativas de valorización o eliminación. El análisis de la situación actual permite evaluar el grado de alineación de la organización con dicha jerarquía e identificar las áreas de mejora.

5.1 Donación o redistribución para consumo humano

Aspecto evaluado	Situación actual
Priorización de la donación	No
Procedimiento documentado	No
Acuerdos formales con entidades	No

Análisis técnico:

En el estado actual, la organización no ha desarrollado mecanismos operativos para la canalización de producto apto para consumo humano hacia donación o redistribución. Esto implica que el nivel prioritario de la jerarquía no está siendo aplicado.

La ausencia de procedimientos y acuerdos formales limita la capacidad de activar este tipo de soluciones, incluso en aquellos casos en los que podrían existir excedentes potencialmente aptos para consumo.

Desde un enfoque estratégico, esta situación representa la principal brecha respecto al marco normativo y constituye una línea prioritaria de evolución del sistema.

5.2 Transformación o uso alternativo (reprocesado interno)

Aspecto evaluado	Situación actual
Reprocesado interno	No

Análisis técnico:

No se realizan actualmente procesos de reprocesado o reincorporación de producto en el ciclo productivo.

Esto implica que determinados flujos que podrían ser susceptibles de aprovechamiento interno no están siendo explotados, lo que reduce la eficiencia global del sistema.

La viabilidad de este tipo de soluciones estará condicionada por factores técnicos, sanitarios y económicos, si bien su análisis puede aportar oportunidades de reducción directa del desperdicio en origen.

5.3 Valorización (alimentación animal y otros usos)

Aspecto evaluado	Situación actual
Destino a alimentación animal	Sí
Otros procesos de valorización	Sí

Análisis técnico:

La organización ha desarrollado un modelo consolidado de valorización del desperdicio alimentario, canalizando la totalidad del volumen generado hacia usos alternativos, principalmente como alimentación animal.

Este enfoque permite evitar la eliminación como residuo, alineándose con principios de economía circular y optimización de recursos.

No obstante, este nivel de la jerarquía se sitúa por debajo de las opciones de consumo humano y reprocesado, por lo que, aun siendo una práctica adecuada, no representa el nivel óptimo desde el punto de vista normativo.

5.4 Gestión como residuo

Aspecto evaluado	Situación actual
Eliminación como residuo	No

Análisis técnico:

La organización no destina desperdicio alimentario a eliminación como residuo, lo que constituye un aspecto altamente positivo desde el punto de vista ambiental y de cumplimiento normativo.

Este resultado refleja la existencia de mecanismos eficaces de valorización que permiten evitar el último escalón de la jerarquía.

5.5 Evaluación global del posicionamiento en la jerarquía

Nivel de jerarquía	Estado de implantación
Donación consumo humano	No implantado
Reprocesado interno	No implantado
Valorización (alimentación animal)	Implantado
Eliminación como residuo	No aplicable

Interpretación técnica:

El modelo actual se sitúa en un nivel intermedio de madurez, con un buen desempeño en la valorización y eliminación de residuo, pero con carencias relevantes en los niveles superiores de la jerarquía.

5.6 Conclusiones y líneas de evolución

El análisis de la jerarquía de prioridades permite identificar las siguientes conclusiones estratégicas:

- La organización dispone de un **sistema eficaz de valorización**, evitando la eliminación como residuo.
- No se han desarrollado mecanismos para la **donación ni el reprocesado**, lo que limita el alineamiento con la jerarquía normativa.
- Existe una **oportunidad clara de mejora en los niveles superiores**, especialmente en la redistribución para consumo humano.

En este contexto, las principales líneas de evolución del sistema deberán orientarse a:

- Evaluar la viabilidad técnica y operativa de la **donación de producto apto para consumo humano**
- Analizar posibles alternativas de **reprocesado interno o reaprovechamiento**
- Desarrollar procedimientos y acuerdos que permitan avanzar hacia un modelo más alineado con la jerarquía completa

La progresiva adaptación a estos niveles superiores permitirá mejorar el desempeño global del sistema, tanto desde una perspectiva normativa como de sostenibilidad.

