

# PROGRAMA DE ASESORAMIENTO EN SOSTENIBILIDAD

Decisiones responsables, resultados duraderos:  
Sector Industrias Alimentarias



## Objetivo del programa:

Este programa de asesoramiento en sostenibilidad está diseñado tanto para empresas pymes del Sector Industrias Alimentarias que inician su camino sostenible como para aquellas que necesitan redefinir su estrategia o plan de acción. Va a permitir integrar criterios ambientales, sociales y económicos en la gestión y toma de decisiones, con el fin de minimizar el impacto ambiental, mejorar el bienestar de los grupos de interés y garantizar la viabilidad a largo plazo del negocio. Esto implica adoptar prácticas responsables que promuevan la eficiencia en el uso de recursos, el cumplimiento normativo, la innovación sostenible y la creación de valor compartido para la sociedad y el entorno.

## ¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a profesionales pertenecientes al Sector Industrias Alimentarias con funciones de liderazgo dentro de las pymes y micropymes, especialmente a quienes ocupan cargos gerenciales, directores de área comercial o cambio climático, así como a perfiles diversos que tengan capacidad de decisión en relación con el proceso de sostenibilidad.

# Plan de asesoramiento

La fase de asesoramiento tiene una duración de 10 horas que se dividirán en sesiones de trabajo, que se desarrollarán en modalidad online, de forma individual o grupal:

## Sesión 1: Introducción y Diagnóstico Inicial

Se expone la metodología que guiará el proceso de trabajo. A continuación, la empresa compartirá información sobre su situación actual en sostenibilidad ambiental, lo que facilita un análisis conjunto para identificar los principales retos y oportunidades. Se establecen los objetivos específicos y los entregables que se abordarán en las próximas sesiones.

## Sesión 2: Análisis y Definición de Objetivos

En esta sesión se presentará el análisis de la información previamente recopilada, lo cual permitirá identificar los aspectos críticos que la empresa debe abordar en el ámbito de la sostenibilidad ambiental. A partir de este diagnóstico, se definen los objetivos específicos que orientarán sus acciones en esta materia. Finalmente, se acuerdan los compromisos y entregables que deberán cumplirse de cara a la próxima sesión de trabajo.

## Sesión 3: Plan de acción

Durante esta sesión se presentarán distintas alternativas de solución frente a los desafíos identificados previamente. A partir de este análisis, se seleccionarán las medidas y acciones más adecuadas para alcanzar los objetivos específicos definidos por la empresa. Además, se establecerá un acuerdo sobre los compromisos y entregables que deberán desarrollarse para la siguiente sesión. Finalmente, se definirá un plan de acción concreto junto con los indicadores que permitirán hacer seguimiento al progreso de las iniciativas acordadas.

## Sesión 4: Implementación y seguimiento

Se revisará el avance logrado en la implementación del plan de acción de sostenibilidad, lo que permitirá identificar tanto los progresos como las principales dificultades encontradas en el camino. Asimismo, se definirán con mayor claridad los indicadores de seguimiento y los mecanismos de monitoreo que permitirán evaluar el cumplimiento de los objetivos.

## Sesión 5: Evaluación y Presentación del Plan de Sostenibilidad

En la sesión final se presentará y analizarán los resultados obtenidos a lo largo del proceso, lo que permitirá evaluar el impacto de las acciones implementadas en materia de sostenibilidad ambiental. Además, se llevará a cabo una revisión integral del proceso de asesoramiento, identificando aprendizajes y oportunidades de mejora continua.





# ITINERARIO FORMATIVO PARA LA INTEGRACIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD EN PYMES DEL SECTOR INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Formación sin coste para PYMES y profesionales de sectores estratégicos.



