

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN HOSTELERÍA

DURACIÓN: 12H

OBJETIVOS

Aplicar buenas prácticas ambientales en el desempeño profesional de los trabajadores y trabajadoras del sector de hostelería.

Indicar la eficiencia ambiental asociada a los recursos materiales del ámbito hostelero.

Definir los tipos de residuos y emisiones presentes en el sector hostelero.

Describir la gestión de los residuos frente a la protección del medio ambiente.

CONTENIDOS

1. Recursos materiales utilizados en hostelería

Introducción

Herramientas y utillaje

Maquinaria y equipos

Instalaciones

Materias primas y de consumo

Resumen

2. Tipos de residuos, vertidos y emisiones que genera el sector

Introducción

Residuos sólidos

Vertidos

Emisiones

Resumen

3. Protección del medio ambiente. Buenas prácticas ambientales y tratamiento de los residuos

Introducción

Gestión de recursos

Gestión de la contaminación y de los residuos

Gestión del espacio ocupado

Resumen