6. MEDIDAS PREVENTIVAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La prevención del desperdicio alimentario constituye el eje central del modelo de gestión definido por la organización, orientado a actuar sobre las causas que generan las mermas en origen y a consolidar un sistema operativo eficiente y controlado. En este sentido, las medidas preventivas implantadas responden a un enfoque eminentemente operativo, en el que la reducción del desperdicio se integra de forma natural en la gestión diaria de la actividad.

El sistema actual se caracteriza por un adecuado nivel de madurez en aquellas áreas vinculadas al control de procesos, la gestión de inventarios y la planificación, lo que explica la ausencia de pérdidas en fases logísticas y comerciales. No obstante, dado que el desperdicio se concentra en las fases de recepción y transformación, las medidas preventivas deben orientarse prioritariamente a la optimización de estas etapas.

6.1 Medidas organizativas

Desde el punto de vista organizativo, la compañía ha implantado un conjunto de mecanismos orientados a mejorar la planificación, la calidad de la materia prima y la coherencia entre los flujos de entrada y la capacidad operativa.

Estas medidas permiten actuar de forma indirecta, pero decisiva, sobre la generación de desperdicio, especialmente en la fase de recepción, donde la calidad del producto recibido condiciona el volumen de mermas posteriores.

Medida organizativa	Nivel de implantación	Contribución a la prevención
Planificación ajustada a demanda	Implantada	Reduce desajustes operativos y sobrecargas
Control de previsiones	Implantada	Mejora la anticipación de flujos
Revisión de especificaciones	Implantada	Ajusta criterios de aceptación
Control de proveedores	Implantada	Impacto directo en calidad de entrada
Auditorías internas	Implantada	Garantiza cumplimiento de procesos

La especial relevancia del control de proveedores y de la revisión de especificaciones responde al carácter del proceso productivo, en el que la variabilidad de la materia prima es un factor crítico. En este contexto, la prevención del desperdicio comienza necesariamente en origen, mediante la mejora de los estándares de entrada y la homogeneización del producto recibido.

6.2 Medidas operativas

En el plano operativo, la organización dispone de un conjunto de prácticas consolidadas orientadas a la optimización del flujo de producto y a la minimización de pérdidas durante su manipulación, almacenamiento y transformación.

Estas medidas han demostrado ser eficaces en la eliminación del desperdicio en fases posteriores del proceso, reforzando el control sobre el ciclo completo del producto.

Medida operativa	Nivel de implantación	Contribución a la prevención
FIFO (First In, First Out)	Implantada	Evita obsolescencia de producto
FEFO (First Expired, First Out)	Implantada	Prioriza consumo según vida útil
Control de stocks	Implantada	Minimiza desviaciones de inventario
Optimización de formatos	Implantada	Reduce pérdidas por inadecuación comercial
Mejora de rendimientos	Implantada	Actúa directamente sobre mermas productivas

La correcta implantación de sistemas FIFO y FEFO, junto con el control de inventarios, explica la inexistencia de pérdidas en almacenamiento y expedición. Sin embargo, la mejora de rendimientos productivos se configura como la principal palanca de reducción del desperdicio en las fases críticas identificadas en el diagnóstico.

6.3 Plan de formación y sensibilización

La eficacia de las medidas preventivas depende en gran medida del grado de conocimiento e implicación del personal en los procesos operativos. Por ello, la organización incorpora un enfoque formativo orientado a reforzar la capacitación técnica y la sensibilización en materia de desperdicio alimentario.

El plan de formación se estructura en diferentes niveles, atendiendo a las funciones y responsabilidades de cada colectivo:

Línea formativa	Colectivo objetivo	Enfoque
Formación operativa en producción	Personal de línea	Reducción de mermas y eficiencia en manipulación
Gestión de materia prima	Recepción y calidad	Criterios de aceptación y clasificación
Gestión del desperdicio alimentario	Mandos intermedios	Control de flujos y toma de decisiones
Sensibilización general	Personal de planta	Impacto económico y ambiental

La implantación de este programa formativo permitirá reforzar la coherencia operativa y facilitar la adopción de nuevas prácticas asociadas a la mejora de la eficiencia y a la activación de niveles superiores de la jerarquía de gestión.