Acción Formativa:

# Sostenibilidad estratégica en la cadena de valor de la industria alimentaria: retos, oportunidades y requisitos del mercado

⌚ 25 horas

## Módulo 1

### FUNDAMENTOS DE SOSTENIBILIDAD EN LA CADENA DE VALOR ALIMENTARIA

- Definición y componentes de la cadena de valor en la industria alimentaria, incorporando un enfoque de sostenibilidad.
- Importancia de la sostenibilidad en la gestión de la cadena de valor propia.
- Tendencias globales que afectan a la cadena de valor alimentaria: reducción de huella hídrica y de carbono, economía circular, y nuevas exigencias de sostenibilidad.
- Relación entre sostenibilidad y competitividad en la industria alimentaria

## Módulo 2

### PROCESOS SOSTENIBLES EN MI CADENA DE VALOR: USO DE RECURSOS, INSUMOS Y TRAZABILIDAD

- Aplicación de criterios ambientales, energéticos y sociales en la elección y gestión de insumos, materiales auxiliares y servicios internos.
- Uso eficiente del agua y la energía en los procesos productivos propios: análisis del impacto y búsqueda de mejoras sostenibles.
- Minimización de residuos y vertidos, y aprovechamiento de subproductos como parte de estrategias de economía circular integradas.
- Integración de la sostenibilidad en procesos de producción, calidad, mantenimiento y seguridad alimentaria.

## Módulo 3

### GESTIÓN DE LA TRAZABILIDAD AMBIENTAL Y SOSTENIBILIDAD TÉCNICA EN MI CADENA DE VALOR

- Identificación de requisitos de sostenibilidad y responsabilidad social que afectan a las industrias alimentarias.
- Preparación técnica ante auditorías de proveedores: documentación interna, trazabilidad y uso de indicadores ambientales y sociales.
- Elaboración de fichas técnicas y materiales informativos con datos de sostenibilidad relevantes.
- Aplicación de principios de comunicación técnica responsable y verificada en el sector alimentario, evitando malas prácticas.y economía circular



Acción Formativa:

# Detección, activación y desarrollo de posibles mejoras energéticas en las industrias alimentarias

25 horas

## Módulo 1.

### FUNDAMENTOS Y OPORTUNIDADES PARA LA MEJORA ENERGÉTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Principios de eficiencia y ciclo energético típico en subsectores alimentarios (lácteos, cárnicos, panificados, conservas)
- Relación entre eficiencia energética, reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y ventajas competitivas
- Identificación y valoración de las áreas críticas para implementar mejoras energéticas y mejorar el rendimiento

## Módulo 2.

### HERRAMIENTAS PARA MEDIR LA MEJORA ENERGÉTICA EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- Principales indicadores de gestión energética y pasos clave para realizar una auditoría energética básica en procesos alimentarios
- Herramientas tecnológicas: plataformas y sensores para el control, medición y seguimiento del consumo energético
- Revisión, análisis e interpretación de datos energéticos para detectar oportunidades de mejora
- Aplicación de la medición y control energético como base para la toma de decisiones, sostenibilidad y competitividad

## Módulo 3.

### CERTIFICACIÓN EN SOSTENIBILIDAD Y MEJORA ENERGÉTICA PARA LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- Normativas, estándares y certificaciones aplicables a la sostenibilidad y eficiencia energética en la industria alimentaria (ISO 50001, sellos energéticos)
- Requisitos técnicos, documentales y organizativos para la obtención de certificaciones y el rol de las auditorías externas en el proceso
- Desarrollo de una actitud proactiva entre las áreas internas y externas para preparar y cumplir con los procesos de certificación
- Priorizar acciones correctivas basadas en criterios técnicos y económicos, valorando beneficios de mercado



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



## Acción Formativa:

# Diseño y elaboración de planes de sostenibilidad en las industrias alimentarias

25 horas

### Módulo 1.

#### DIAGNÓSTICO Y ANÁLISIS INICIAL

- ¿Qué es un diagnóstico ambiental?
- Ámbitos principales de análisis
- Herramientas de diagnóstico ambiental
- Evaluación operativa y medioambiental: Del "Qué" al "Cómo y Por Qué"
- Cumplimiento normativo para la elaboración del plan en el sector de la industria alimentaria.

### Módulo 2.

#### OBJETIVOS Y METAS DE SOSTENIBILIDAD

- La importancia de marcar objetivos y metas sostenibles
- Principios para la formulación de objetivos de sostenibilidad
- Las áreas de actuación dentro del sector de la industria alimentaria.
- Herramientas de planificación y análisis de impacto

### Módulo 3.

#### IMPLEMENTACIÓN Y SEGUIMIENTO

- Transformando la estrategia en acción: Implementación del Plan
- Gestión de proyectos y recursos
- Seguimiento y monitorización del progreso
- Gestión de resistencias y barreras al cambio

