
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