6.4 Evaluación global del sistema preventivo

El sistema preventivo presenta un nivel adecuado de consolidación en términos de control operativo, especialmente en las fases posteriores del proceso. Este hecho se traduce en una gestión eficiente de inventarios y en la ausencia de pérdidas logísticas.

No obstante, el análisis conjunto con el diagnóstico inicial pone de manifiesto que las oportunidades de mejora se concentran en:

- La optimización de la calidad de la materia prima en origen
- La mejora de los rendimientos en las fases de transformación
- La incorporación de nuevas prácticas vinculadas a la valorización de mayor valor añadido

En consecuencia, la evolución del sistema deberá orientarse a reforzar el enfoque preventivo en las fases productivas, donde se concentra la generación de desperdicio, y a integrar progresivamente nuevas soluciones que permitan reducir su volumen en origen.

7. MEDIDAS CORRECTIVAS

Las medidas correctivas constituyen el complemento necesario al sistema preventivo, permitiendo actuar sobre desviaciones detectadas, consolidar aprendizajes operativos y promover la evolución del modelo hacia niveles superiores de eficiencia y cumplimiento normativo.

En la situación actual, la organización no dispone de un sistema formalizado de análisis de causas ni de registro estructurado de acciones correctivas. Esta circunstancia no implica ausencia de actuación, pero sí limita la trazabilidad y sistematización de las mejoras implementadas.

En este contexto, el presente Plan establece un modelo de actuación que combina la corrección de desviaciones operativas con la implantación progresiva de nuevas líneas estratégicas de mejora.

7.1 Enfoque de gestión de desviaciones

El modelo propuesto se basa en la integración de la gestión de desviaciones dentro del sistema de control operativo, estableciendo un ciclo continuo de identificación, análisis y actuación.

Fase del proceso	Descripción
Identificación	Detección de desviaciones mediante indicadores o incidencias
Análisis	Determinación de causas raíz, con especial foco en mermas técnicas
Definición de acciones	Establecimiento de medidas correctivas específicas
Seguimiento y verificación	Evaluación de la eficacia y cierre de la acción

Este enfoque permite transformar la gestión del desperdicio desde un modelo reactivo hacia un sistema estructurado de mejora continua.

7.2 Medidas correctivas sobre procesos productivos

Dado que el desperdicio se origina fundamentalmente en las fases de recepción y transformación, las medidas correctivas deben orientarse a optimizar estos procesos.

Área de actuación	Medida correctiva	Objetivo
Recepción de materia prima	Refuerzo de criterios de aceptación	Reducir entrada de producto no conforme
Control en origen	Mejora de requisitos a proveedores	Incrementar calidad de suministro
Procesado	Optimización de parámetros productivos	Reducir destríos evitables

Área de actuación	Medida correctiva	Objetivo
Producción	Análisis de rendimientos por línea	Identificar ineficiencias

Estas actuaciones permiten abordar de forma directa la principal causa identificada del desperdicio, contribuyendo a su reducción estructural.

7.3 Medidas correctivas de carácter estratégico

Adicionalmente, el Plan incorpora un conjunto de medidas correctivas orientadas a subsanar las desviaciones detectadas respecto a la jerarquía de prioridades en la gestión del desperdicio.

Línea de actuación	Situación actual	Medida correctiva	Horizonte
Donación para consumo humano	No implantada	Por las características del desperdicio no se prevé implantarla	
Procedimiento de donación	No implantado	Formalización e integración en sistema de calidad	0–6 meses
Acuerdos con entidades receptoras	No implantados	Identificación y formalización de convenios	6–12 meses
Reprocesado interno	No implantado	Análisis de viabilidad técnica y pruebas piloto	6–18 meses

Estas medidas no responden únicamente a desviaciones operativas, sino que constituyen palancas de evolución del sistema hacia niveles superiores de eficiencia y alineamiento normativo.