### Módulo 4.

#### COMUNICACIÓN, REPORTE Y MEJORA CONTINUA

- Principios de la comunicación en sostenibilidad dentro del sector.
- ¿Qué canales de comunicación podemos encontrar siendo pyme?
- Elaborando un informe de sostenibilidad para mi pyme de la industria alimentaria con mecanismos de revisión y mejora.
- Innovación y adaptación ante nuevos retos o cambios normativos

### Módulo 5.

#### APLICACIÓN PROFESIONAL DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

- Síntesis de aprendizajes clave
- Recuerda las claves a la hora de diseñar tu plan de sostenibilidad: preguntas, indicadores, responsables y plazos
- La aplicación real de un plan de sostenibilidad en una pyme del sector de la industria alimentaria



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia  
fundae.es



SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO  
ESTATAL  
SEPE

# Acción Formativa: Economía circular y optimización de recursos en la industria alimentaria

• 25 horas



## Módulo 1.

### FUNDAMENTOS DE ECONOMÍA CIRCULAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Diferencias entre economía lineal y circular con aplicación al contexto de la industria alimentaria
- Conceptos básicos: ciclo cerrado, reducción, reutilización, reciclaje, valorización en procesos productivos de la industria alimentaria
- Ventajas ambientales, regulatorias y de mercado para las empresas del sector
- Normativas e iniciativas europeas y nacionales que impulsan la circularidad (Pacto Verde, Estrategia Española de Economía Circular), con impacto específico en la industria alimentaria

## Módulo 2.

### ESTRATEGIAS INTERNAS DE GESTIÓN PARA LA REDUCCIÓN, VALORIZACIÓN Y TRAZABILIDAD

- Estrategias internas para reducir consumos
- Valorización de residuos dentro del proceso productivo, con enfoque adaptado a diferentes subsectores (lácteos, cárnicos, panificados, conservas, bebidas)
- Introducción a la trazabilidad ambiental

## Módulo 3.

### APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA ECONOMÍA CIRCULAR Y SU IMPACTO COMPETITIVO

- Cómo planificar mejoras circulares en planta: identificar puntos críticos y oportunidades con ejemplos por subsector (lácteos, cárnicos, panificados, conservas, bebidas)
- Normas, certificaciones y guías aplicables a la economía circular con orientación práctica para la industria alimentaria
- Indicadores aplicables a la industria alimentaria para medir circularidad
- Beneficios económicos: reducción de costes operativos, acceso a incentivos y mejora reputacional
- Casos de optimización interna y proyectos de circularidad en pymes de la industria alimentaria

# Acción Formativa: **Cumplimiento normativo ambiental y energético en las industrias alimentarias**

25 horas



## Módulo 1.

### INTRODUCCIÓN AL MARCO REGULATORIO AMBIENTAL Y ENERGÉTICO

- Legislación europea, nacional y autonómica aplicable a las industrias alimentarias
- Normativas ambientales clave en el sector: gestión de emisiones, residuos orgánicos, vertidos y agua en procesos de la industria alimentaria
- Normativas energéticas aplicables al sector

## Módulo 2.

### ESTRATEGIAS DE CUMPLIMIENTO PARA PYMES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Identificación de obligaciones legales según actividad.
- Integración del cumplimiento normativo en procesos internos.
- Costes de no cumplimiento vs beneficios estratégicos.

## Módulo 4.

### CLAVES PARA CUMPLIR LA NORMATIVA Y MEJORAR PROCESOS

## Módulo 3.

### HERRAMIENTAS DE CONTROL Y SEGUIMIENTO NORMATIVO

- Planes de control ambiental y energético.
- Indicadores de seguimiento y auditorías internas adaptados al sector
- Reconocimiento de herramientas digitales para la gestión normativa y la trazabilidad documental en la industria alimentaria

- Inspecciones y requisitos frecuentes en industrias alimentarias Vídeo: Ignorar las inspecciones, un riesgo que tu pyme no puede permitirse

- Ejemplos de adecuación normativa en pequeñas empresas del sector

- Buenas prácticas de mejora continua, gestión documental y comunicación del cumplimiento para clientes y administraciones

- Identificación de programas de apoyo, incentivos económicos y líneas de financiación que fomentan inversiones en cumplimiento ambiental y energético, destacando su impacto en la competitividad de las industrias alimentarias



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

