

---

# CURSO GESTIÓN DE ENVASES, RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOSTELERÍA

---



***Horas estimadas: 60***

*El impacto ambiental de los residuos de envases es muy significativo. Especialmente en cuanto a la contaminación del agua, la emisión de gases de efecto invernadero y la degradación del paisaje. Es responsabilidad de los profesionales de la hostelería tratar de minimizar el impacto de su actividad en el medio ambiente. Responsabilidad a la que la industria se enfrenta con una multiplicidad de recursos.*

## INDICE CONTENIDO

- V1 - Antecedentes
- 1. Envases, antecedentes
  - V2 - Prevención
- 2. Prevención
  - V3 - Medidas
- 3. Medidas para alcanzar los objetivos
  - V4 - Obligaciones
- 4. Obligaciones
  - V5 - Gestión
- 5. Gestionar los residuos en hostelería
  - V6 - Residuos
- 6. Gestionar los residuos diarios de un restaurante
  - V7 - Desperdicio
- 7. El desperdicio alimentario
  - V8 - Generación
- 8. Generación del desperdicio
  - V9 - Desarrollo de iniciativas
- 9. Iniciativas
  - V10 - Hoteles, restaurantes y catering
- 10. Sector HORECA
  - V11 - Iniciativas HORECA
- 11. Iniciativas para reducir el desperdicio alimentario en el sector HORECA
  - V12 - Pautas a seguir
- 12. Recomendaciones
  - V13 - Apps de gestión
- 13. Aplicaciones e iniciativas para reducir el desperdicio alimentario
- 14. Plan de Prevención de Pérdidas
  - Test gestión envases, residuos y desperdicio alimentario***
    - V15 - Buenas prácticas ambientales
    - V16- Información y propuestas de mejora
- 17. Introducción a las buenas prácticas ambientales

18. Agua
19. Energía
20. Compra y consumo de materias primas
21. Impacto acústico
22. Residuos
23. Cuidado del medio ambiente
24. Gestión sostenible de la empresa
25. Comunicación

- Guía para restaurantes
- Ley sobre residuos
- RD Envases y residuos
- PL Desperdicio alimentario

***Trabajo fin de curso***

NET CONSEIL