7.4 Sistema de seguimiento de acciones correctivas

Para garantizar la eficacia del modelo, se establece un sistema de seguimiento basado en indicadores y revisión periódica.

Indicador	Enfoque
Número de desviaciones identificadas	Control de detección
Porcentaje de desviaciones analizadas	Cobertura del sistema
Acciones correctivas implantadas	Nivel de respuesta
Evolución del desperdicio en origen	Impacto de las medidas
Volumen destinado a donación o reprocesado	Progreso en jerarquía

La revisión de estos indicadores se realizará con periodicidad mensual, permitiendo un control continuo del desempeño.

7.5 Evaluación global del sistema correctivo

La implantación del modelo definido permitirá:

- Dotar al sistema de **mayor trazabilidad y control sobre las desviaciones**
- Actuar de forma directa sobre las **causas estructurales del desperdicio**
- Impulsar la **evolución hacia niveles superiores de la jerarquía de gestión**
- Consolidar un enfoque de **mejora continua basado en datos**

En conjunto, las medidas correctivas transforman el sistema actual en un modelo más robusto, proactivo y alineado con los objetivos de reducción del desperdicio alimentario, integrando la mejora operativa con el cumplimiento normativo y la sostenibilidad.

8. ESTABLECIMIENTO DE LOS KPI'S Y DEL SISTEMA DE SEGUIMIENTO

La definición de un sistema de indicadores constituye un elemento crítico para la operatividad del Plan, en tanto que permite transformar el diagnóstico en un modelo de gestión basado en datos, orientado a la toma de decisiones y a la mejora continua.

En el contexto de la organización, donde el desperdicio alimentario presenta una **naturaleza estructural, concentrada en fases productivas y altamente vinculada a mermas técnicas**, el sistema de KPI debe cumplir tres funciones fundamentales:

- **Medir con precisión el volumen y la evolución del desperdicio**
- **Permitir el análisis de eficiencia operativa en las fases críticas**
- **Evaluar el grado de avance en la jerarquía de gestión del desperdicio**

El diseño de indicadores se ha realizado asegurando su coherencia con la realidad operativa de la empresa y con los flujos identificados en el diagnóstico.

8.1 Marco de indicadores

El sistema de KPI se estructura en tres niveles complementarios:

1. **Indicadores de volumen y eficiencia** (qué se genera)
2. **Indicadores de proceso** (dónde y por qué se genera)
3. **Indicadores de destino y valorización** (qué se hace con el desperdicio)

Este enfoque permite una visión integral del desempeño, evitando aproximaciones parciales o exclusivamente cuantitativas.

8.2 Indicadores básicos de volumen y eficiencia

Estos indicadores permiten dimensionar el desperdicio alimentario en términos absolutos y relativos, siendo la base del sistema de seguimiento.

Indicador	Definición	Unidad	Valor de referencia
Desperdicio alimentario total	Volumen total de DA generado	kg/año	7.263.200
Producción total	Volumen total producido	kg/año	12.955.545
Ratio de desperdicio	DA / Producción	%	56,06 %
Desperdicio por unidad de producto	kg DA por kg producido	kg/kg	0,56

Contextualización técnica:

El ratio de desperdicio debe interpretarse en el marco de un proceso productivo basado en la selección de producto agrícola, donde las mermas forman parte del propio modelo

de negocio. No obstante, su seguimiento permitirá identificar mejoras en eficiencia productiva.

8.3 Indicadores de proceso (por etapas críticas)

Dado que el desperdicio se concentra en dos fases, se definen indicadores específicos que permitan evaluar su evolución de forma segmentada.

Indicador	Definición	Unidad	Valor de referencia
DA en recepción	Desperdicio generado en recepción	kg/año	3.631.600
% DA en recepción	Peso relativo sobre total DA	%	46,19 %
DA en procesado	Desperdicio generado en transformación	kg/año	4.229.122
% DA en procesado	Peso relativo sobre total DA	%	53,80 %

Contextualización técnica:

Estos indicadores permiten focalizar la gestión en los puntos críticos del proceso, facilitando la evaluación del impacto de medidas correctivas y preventivas sobre rendimientos productivos.

8.4 Indicadores de destino y jerarquía de gestión

Estos KPI permiten evaluar el grado de alineación de la organización con la jerarquía de prioridades, así como la evolución hacia modelos de mayor valor añadido.

Indicador	Definición	Unidad	Valor actual
% DA destinado a alimentación animal	Volumen canalizado a este destino	%	70,48 %
% DA valorizado (otros usos)	Volumen destinado a valorización	%	29,51 %
% DA destinado a donación	Volumen donado para consumo humano	%	0 %
% DA reprocesado internamente	Volumen reincorporado al proceso	%	0 %
% DA gestionado como residuo	Volumen eliminado como residuo	%	0 %

Contextualización técnica:

El sistema actual presenta un desempeño adecuado en la eliminación del residuo, pero evidencia un margen de mejora significativo en los niveles superiores de la jerarquía, especialmente en donación y reprocesado.

8.5 Indicadores de mejora y evolución del sistema

Con el objetivo de orientar el Plan hacia la mejora progresiva, se establecen indicadores que permitan medir el avance de las medidas implantadas.

Indicador	Objetivo de evolución
Reducción del DA total	Tendencia decreciente anual
Reducción del DA en procesado	Mejora de rendimientos
Incremento de donación	Activación progresiva
Incremento de reprocesado	Evaluación tras piloto
Nº acciones correctivas implantadas	Incremento progresivo

8.6 Responsable del sistema de seguimiento

La responsabilidad del control y seguimiento de los indicadores recae en el área de calidad, como unidad encargada de la supervisión del Plan.

Función	Responsable
Seguimiento de KPI	Área de Calidad
Consolidación de datos	Área de Calidad
Análisis de resultados	Área de Calidad
Reporte interno	Área de Calidad

Contextualización técnica:

La centralización del sistema de seguimiento en el área de calidad garantiza coherencia metodológica, si bien requiere la colaboración activa de las áreas operativas para la generación y validación de datos.

8.7 Periodicidad de revisión y sistema de control

El sistema de seguimiento se estructura con una periodicidad de revisión mensual, lo que permite un control continuo del desempeño y una rápida identificación de desviaciones.

Elemento	Frecuencia
Recogida de datos	Continua
Análisis de indicadores	Mensual
Revisión del desempeño	Mensual
Evaluación global del Plan	Anual

Este esquema garantiza un equilibrio entre control operativo y visión estratégica, permitiendo adaptar las medidas en función de los resultados obtenidos.

8.8 Enfoque de gestión basado en indicadores

El sistema de KPI definido permite evolucionar hacia un modelo de gestión del desperdicio alimentario basado en:

- **Toma de decisiones informada**
- **Evaluación objetiva de la eficacia de las medidas**
- **Priorización de actuaciones en fases críticas**
- **Seguimiento del cumplimiento normativo y de la jerarquía de gestión**

En conjunto, el sistema de indicadores constituye la herramienta clave para transformar el Plan en un instrumento operativo real, orientado a la mejora continua y a la reducción progresiva del desperdicio alimentario.

9. APROBACIÓN Y RESPONSABILIDAD

El presente Plan de Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario se configura como un documento corporativo de carácter operativo, cuya eficacia depende no solo de su diseño técnico, sino del grado de compromiso de la organización en su implantación y desarrollo.

En este sentido, la aprobación formal del Plan constituye el punto de partida para su despliegue efectivo, garantizando su integración en la operativa diaria y su alineación con los objetivos estratégicos de la entidad.

9.1 Responsable designado

La responsabilidad de la implantación, seguimiento y mantenimiento del Plan recae en la siguiente figura:

Elemento	Detalle
Nombre	Mireya Montaner Palanca
Cargo	Técnico de Calidad
Área	Departamento de Calidad

Contextualización técnica:

La designación del área de calidad como responsable del Plan resulta coherente con su función transversal en materia de control de procesos, trazabilidad y cumplimiento normativo. Esta posición facilita la integración del Plan en los sistemas ya existentes (APPCC, certificaciones, auditorías), asegurando su coherencia y trazabilidad.

No obstante, la correcta ejecución del Plan requiere la implicación operativa de otras áreas, especialmente aquellas directamente vinculadas a la generación del desperdicio, como producción, recepción y almacén.

9.2 Fecha de aprobación

Elemento	Detalle
Fecha de aprobación	12/03/2026
Periodo de vigencia	Abril 2026 – Abril 2029

La aprobación formal del Plan en la fecha indicada marca el inicio de su aplicación efectiva, estableciendo el marco temporal para su ejecución, seguimiento y revisión.

9.3 Compromiso de cumplimiento

La dirección de la organización asume el compromiso expreso de:

- Implantar las medidas preventivas y correctivas definidas en el Plan
- Garantizar la disponibilidad de recursos necesarios para su ejecución
- Asegurar el seguimiento periódico de los indicadores establecidos
- Promover la mejora continua en la reducción del desperdicio alimentario
- Cumplir con las obligaciones derivadas del marco normativo aplicable

Este compromiso se materializa en la integración del Plan dentro del sistema de gestión de la organización, asegurando su aplicación efectiva y su consideración como herramienta de mejora operativa.

9.4 Integración del Plan en el sistema de gestión

El Plan no se concibe como un documento aislado, sino como un elemento integrado en los sistemas de gestión existentes, especialmente en:

- Sistemas de seguridad alimentaria (APPCC)
- Sistemas de calidad (IFS y otros estándares aplicables)
- Procesos de auditoría interna
- Sistemas de control operativo

Esta integración permite:

- Evitar duplicidades documentales
- Garantizar la coherencia entre procedimientos
- Facilitar la trazabilidad y el control
- Reforzar la cultura organizativa orientada a la eficiencia y sostenibilidad

9.5 Enfoque de responsabilidad organizativa

La responsabilidad del Plan se articula en dos niveles:

- **Responsabilidad formal**, atribuida al área de calidad, encargada de su supervisión y control
- **Responsabilidad operativa**, distribuida entre las áreas implicadas en la generación y gestión del producto

Este enfoque permite asegurar tanto el cumplimiento normativo como la eficacia operativa del Plan, alineando las funciones de control con la realidad del proceso productivo.

9.6 Síntesis ejecutiva

- El Plan cuenta con **aprobación formal y responsable designado**
- Existe un **compromiso explícito de la dirección** con su implantación
- Se garantiza su **integración en los sistemas de gestión existentes**
- Se establece un modelo de **responsabilidad compartida entre áreas**

Este marco de aprobación y responsabilidad asegura las condiciones necesarias para la correcta implantación del Plan y su evolución como herramienta de gestión activa del desperdicio alimentario.

10. ACUERDOS DE DONACIÓN

La donación de alimentos aptos para consumo humano constituye el nivel prioritario dentro de la jerarquía de gestión del desperdicio alimentario, al permitir maximizar el valor social del producto y minimizar su impacto ambiental.

En el estado actual, la organización no dispone de acuerdos formales de donación ni de un sistema operativo estructurado que permita canalizar este tipo de flujos. No obstante, el análisis realizado en el marco del Plan identifica esta línea como una **palanca estratégica de evolución**, cuya implantación deberá abordarse de forma progresiva y controlada.

10.1 Situación actual

Aspecto evaluado	Situación actual
Existencia de acuerdos de donación	No
Procedimiento de donación	No
Canal operativo de redistribución	No

Contextualización técnica:

La ausencia de acuerdos de donación implica que la organización no está activando el nivel superior de la jerarquía, a pesar de disponer de flujos potencialmente susceptibles de aprovechamiento para consumo humano.

Esta situación no responde a una limitación estructural, sino a la falta de desarrollo operativo y formalización de los mecanismos necesarios.

10.2 Enfoque para la implantación de acuerdos de donación

La implantación de un sistema de donación requiere un enfoque estructurado que garantice la viabilidad técnica, el cumplimiento normativo y la operatividad logística.

En este sentido, se establece un modelo de desarrollo basado en las siguientes fases:

Fase	Actuación
Identificación de flujos	Determinación de productos aptos para donación
Definición de criterios	Establecimiento de condiciones de calidad y seguridad
Desarrollo de procedimiento	Formalización operativa e integración en el sistema de calidad
Selección de entidades	Identificación de organizaciones receptoras
Formalización de acuerdos	Firma de convenios y definición de responsabilidades
Implantación operativa	Puesta en marcha del sistema de donación

10.3 Requisitos operativos y normativos

Para la correcta implantación del sistema de donación, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Garantizar la **seguridad alimentaria del producto donado**, conforme a la normativa vigente
- Asegurar la **trazabilidad de los productos**, desde su origen hasta su entrega
- Definir claramente las **responsabilidades de las partes implicadas**
- Establecer condiciones de **transporte y conservación adecuadas**
- Integrar el proceso dentro del sistema APPCC y de los procedimientos de calidad

Asimismo, será necesario evaluar los requisitos legales aplicables a la donación de alimentos, incluyendo aspectos relacionados con la responsabilidad del operador alimentario.

10.4 Tipología de acuerdos de donación

Los acuerdos que se formalicen deberán contemplar, como mínimo, los siguientes elementos:

Elemento del acuerdo	Contenido
Identificación de las partes	Empresa donante y entidad receptora
Tipo de productos	Categorías de alimentos donados
Condiciones de entrega	Frecuencia, volumen y logística
Requisitos de calidad	Condiciones de aptitud para consumo
Responsabilidades	Obligaciones de cada parte
Sistema de trazabilidad	Registro de operaciones
Condiciones de seguridad	Manipulación y conservación

10.5 Calendario de implantación

Actuación	Horizonte temporal
Desarrollo de procedimiento	0–6 meses
Identificación de entidades	3–6 meses
Formalización de acuerdos	6–12 meses
Puesta en marcha operativa	6–12 meses

10.6 Indicadores de seguimiento asociados

Para evaluar la eficacia del sistema de donación, se integrarán los siguientes indicadores dentro del sistema de KPI del Plan:

Indicador	Objetivo
kg de producto donado	Incremento progresivo
% DA destinado a donación	Crecimiento anual
Nº acuerdos formalizados	≥ 1 en el primer año
Nº operaciones de donación realizadas	Tendencia creciente

10.7 Integración con el sistema preventivo y correctivo

La implantación de acuerdos de donación se encuentra alineada con:

- Las **medidas preventivas**, al permitir reducir el volumen de desperdicio gestionado en niveles inferiores
- Las **medidas correctivas**, al abordar una desviación estructural respecto a la jerarquía de prioridades

Asimismo, su desarrollo se apoyará en:

- Las medidas organizativas (planificación, control de proveedores)
- Las medidas operativas (segregación de flujos, control de producto)
- El plan de formación (capacitación del personal en nuevos procedimientos)
-

10.8 Consideraciones finales

La puesta en marcha de un sistema de donación representa una evolución significativa del modelo actual, permitiendo avanzar hacia un enfoque más eficiente y alineado con el marco normativo.

Su implantación deberá realizarse de forma progresiva, garantizando en todo momento la viabilidad técnica, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad operativa del sistema.

En este contexto, los acuerdos de donación se configuran no solo como un requisito normativo, sino como una **oportunidad estratégica para mejorar el desempeño global de la organización en la gestión del desperdicio alimentario**.

11. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

El presente Plan de Prevención y Gestión del Desperdicio Alimentario se sustenta en un conjunto de documentos normativos, técnicos y operativos que configuran el marco de referencia para su diseño, implantación y seguimiento.

Estos documentos no solo garantizan el cumplimiento de las obligaciones legales aplicables, sino que permiten asegurar la coherencia del Plan con los sistemas de gestión ya implantados en la organización, facilitando su integración y operatividad.

11.1 Marco normativo de referencia

El Plan se fundamenta en la normativa vigente en materia de desperdicio alimentario, seguridad alimentaria y gestión de residuos, entre la que destacan:

- **Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, que establece la obligación de disponer de un Plan y define la jerarquía de prioridades en la gestión del desperdicio.
- **Reglamento (CE) nº 178/2002**, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, incluyendo la trazabilidad.
- **Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004**, relativos a la higiene de los productos alimenticios.
- **Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular**, que regula la gestión de los subproductos y residuos.

Este marco normativo condiciona tanto la definición de las medidas preventivas y correctivas como la viabilidad de los distintos destinos del desperdicio alimentario.

11.2 Sistemas de gestión y certificaciones aplicables

El Plan se apoya en los sistemas de gestión ya implantados en la organización, que constituyen la base operativa para el control de procesos y la gestión del producto:

Sistema / Referencial	Alcance en relación con el Plan
APPCC	Control de riesgos y seguridad alimentaria
IFS	Gestión de calidad y control de procesos
GLOBALG.A.P.	Buenas prácticas agrícolas
GRASP	Responsabilidad social en producción
SPRING	Gestión sostenible del agua

La integración del Plan en estos sistemas permite:

- Garantizar la trazabilidad del producto y del desperdicio generado
- Asegurar el cumplimiento de requisitos de seguridad alimentaria
- Facilitar la auditoría y verificación del sistema

- Evitar duplicidades documentales

11.3 Procedimientos y documentación interna

Para la correcta implantación del Plan, se consideran como documentación de referencia los procedimientos internos relacionados con la gestión operativa del producto y del desperdicio alimentario, entre los que se incluyen:

Documento / Procedimiento	Función dentro del Plan
Procedimientos APPCC	Control de puntos críticos
Procedimientos de recepción	Criterios de aceptación de materia prima
Procedimientos de producción	Control de rendimientos y mermas
Procedimientos de almacén	Gestión de stocks y rotación (FIFO/FEFO)
Procedimientos de calidad	Auditorías, registros y control documental

Adicionalmente, se prevé el desarrollo de nueva documentación asociada a la evolución del Plan, especialmente en relación con:

- Procedimientos de donación alimentaria
- Registros de acciones correctivas
- Sistemas de seguimiento de indicadores

11.4 Registros y evidencias

El sistema de documentación se completa con los registros generados en el marco del Plan, que constituyen la base para su seguimiento y verificación:

Tipo de registro	Finalidad
Registros de producción	Cuantificación de volúmenes
Registros de desperdicio	Medición de DA generado
Registros de valorización	Control de destinos del DA
Registros de indicadores	Seguimiento de KPI
Registros de acciones correctivas	Trazabilidad de mejoras implantadas

Estos registros permiten asegurar la trazabilidad del sistema y facilitar su evaluación en procesos de auditoría interna y externa.

11.5 Integración documental y control

El conjunto de documentación de referencia se gestiona de forma integrada dentro del sistema de calidad de la organización, garantizando:

- Control de versiones y actualización de documentos
- Accesibilidad a la información relevante
- Coherencia entre procedimientos
- Disponibilidad de evidencias documentales

11.6 Consideraciones finales

La solidez del sistema documental constituye un elemento clave para la eficacia del Plan, en tanto que permite:

- Sustentar técnicamente las medidas adoptadas
- Garantizar el cumplimiento normativo
- Facilitar la trazabilidad y el control
- Asegurar la replicabilidad y mejora continua del sistema

En este contexto, la documentación de referencia no se limita a un conjunto de requisitos formales, sino que actúa como soporte operativo del modelo de gestión del desperdicio alimentario, permitiendo su integración efectiva en la actividad de la organización.